



ULTRACOMPACT GRILL



F

NL

D

I

E

P

TR

GR

DK

S

N

FIN

ARA

FAR

GB

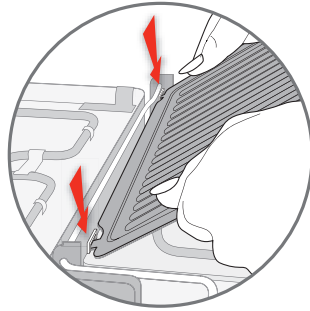


fig. 1

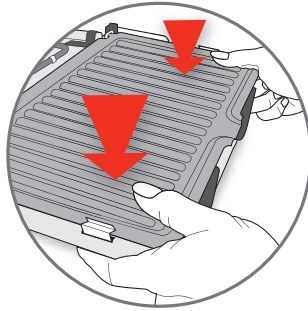


fig. 2

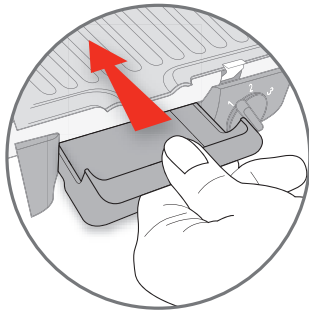


fig. 3

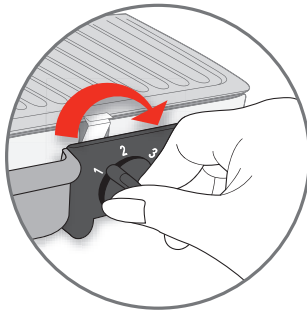


fig. 4

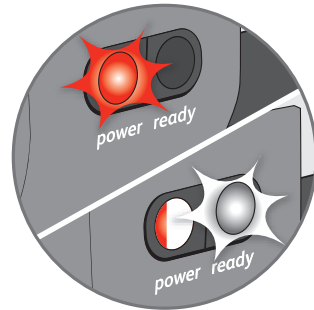


fig. 5a

fig. 5b

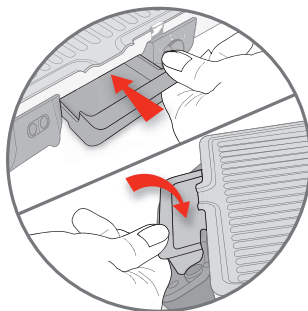


fig. 6

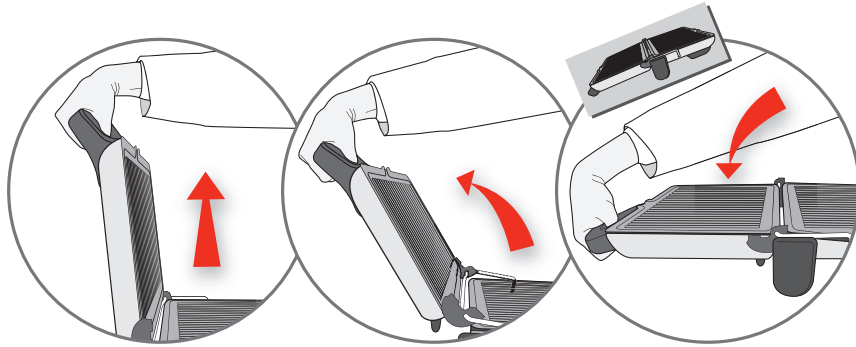


fig. 7

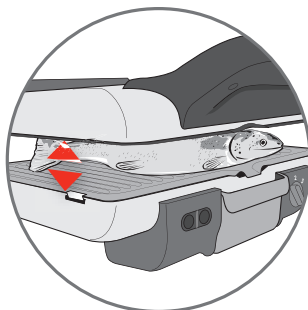


fig. 8

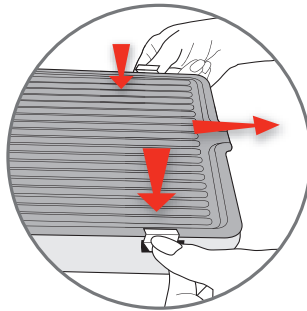
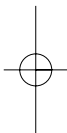


fig. 9



fig. 10



Merci d'
Lire atte
versions
Pour votre
Compatibil
Notre société
Tout alim

- Cet a
- senso
- pu b e
- pr eal
- Il con
- La ter
- Ne po
- Ne ja
- Si un
- Les fu
- sensib

Mon

Avan

- Enlever
- Nettoyer
- Passer
- Placer v

Ne jama
Ne jama
comme a
Pour  vit
Ne pas u

- **Pour m**
- poser
- puis a

- Pour sais**
- Placer l
 - Régler l
 - Referm

- Pour**
- Pour grill**
- Placer l
 - Ouvrir l
 - Prendre
 - l'appar



Merci d'avoir acheté cet appareil, destiné uniquement à un usage domestique.

Lire attentivement et garder à portée de main les instructions de cette notice, communes aux différentes versions suivant les accessoires livrés avec votre appareil.

Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité électromagnétique, Matériaux en contact avec les aliments, Environnement,...).

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.

Prévention des accidents domestiques

- 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 jouent pas avec l'appareil.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.
- Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Si un accident se produit, passez de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appelez un médecin si nécessaire.
- Les fumées de cuisson pourraient être dangereuses pour des animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner de la cuisine.

Montage

Avant la première utilisation

- Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
- Nettoyer les plaques gril : suivre les instructions du paragraphe "Après utilisation".
- Passer un chiffon doux huilé sur les plaques gril.
- Placer votre appareil sur un plan ferme. Eviter de l'utiliser sur un support souple, de type nappe "Bulgomme".

Ne jamais placer l'appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble verni...).

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.

Pour éviter la surchauffe de l'appareil, ne pas le placer dans un coin ou contre un mur.

Ne pas utiliser de papier alu pour protéger le produit des salissures.

• Pour mettre les plaques gril :

- poser la plaque gril de biais, en venant en butée dans les deux ergots arrières - fig. 1
- puis appuyer sur la plaque des deux côtés pour la verrouiller - fig. 2

Pour la fonction gril

Pour saisir des grillades et réaliser des sandwichs, paninis...

- Placer le bac à jus sous le bec d'écoulement des plaques afin de recueillir le jus qui pourrait s'écouler - fig. 6
- Régler le thermostat selon les instructions du tableau de cuisson - fig. 4
- Refermer l'appareil.

Pour la fonction barbecue

Pour griller en même temps viandes et légumes.

- Placer les bacs à jus sous le bec d'écoulement des plaques afin de recueillir le jus qui pourrait s'écouler - fig. 6
- Ouvrir le gril.
- Prendre la poignée, soulever fortement le capot supérieur, puis ouvrir à 180° : l'appareil est complètement ouvert - fig. 7

Branchement et préchauffage

- Dérouler entièrement le cordon.
- Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre incorporée.
- Si une rallonge électrique est utilisée :
 - elle doit être avec prise de terre incorporée ;
 - prendre toutes les précautions nécessaires afin que personne ne s'entrave dedans.

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

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.

- Régler le thermostat sur la position indiquée dans le tableau de cuisson - fig. 4
La position du thermostat lors du préchauffage est identique à celle utilisée lors de la cuisson.
- Brancher le cordon sur le secteur : le voyant rouge s'allume et le produit commence à chauffer - fig. 5a

Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

Ne jamais brancher l'appareil sans avoir positionné les 2 plaques de cuisson.

Ne jamais utiliser l'appareil à vide.

- Laisser préchauffer l'appareil environ 5 minutes.
Le préchauffage est terminé lorsque le voyant vert s'allume - fig. 5b

Pour conserver les qualités anti-adhésives du revêtement, éviter de laisser chauffer trop longtemps à vide.

A la première utilisation, un léger dégagement d'odeur et de fumée peut se produire pendant les premières minutes.

Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.

Cuisson

- Après le préchauffage, l'appareil est prêt à être utilisé.

Pour conserver les qualités anti-adhésives du revêtement :

- *utiliser de préférence une spatule en bois pour retourner les aliments,*
- *ne pas couper directement les aliments sur les plaques,*
- *ne pas faire de cuisson en papillote.*

Ne pas mettre d'ustensile de cuisson à chauffer sur l'appareil.

Ne pas toucher les parties métalliques de l'appareil en chauffe ou en fonctionnement car elles sont très chaudes : utiliser la poignée et mettre des gants culinaires si nécessaire.

Ne pas déplacer l'appareil pendant son utilisation.

- Durant les cuissons, vérifier que le contenu des bacs à jus ne dépasse pas le niveau maxi indiqué.
Les vider si nécessaire. Attention à ne pas vous brûler car ils sont très chauds.

Pour la fonction gril

- Disposer les aliments sur la plaque gril inférieure.
- Refermer l'appareil.
- Laisser cuire selon les instructions du tableau de cuisson.
- L'écartement entre les deux plaques gril se règle automatiquement (de 0 cm à 3,5 cm) suivant l'épaisseur des aliments à cuire - fig. 8

Pour la fonction barbecue

- Disposer uniformément les aliments sur les deux plaques gril.
- Lorsqu'une seule surface de cuisson est utilisée, choisir de préférence la plaque gril supérieure.
- Laisser cuire selon les instructions du tableau de cuisson.

Après

- Débrancher
- Laisser refroidir
- Vider le bac à jus
- Attention à ne pas se brûler
- Après nettoyage

- **Pour le nettoyage**
 - appuyer sur le bouton de nettoyage
 - de bio

- Les déchets
- Les plaques

Ne pas utiliser

- En cas de panne
- d'huile

Il est normal

- Nettoyer

Ne jamais

- L'appareil

Tem

Ils sont
de la gra

Viand

Thermos

Côtes de

Filets de

Tournedo

Côtes de

Côtes d'a

Côtes de

Steack ru

Steack ha

Saucisses

Brochette

Brochette

Brochette

Saucisses

Après utilisation

- Débrancher l'appareil. Ouvrir l'appareil.
- Laisser refroidir l'appareil (environ 1 heure) en position ouverte.
- Vider les bacs à jus.
Attention à ne pas déplacer l'appareil lorsque les bacs sont remplis.
- Après refroidissement, fermer l'appareil.
- **Pour enlever les plaques grill :**
- appuyer sur les deux crochets latéraux de la plaque de cuisson pour la libérer, puis la retirer en la soulevant de biais - fig. 9

- Les deux capots et les plaques grill se nettoient avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
- Les plaques grill peuvent passer au lave-vaisselle.

Ne pas utiliser d'éponge métallique, ni de poudre à récurer.

- En cas de lavages répétés au lave-vaisselle, il est recommandé d'enduire les plaques de temps en temps avec un peu d'huile alimentaire, afin de préserver les qualités anti-adhérentes.

Il est normal que les plaques se décolorent légèrement au fil du temps.

- Nettoyer les bacs à jus entre chaque utilisation.

Ne jamais plonger l'appareil et son cordon dans l'eau.

- L'appareil peut se ranger verticalement - fig. 10

Temps de cuisson

Ils sont donnés à titre indicatif : ils peuvent varier en fonction de la quantité, du goût de chacun, de la grosseur des morceaux et de leur nature.

Viandes et brochettes

Thermostat 3	Fonction	Cuisson
Côtes de bœuf	gril	9-11 min
Filets de bœuf	gril	3-4 min
Tournedos	gril	4-5 min
Côtes de veau	barbecue	8-9 min/face
Côtes d'agneau	barbecue	7-8 min/face
Côtes de porc	gril	7-9 min
Steack rumsteak	gril	3-4 min
Steack haché	gril	4 min
Saucisses	gril	7-9 min
Brochettes d'agneau	barbecue	20-22 min
Brochettes foie/rognons	barbecue	20-25 min
Brochettes de poulet	barbecue	20-25 min
Saucisses cocktail	barbecue	7-9 min

Poissons

Thermostat 3	Fonction	Cuisson
Sole nature	barbecue	6-7 min/face
Filets de sardines	barbecue	4-5 min/face
Darnes de saumon	barbecue	5-6 min/face

Légumes

Thermostat 3	Fonction	Cuisson
Champignons	barbecue	5-7 min/face
Tomates	barbecue	5-7 min/face
Courgettes	barbecue	5-10 min/face
Aubergines	barbecue	5-10 min/face

Sandwichs

Thermostat 2	Fonction	Cuisson
Panini	gril	7-9 min
Croque-monsieur	gril	4-5 min



Participons à la protection de l'environnement !


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



NL

Wij danken u voor de aankoop van dit apparaat, dat uitsluitend bestemd is voor huishoudelijk gebruik. Lees de instructies van deze handleiding aandachtig door en houd ze binnen handbereik; deze handleiding betreft de verschillende modellen, aan de hand van de met het apparaat meegeleverde accessoires.

Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu...).

Alle vaste of vloeibare etenswaren die in contact komen met de bestanddelen waarop het logo  staat, kunnen niet meer geconsumeerd worden.

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.

Het voorkomen van ongelukken in huis

- 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.
- Wanneer het apparaat aanstaat, kan de temperatuur hoog oplopen.
Raak de hete delen van het apparaat niet aan.
- Sluit het apparaat nooit aan als u het niet gebruikt.
- Als iemand zich brandt, koel de brandplek dan gelijk met koud water en roep, indien nodig, de hulp in van een huisarts.
- 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.

Montage

Voor het eerste gebruik

- Verwijder de volledige verpakking, de stickers en diverse accessoires, zowel aan de binnenkant als aan de buitenkant van het apparaat.
- Reinig de grillplaten: volg de instructies van de paragraaf "Na gebruik".
- Smeer de bakplaten in met keukenpapier gedrenkt in (olijf) olie.
- Plaats uw apparaat op een stevige ondergrond.
Vermijd een onstabiele ondergrond, zoals tafelkleden met een verende vulling.

Plaats het apparaat nooit rechtstreeks op een kwetsbare ondergrond (glazen tafel, tafelkleed, gelakt meubel...).

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.

Om oververhitting van het apparaat te voorkomen, dient u dit niet in een hoek of tegen een muur te plaatsen.

Geen aluminiumfolie gebruiken om het apparaat tegen vuil te beschermen.

• Het plaatsen van de platen :

- plaats de bakplaat schuin op zijn plaats en zorg ervoor dat de metalen klemmetjes in de inkepingen van de bakplaat vallen - fig. 1
- daarna de plaat aan weerszijden aandrukken om deze te vergrendelen - fig. 2

Voor de grillfunctie

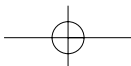
Voor het grillen van vlees en het maken van tosti's en panini's.

- Plaats de vetopvangbak onder de gleuf van de platen om eventuele vet en vleessappen op te vangen - fig. 6
- Stel de thermostaat in volgens de instructies van de bereidingstabel - fig. 4
- Sluit het apparaat.

Voor de barbecuefunctie

Voor het tegelijkertijd grillen van vlees en groenten.

- Plaats de vetopvangbak onder de gleuf van de platen om eventuele vet en vleessappen op te vangen - fig. 6
- Open de grill.
- Pak de handgreep vast, til de bovenste plaat hoog op, en open hem vervolgens op 180°: het apparaat is geheel geopend - fig. 7



Aan

- Rol het
- Control
- Sluit he
- In gev
- deze n
- neem

Wanneer
of een ge
Dit appa

- Stel de
- De star
- Steek d
- Het roc

De stekke
Het appa
Het appa

- Laat he
- Het voc

Om de a
Tijdens h
Het appa

Bere

- Na het

Om de a
- gebruik
- snijd he
- gebruik
Geen keu
De metal
gebruik a
Het appa

- Control
- Maak z

Voor

- Plaats h
- Sluit he
- Bereid
- De afst
- van het

- Verdee
- Wanne
- Bereid



Aansluiten en voorverwarmen

- Rol het snoer volledig uit.
- Controleer of de elektrische installatie geschikt is voor de op het apparaat aangegeven stroomsterkte en spanning.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact.
- In geval van gebruik van een verlengsnoer:
 - deze moet een geaarde stekker hebben,
 - neem alle benodigde voorzorgsmaatregelen om te voorkomen dat men hier over struikelt.

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.

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

- Stel de thermostaat op de in de bereidingstabel aangegeven stand - fig. 4
De stand van de thermostaat tijdens het voorverwarmen is gelijk aan de stand die tijdens het bereiden gebruikt wordt.
- Steek de stekker in het stopcontact:
Het rode controlelampje gaat branden en het apparaat begint te verwarmen - fig. 5a

De stekker van het apparaat niet in het stopcontact steken indien u het apparaat niet gebruikt.

Het apparaat nooit aanzetten zonder de beide grillplaten.

Het apparaat niet gebruiken als het leeg is.

- Laat het apparaat ongeveer 5 minuten voorverwarmen.
Het voorverwarmen is klaar wanneer het groene controlelampje brandt - fig. 5b

Om de anti-aanbaklaag te beschermen, dient u te voorkomen dat het apparaat te lang leeg verwarmt.

Tijdens het eerste gebruik kunnen er tijdens de eerste paar minuten een geur en rook vrijkomen.

Het apparaat nooit zonder toezicht gebruiken.

Bereiden

- Na het voorverwarmen is het apparaat klaar voor gebruik.

Om de anti-aanbaklaag te beschermen:

- gebruik bij voorkeur een houten spatel voor het omkeren van het voedsel,

- snijd het voedsel niet op de platen,

- gebruik geen aluminiumfolie om uw ingrediënten in te bakken.

Geen keukengerei op het apparaat verwarmen.

De metalen delen van het apparaat niet aanraken als het apparaat aanstaat omdat deze zeer heet kunnen worden: gebruik de handgreep en draag, indien nodig, ovenwanten.

Het apparaat niet verplaatsen als het aanstaat.

- Controleer tijdens het bakken of de inhoud van de vetopvangbak het aangegeven maximum niveau niet overschrijdt.
Maak ze, indien nodig, leeg. Kijk uit voor brandwonden, want het vocht is zeer heet.

Voor de grillfunctie

- Plaats het voedsel op de onderste grillplaat.
- Sluit het apparaat.
- Bereid het voedsel volgens de instructies van de bereidingstabel.
- De afstand tussen de twee grillplaten wordt automatisch afgesteld (tussen 0 cm en 3,5 cm), afhankelijk van de dikte van het te bereiden voedsel - fig. 8

Voor de barbecuefunctie

- Verdeel de gerechten gelijkmatig over de twee grillplaten.
- Wanneer slechts één bakoppervlak gebruikt wordt, kies dan bij voorkeur de grillplaat.
- Bereid het voedsel volgens de instructies van de bereidingstabel.



Na gebruik

NL

- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact. Open het apparaat.
 - Laat het apparaat in de open stand afkoelen (ca. 1 uur).
 - Maak de vetopvangbak leeg.
Let op, verplaats het apparaat nooit terwijl de vetopvangbak gevuld is.
 - Sluit na het afkoelen het apparaat.
 - **Verwijderen van de grillplaten :**
- Druk op de twee klemmetjes aan de zijkanten van de bakplaat om hem los te maken en verwijder hem door hem schuin op te tillen - fig. 9
 - De twee gedeelten en de grillplaten kunnen met een spons, warm water en afwasmiddel gereinigd worden.
 - De grillplaten zijn ook vaatwasmachinebestendig.
- Gebruik geen metalen schuursponsje of schuurmiddel.*
- Indien de bakplaten vaak in de vaatwasmachine worden schoongemaakt, raden wij u aan regelmatig de bakplaten in te smeren met (olijf) olie voor het behoud van de anti-aanbaklaag.
- Het is normaal dat na verloop van tijd de anti-aanbaklaag zal slijten.*
- Maak na ieder gebruik de vetopvangbak schoon.
- Nooit het apparaat met het verwarmingselement en het snoer in water onderdompelen.*
- Het apparaat kan verticaal opgeborgen worden - fig. 10

Bereidingstabellen

Onderstaande bereidingstijden zijn slechts een indicatie: deze kunnen variëren aan de hand van de hoeveelheid, ieders smaak, de grootte van de stukken en hun aard.

Vlees en spiesen

Thermostaat 3	Functie	Bereiding
Runderribstukken	grill	9-11 min
Ossenhaas	grill	3-4 min
Tournedos	grill	4-5 min
Kalfskarbonades	barbecue	8-9 min/zijde
Lamsrib	barbecue	7-8 min/zijde
Varkenskoteletten	grill	7-9 min
Biefstuk, lendenbiefstuk	grill	3-4 min
Gehakt	grill	4 min
Worstjes	grill	7-9 min
Lamsspiesen	barbecue	20-22 min
Spiesen met lever/niertjes	barbecue	20-25 min
Kipspiesen	barbecue	20-25 min
Cocktailworstjes	barbecue	7-9 min

Vis

Thermostaat 3	Functie	Bereiding
Tong naturel	barbecue	6-7 min/zijde
Gefileerde sardientjes	barbecue	4-5 min/zijde
Zalmmoten	barbecue	5-6 min/zijde

Groenten

Thermostaat 3	Functie	Bereiding
Champignons	barbecue	5-7 min/zijde
Tomaten	barbecue	5-7 min/zijde
Courgettes	barbecue	5-10 min/zijde
Aubergines	barbecue	5-10 min/zijde

Broodjes

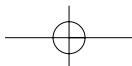
Thermostaat 2	Functie	Bereiding
Panini	grill	7-9 min
Tosti's	grill	4-5 min



Wees vriendelijk voor het milieu !

① Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.

➔ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.



Wir freuen
den Hau
durch un
Für Ihre S
Verträgli
Unser Unte
Lebensmi

- Überl
Fähig
werde
dem t
- Die z
Berüh
- Das G
- Im Fo
gegeh
- Die K
Vogel


Sich

1. Lesen
2. Um I
3. Entfe
4. Überl
5. Überl
6. Bei fe
7. Das G
8. Ihr G
9. Ziehe
10. Benu
11. Jeder
12. Das G
13. Lasse
14. Lasse
15. Benu
16. Bei G
17. Stelle
18. Bei V
19. Das G
20. Bewe
21. Das G
22. Das G



Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses Gerät entschieden haben. Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch in geschlossenen Räumen bestimmt. Lesen Sie bitte die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese griffbereit auf. Die Gebrauchsanleitung ist für alle Modelle gültig.

Für Ihre Sicherheit entspricht dieses Produkt allen gängigen Standards (Niederspannungsrichtlinie, elektromagnetische Verträglichkeit, Lebensmittelverordnung, Umweltschutz,...).

Unser Unternehmen behält sich das Recht vor, im Interesse des Verbrauchers Änderungen der technischen Eigenschaften und der Bestandteile vorzunehmen. Lebensmittel, die mit Gegenständen in Berührung kommen, die dieses Symbol  tragen, dürfen nicht mehr verzehrt werden.

D

Vorsorge gegen Haushaltsunfälle

- Überlassen Sie niemals unbeaufsichtigt Kindern oder Personen das Gerät, wenn deren physische oder sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht werden und zuvor unterwiesen sein. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Die zugänglichen Flächen können während des Betriebs hohe Temperaturen erreichen. Berühren Sie nicht die heißen Flächen des Geräts.
- Das Gerät niemals am Stromkreislauf lassen, wenn es nicht in Betrieb ist.
- Im Falle eines Unfalls, lassen Sie bitte sofort kaltes Wasser über die Verbrennung laufen und rufen Sie gegebenenfalls einen Arzt.
- Die Kochdämpfe können für Tiere mit einem besonders empfindlichen Atemsystem wie Vögel eine Gefahr darstellen. Vogelhalten wird empfohlen, die Tiere vom Kochplatz entfernt zu halten.

Sicherheitshinweise

1. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Gerätes durch: eine unsachgemäße Bedienung entbindet von jeglicher Haftung.
2. Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, entspricht dieses Gerät den anwendbaren Normen und Bestimmungen (Bestimmungen über Niederspannung, elektromagnetische Verträglichkeit und Umweltschutz).
3. Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen und Aufkleber innerhalb und außerhalb des Gerätes und entnehmen Sie das Zubehör.
4. Überlassen Sie Kindern niemals unbeaufsichtigt das Gerät. Die Benutzung dieses Gerätes durch kleine Kinder und behinderte Personen darf nur unter Aufsicht erfolgen.
5. Überprüfen Sie, ob der Anschlusswert Ihres Gerätes mit der auf Ihrem Stromzähler angegebenen Spannung übereinstimmt.
6. Bei fehlerhaftem Anschluss erlischt die Garantie.
7. Das Gerät darf nur an geerdete Steckdosen angeschlossen werden.
8. Ihr Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch in geschlossenen Räumen vorgesehen.
9. Ziehen Sie den Netzstecker vor jedem Wasser einfüllen (je nach Modell), nach jeder Benutzung und vor jeder Reinigung des Gerätes.
10. Benutzen Sie Ihr Gerät nicht, wenn es nicht fehlerfrei funktioniert, gefallen ist oder sichtbare Schäden aufweist.
11. Jeder Eingriff, außer der im Haushalt üblichen Reinigung und Wartung durch den Kunden, muss durch einen autorisierte Kundendienst erfolgen.
12. Das Gerät, die Zuleitung oder den Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen.
13. Lassen Sie die Zuleitung niemals in die Nähe von oder in Berührung mit den heißen Teilen des Gerätes, einer Wärmequelle oder einer scharfen Kante kommen.
14. Lassen Sie die Zuleitung niemals herunterhängen und ziehen Sie niemals den Stecker an der Zuleitung aus der Steckdose.
15. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Zuleitung oder der Stecker beschädigt sind.
Um jegliche Gefahr zu vermeiden, lassen Sie diese Teile durch den Kundendienst austauschen.
16. Bei Geräten mit einer losen Zuleitung darf nur die originale Zuleitung verwendet werden.
17. Stellen Sie das Gerät auf eine saubere, flache, stabile, hitzebeständige und gegen Wasserspritzer geschützte Unterlage.
18. Bei Verwendung einer Verlängerungsschnur muss diese einen Stecker mit Erdung aufweisen und sie muss so verlegt werden, dass niemand darüber stolpern kann.
19. Das Gerät nie unbeaufsichtigt betreiben.
20. Bewegen Sie das Gerät niemals solange es heiß ist.
21. Das Gerät wird bei Betrieb sehr heiß. Vorsicht: Verbrennungsgefahr.
22. Das Gerät nie in die Nähe oder unter leicht entflammbare Gegenstände (z.B. Gardinen, Vorhänge) stellen.

D

23. Sollten Teile des Gerätes in Brand geraten, versuchen Sie nicht, die Flammen mit Wasser zu löschen, sondern ziehen Sie den Netzstecker und ersticken Sie sie mit einem feuchten Tuch.
24. Nur original Zubehör verwenden.
25. Lassen Sie das Gerät vollständig auskühlen, bevor Sie es reinigen und wegräumen.
26. Nehmen Sie das Gerät nur mit eingesetzter Wasserschale in Betrieb (je nach Modell).
27. Füllen Sie keine andere Flüssigkeit als Wasser in die Wasserschale (je nach Modell).
28. Achten Sie darauf, dass immer genügend Wasser in der Wasserschale ist (je nach Modell).
29. Gießen Sie beim Nachfüllen kein Wasser auf die Heizschlange (je nach Modell).
30. Verwenden Sie nie Kohle oder andere Brennstoffe in dem Gerät (je nach Modell).
31. Verlegen Sie die Zuleitung nie unter dem Gerät.
32. Decken Sie den Grillrost nie mit Aluminiumfolie oder anderen Gegenständen ab, da dies zur Überhitzung des Gerätes führt.
33. Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch nicht im Freien stehen.

Montage

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie sämtliche Aufkleber und alle in oder auf dem Gerät befindlichen Zubehörteile.
- Reinigen Sie die Grillflächen: Anweisungen siehe Abschnitt "Nach der Benutzung".
- Reiben Sie die Grillplatten mit einem weichen Tuch und ein wenig Speiseöl ein.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile Unterlage. Das Gerät darf nicht auf weiche Unterlagen gestellt werden.

Das Gerät darf nicht direkt auf empfindliche Unterlagen (Glastisch, Tischtuch, lackierte Möbel, etc.) gestellt werden. Das Gerät darf nicht unter Möbelstücken und Regalen oder in der Nähe von leicht entflammaren Materialien, wie Vorhänge, Gardinen und Wandbehänge, aufgestellt werden.

Zur Vermeidung von Überhitzung des Gerätes darf dieses nicht in Ecken oder an einer Wand aufgestellt werden. Benutzen Sie kein Alupapier, um das Gerät vor Verschmutzung zu schützen.

• Anbringen der Grillplatten:

- halten Sie die Grillplatte leicht angewinkelt und schieben Sie diese in die vorgesehene Halterungen - fig. 1
- dann drücken Sie die Platte beide Seite herunter zu verriegeln - fig. 2

Grillbetrieb

Zum Grillen von Fleisch und für Sandwiches, Paninis, etc.

- Stellen Sie den Behälter unter die Ablauftülle der Platten, um eventuell austretenden Saft aufzufangen - fig. 6
- Stellen Sie das Thermostat unter Befolgung der Angaben auf der Garzeitentabelle ein - fig. 4
- Zuklappen des Geräts.

Barbecuebetrieb

Zum gleichzeitigen Grillen von Fleisch und Gemüse.

- Stellen Sie den Behälter unter die Ablauftülle der Platten, um eventuell austretenden Saft aufzufangen - fig. 6
- Öffnen Sie den Grill.
- Nehmen Sie den Griff in die Hand und heben Sie die obere Gehäusehälfte kräftig an, sodass sie einen 180° Winkel bildet: das Gerät ist nun vollständig geöffnet - fig. 7

Anso

- Rollen S
- Versich
- überein
- Das Ge
- Bei Ber
- das V
- ergrei

Wenn d
Kundend
Dieses G

- Stellen
- Das Th
- Stecker

Schließen
Schließen
Nehmen

- Heizen
- Die Vor

Zur Scho
Bei der er
Lassen S

Gare

- Nach d
- Zur Scho*
- benutze
- schneid
- grillen S

Legen Sie
Berühren
können. I
Wenn da

- Versich
- nicht üb
- Der Saft

Grill

- Legen S
- Zuklapp
- Garen S
- Der Abs
- autom

- Verteile
- Bei Ber
- Garen S



Anschluss und Vorheizen

- Rollen Sie das Kabel ganz aus.
- Versichern Sie sich, dass die Spannung Ihres Gerätes mit der auf Ihrem Stromzähler angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Das Gerät darf nur an geerdeten Steckdosen verwendet werden.
- Bei Benutzung eines Verlängerungskabels:
 - das Verlängerungskabel muss über eine Erdung verfügen,
 - ergreifen Sie alle Vorsichtsmaßnahmen, um zu verhindern, dass das Kabel zur Stolperfalle wird.

D

Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Dieses Gerät darf nicht über eine externe Schaltung oder eine separate Fernsteuerung betrieben werden.

- Stellen Sie das Thermostat auf die in der Garzeitentabelle angegebene Position - fig. 4
Das Thermostat befindet sich beim Vorheizen in derselben Position wie beim späteren Garen.
- Stecken Sie das Kabel an das Stromnetz an: Das rote Lämpchen geht an und das Gerät beginnt zu heizen - fig. 5a

Schließen Sie das Gerät niemals an, wenn es nicht benutzt wird.

Schließen Sie das Gerät nicht an, ohne zuvor die beiden Grillplatten eingelegt zu haben.

Nehmen Sie das Gerät nie leer in Betrieb.

- Heizen Sie das Gerät etwa 5 Minuten vor.
Die Vorheizzeit ist zu Ende, sobald das grüne Lämpchen aufleuchtet - fig. 5b

Zur Schonung der Anti-Haft-Beschichtung darf das Gerät nicht über längere Zeit leer aufgeheizt werden.

Bei der ersten Inbetriebnahme kann es in den ersten Minuten zu leichter Geruchs oder Rauchentwicklung kommen.

Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt in Betrieb.

Garen

- Nach der Vorheizphase ist das Gerät betriebsbereit.

Zur Schonung der Anti-Haft-Beschichtung des Geräts sollten Sie folgende Punkte beachten:

- benutzen Sie zum Wenden der Speisen vorzugsweise einen Bratwender aus Holz oder Kunststoff;
- schneiden Sie die Speisen nie direkt auf den Grillflächen.
- grillen Sie keine in Alufolie gewickelten Speisen.

Legen Sie keine Kochgeräte zum Aufwärmen auf das Gerät.

Berühren Sie die Metallteile des Geräts nicht, wenn es in Betrieb oder aufgeheizt ist, da diese äußerst heiß werden können. Fassen Sie das Gerät am Griff an oder verwenden Sie gegebenenfalls Topfhandschuhe.

Wenn das Gerät in Betrieb ist, darf es nicht verschoben werden.

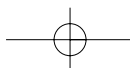
- Versichern Sie sich während der Garzeit, dass der Inhalt der Behälter die angezeigte maximale Einfüllmenge nicht übersteigt. Leeren Sie Behälter gegebenenfalls.
Der Saft ist sehr heiß, deshalb sollten Sie darauf achten, sich nicht zu verbrennen.

Grillbetrieb

- Legen Sie die Speisen auf die untere Grillfläche
- Zuklappen des Geräts.
- Garen Sie es nach den Angaben auf der Garzeitentabelle.
- Der Abstand zwischen den beiden Grillflächen (zwischen 0 und 3,5 cm) stellt sich je nach Dicke der Speisen automatisch ein - fig. 8

Barbecuebetrieb

- Verteilen Sie die Speisen gleichmäßig auf den beiden Grillflächen.
- Bei Benutzung von nur einer Grillfläche sollte die untere Grillfläche eingesetzt werden.
- Garen Sie die Speisen nach den Angaben in der Garzeitentabelle.





Nach der Benutzung

- Ziehen Sie den Netzstecker. Klappen Sie das Gerät auf.
- Lassen Sie das Gerät etwa 1 Stunde lang offen abkühlen.
- Leeren Sie den Saftbehälter aus.
Achtung, das Gerät darf nicht mit vollen Behältern transportiert werden
- Klappen Sie das Gerät nach dem Abkühlen zu.

D

• Abnehmen der Grillplatten:

- Drücken Sie auf die beiden seitlichen Haken der Kochplatte, um sie auszuhängen und nehmen Sie sie ab, indem Sie sie auf einer Seite anheben - fig. 9
- Die beiden Grillplatten können mit einem Schwamm, warmem Wasser und Geschirrspülmittel gereinigt werden.
- Die Grillplatten sind spülmaschinenfest.

Benutzen Sie keine Topfreiniger aus Metall und Scheuermittel.

- Werden die Grillplatten regelmäßig in der Spülmaschine gesäubert, empfehlen wir die Platten mit ein wenig Speiseöl einzureiben, damit die Anti-Haft-Beschichtung erhalten bleibt.

Nach einiger Zeit verblassen die Grillplatten leicht - dies ist normal.

- Reinigen Sie die Saftbehälter nach jeder Benutzung.

Tauchen Sie das Gerät und das Kabel nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.

- Das Gerät kann in vertikaler Stellung aufbewahrt werden - fig. 10

Garzeitentabelle

Die angegebenen Garzeiten sind nur als Anhaltspunkte zu verstehen und können je nach Menge, persönlichem Geschmack sowie der Größe und Art der jeweiligen Speisen abgeändert werden.

Fleisch und Spieße

Thermostat 3	Funktion	Garzeit
Kalbsrippchen	Grill	9-11 Min.
Rinderfilets	Grill	3-4 Min.
Rindersteaks	Grill	4-5 Min.
Kalbskoteletts	Barbecue	8-9 Min./Seite
Lammkoteletts	Barbecue	7-8 Min./Seite
Schweinerippchen	Grill	7-9 Min.
Rumpsteak	Grill	3-4 Min.
Hacksteak	Grill	4 Min.
Wurstchen	Grill	7-9 Min.
Lammspieße	Barbecue	20-22 Min.
Leber/Nierenspieß	Barbecue	20-25 Min.
Hühnchenspieß	Barbecue	20-25 Min.
Cocktailwürstchen	Barbecue	7-9 Min.

Fisch

Thermostat 3	Funktion	Garzeit
Scholle natur	Barbecue	6-7 Min./Seite
Sardinenfilets	Barbecue	4-5 Min./Seite
Lachsscheiben	Barbecue	5-6 Min./Seite

Gemüse

Thermostat 3	Funktion	Garzeit
Champignons	Barbecue	5-7 Min./Seite
Tomaten	Barbecue	5-7 Min./Seite
Zucchini	Barbecue	5-10 Min./Seite
Auberginen	Barbecue	5-10 Min./Seite

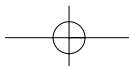
Sandwichs

Thermostat 2	Funktion	Garzeit
Panini	Grill	7-9 Min.
Käse-Schinken-Toast	Grill	4-5 Min.



Denken Sie an den Schutz der Umwelt !

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



Grazie p
Leggere
esse fan
Per la vos
(Direttiva
La nostra so
Gli alimen

- Quest
o mer
una p
dell'a
• La ter
Non t
• Non
• Nel co
• I fum
come

Mon

Prim

- Toglier
• Pulire le
• Strofin
• Mettere
Evitare

Non met
Non met
come ven
Per evita
Non utili

- Per ap
- appog
- Poi sp

Per fare

- Mettere
fuorius
• Regolar
• Richiud

Per l

- Per grig
• Mettere
dei sug
• Aprire i
• Prende
l'appar



Grazie per aver acquistato questo apparecchio, destinato al solo uso domestico.

Leggere attentamente e tenere a portata di mano le istruzioni del presente foglietto illustrativo; esse fanno parte delle diverse versioni di accessori forniti insieme al vostro apparecchio.

Per la vostra sicurezza, questo prodotto è conforme alle norme in vigore

(Direttiva Basso Voltaggio, Compatibilità elettromagnetica, Materiali compatibili con il cibo, Ambiente,...).

La nostra società si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento, nell'interesse del consumatore, caratteristiche o componenti di questo prodotto.

Gli alimenti solidi o liquidi venuti a contatto con le parti contrassegnate dal logo  non possono essere consumati.

Prevenzione degli incidenti domestici

- Questo apparecchio non dovrebbe essere utilizzato da persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, tranne se hanno potuto beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una supervisione o di istruzioni preliminari relative all' utilizzo dell'apparecchio. È opportuno sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione. Non toccare mai le superfici calde dell'elettrodomestico.
- Non collegare mai l'apparecchio quando non viene utilizzato.
- Nel caso di incidente, sciacquare immediatamente la scottatura con acqua fredda e chiamare un medico se necessario.
- I fumi di cottura possono essere pericolosi per gli animali con un sistema di respirazione particolarmente sensibile, come gli uccelli. Consigliamo di allontanare gli uccelli dal luogo di cottura.



Montaggio

Prima del primo utilizzo

- Togliere tutti gli imballi, adesivi o vari accessori sia all'interno che all'esterno dell'apparecchio.
- Pulire le piastre : seguire le istruzioni del paragrafo "Dopo l'utilizzo".
- Strofinare le piastre con uno straccio morbido e un pò di olio.
- Mettere il vostro apparecchio sopra un piano d'appoggio fermo.
Evitare di utilizzarlo su un supporto morbido, come per esempio una tovaglia di gomma.

Non mettere mai direttamente l'apparecchio su un supporto fragile (tavolo di vetro, mobile verniciato...).

Non mettere mai l'apparecchio sopra un mobile fissato al muro o una mensola o vicino a materie infiammabili come veneziane, tende, carta da parati.

Per evitare il surriscaldamento dell'apparecchio, non metterlo in un angolo o contro il muro.

Non utilizzare carta d'alluminio per proteggere il prodotto dallo sporco.

• Per applicare le piastre :

- appoggiare la piastra di sbieco nei due incavi posteriori - fig. 1
- Poi spingere la piastra ai due lati per chiuderla - fig. 2

Per la funzione grill

Per fare grigliate e cuocere sandwich, panini...

- Mettere la vaschetta raccogli-sugo sotto il becco di scarico delle piastre per il recupero dei sughi che potrebbero fuoriuscire - fig. 6
- Regolare il termostato secondo le indicazioni della tabella di cottura - fig. 4
- Richiudere l'apparecchio.

Per la funzione barbecue

Per grigliare contemporaneamente carni e verdure.

- Mettere la vaschetta raccogli-sugo sotto il becco di scarico delle piastre per il recupero dei sughi che potrebbero fuoriuscire - fig. 6
- Aprire il grill.
- Prendere l'impugnatura, sollevare energicamente il guscio superiore quindi aprire a 180°: l'apparecchio è completamente aperto - fig. 7



Collegamento e preriscaldamento

- Svolgere completamente il cavo.
- Verificare che l'impianto elettrico sia compatibile con la potenza e la tensione indicate sotto l'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio solamente ad una presa con messa a terra incorporata.
- Se si utilizza una prolunga:
 - deve essere munita di messa a terra incorporata;
 - prendere tutte le precauzioni necessarie perché non rappresenti un ostacolo.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

Questo apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un timer esterno o di un sistema di comando a distanza separato.

- Regolare il termostato sulla posizione indicata nella tabella di cottura - fig. 4
La posizione del termostato durante il preriscaldamento è identica a quella utilizzata durante la cottura.
- Collegare il cavo alla rete elettrica: la spia rossa si accende e il prodotto comincia a riscaldare - fig. 5a

Non collegare mai l'apparecchio quando non è utilizzato.

Non collegare mai l'apparecchio senza avere posizionato le 2 piastre di cottura.

Non usare mai l'apparecchio a vuoto.

- Lasciar riscaldare l'apparecchio per circa 5 minuti.
Il pre-riscaldamento è terminato quando si accende la spia verde - fig. 5b

Per conservare le qualità antiaderenti del rivestimento, evitare di lasciar riscaldare troppo a lungo a vuoto.

Al primo utilizzo, si può produrre un leggero odore o fumo per i primi minuti.

Non utilizzare mai l'apparecchio senza sorvegliarlo.

Cottura

- Dopo il preriscaldamento, l'apparecchio è pronto per l'uso.

Per conservare le qualità antiaderenti del rivestimento:

- utilizzare di preferenza una spatola di legno per girare gli alimenti,
- non tagliare gli alimenti direttamente sulle piastre
- Non cuocete al cartoccio.

Non mettere utensili da cucina a riscaldare sopra l'apparecchio.

Non toccare le parti in metallo dell'apparecchio mentre si stanno riscaldando e se sono in funzione poiché sono molto calde: utilizzare l'impugnatura e indossare, se necessario, guanti da forno.

Non spostare l'apparecchio durante il suo utilizzo.

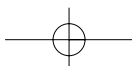
- Durante le cotture, verificare che il contenuto delle vaschette raccogli-sugo non superi il livello massimo indicato. Svuitarle se necessario. Attenzione a non bruciarvi dato che il sugo è molto caldo.

Per la funzione grill

- Disporre gli alimenti sulla piastra grill inferiore.
- Richiudere l'apparecchio.
- Far cuocere secondo le istruzioni della tabella di cottura.
- La distanza tra le due piastre grill si regola automaticamente (da 0 a 3,5 cm) secondo lo spessore degli alimenti da cuocere - fig. 8

Per la funzione barbecue

- Disporre uniformemente gli alimenti sulle due piastre grill.
- Quando si utilizza una sola superficie di cottura, scegliere di preferenza la piastra grill superiore.
- Far cuocere secondo le istruzioni della tabella di cottura.



Dopo

- Scollegare
- Lasciar
- Svuitarle
- Attenzi
- Una vo

- **Per rin**
- preme

- I due g
- Le griglia

Non utili

- In caso
- cucina

Altrimenti

- Pulire le

Non imm

- L'appar

Tabella

I tempi
del gusto

Carni

Termostato

Costate a

Filetti di r

Medagli

Costate a

Costate a

Bistecche

Svizzere

Salsicce

Spiedini c

Spiedini c

Spiedini c

Salsicce c



Dopo l' utilizzo

- Scollegare l'apparecchio. Aprire l'apparecchio.
- Lasciar raffreddare l'apparecchio (circa 1 ora) in posizione aperta.
- Svuotare le vaschette raccogli-sugo.
Attenzione a non spostare mai l'apparecchio quando le vaschette sono piene.
- Una volta raffreddato, chiudere l'apparecchio.

Per rimuovere le piastre :

- premere i due ganci laterali della piastra di cottura per liberarla, poi toglierla sollevandola di traverso - fig. 9

- I due gusci e le piastre si lavano con spugna, acqua calda e detersivo per i piatti.
- Le griglie sono lavabili in lavastoviglie.

Non utilizzare spugne in metallo né polvere per lucidare.

- In caso di frequenti lavaggi in lavastoviglie, raccomandiamo di passare le griglie ogni tanto con un pò d'olio da cucina allo scopo di conservare l'antiaderenza.

Altrimenti è normale che le piastre si scoloriscano leggermente.

- Pulire le vaschette raccogli-sugo dopo ogni utilizzo.

Non immergere mai in acqua l'apparecchio ed il cavo.

- L'apparecchio può essere riposto verticalmente - fig. 10



Tabelle di cottura

I tempi di cottura sono dati a titolo indicativo: possono variare in funzione della quantità, del gusto di ciascuno, della grandezza dei pezzi e della loro natura.

Carni e Spiedini

Termostato 3	Funzione	Cottura
Costate di manzo	grill	9-11 min
Filetti di manzo	grill	3-4 min
Medaglioni di filetto	grill	4-5 min
Costate di vitello	barbecue	8-9 min/parte
Costate di maiale	barbecue	7-8 min/parte
Costate di maiale	grill	7-9 min
Bistecche rumsteck	grill	3-4 min
Svizzere	grill	4 min
Salsicce	grill	7-9 min
Spiedini d'agnello	barbecue	20-22 min
Spiedini di fegato/rognone	barbecue	20-25 min
Spiedini di pollo	barbecue	20-25 min
Salsicce cocktail	barbecue	7-9 min

Pesci

Termostato 3	Funzione	Cottura
Sogliola	barbecue	6-7 min/parte
Filetti di sardina	barbecue	4-5 min/parte
Fette di salmone	barbecue	5-6 min/parte

Verdure

Termostato 3	Funzione	Cottura
Champignon	barbecue	5-7 min/parte
Pomodori	barbecue	5-7 min/parte
Zucchine	barbecue	5-10 min/parte
Melanzane	barbecue	5-10 min/parte

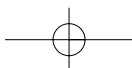
Sandwich

Termostato 2	Funzione	Cottura
Panini	grill	7-9 min
Toast farcito	grill	4-5 min



Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !

- ① Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.
- ➔ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.





Le agradecemos que haya comprado este aparato, exclusivamente destinado a uso doméstico. Leer atentamente y guardar al alcance de la mano las instrucciones de este folleto, comunes a las diferentes versiones según los accesorios suministrados con el aparato.

Para su seguridad, este aparato es conforme a las normas y reglamentaciones aplicables (Directivas Baja Tensión, Compatibilidad Electromagnética, Materiales en contacto con alimentos, Medio Ambiente...).

Nuestra sociedad se reserva el derecho de modificar en cualquier momento, en interés del consumidor, características o componentes de los productos.

Cualquier alimento sólido o líquido que entre en contacto con piezas marcadas con el logo  no podrá ser consumido.

Prevención de los accidentes domésticos

- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluso niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o personas provistas de experiencia o de conocimiento, excepto sin han podido beneficiarse a través de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o instrucciones previas referentes al uso del aparato. Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- La temperatura de las superficies accesibles puede aumentar cuando el aparato esté en funcionamiento. No toque nunca las superficies calientes del electrodoméstico.
- No conecte nunca el aparato cuando no lo esté utilizando.
- Si se produce un accidente, deje correr agua fría inmediatamente sobre la quemadura y acuda a un médico si fuera necesario.
- Los humos causados por la cocción pueden ser peligrosos para los animales que tengan un sistema respiratorio particularmente sensible, como los pájaros. Aconsejamos a los propietarios de pájaros que los alejen del lugar donde se realiza la cocción.

E

Montaje

Antes de la primera utilización

- Retire todos los embalajes, pegatinas o accesorios tanto de dentro como de fuera del aparato.
- Limpie las placas parrilla : siga las instrucciones del párrafo "Después de la utilización".
- Pase un paño suave con un poco de aceite por las placas parrilla.
- Coloque el aparato sobre una superficie firme. Evite utilizarlo sobre un soporte blando, tipo mantel de plástico.

No coloque nunca el aparato directamente sobre un soporte frágil (mesa de cristal, mantel, mueble barnizado...).

No coloque nunca el aparato debajo de un mueble colgado en la pared o de una estantería o al lado de materiales inflamables como estores, cortinas, elementos colgantes.

Para evitar el sobrecalentamiento del aparato, no lo coloque en una esquina o contra la pared.

No utilizar papel de aluminio para proteger el producto de las manchas.

• Para colocar las placas parrilla :

- coloque la placa parrilla oblicuamente llegando al tope en los dos salientes posteriores - fig. 1
- a continuación presione la placa en ambos lados para bloquearla - fig. 2

Para la función parrilla

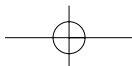
Para hacer parrilladas, sandwiches y paninis...

- Colocar el recipiente de jugo debajo de la boquilla de desagüe de las placas para recoger el jugo que pudiera salir. - fig. 6
- Ajuste el termostato según las instrucciones de la tabla de cocción - fig. 4
- Vuelva a cerrar el aparato.

Para la función barbacoa

Para asar al mismo tiempo carnes y verduras.

- Colocar el recipiente de jugo debajo de la boquilla de desagüe de las placas para recoger el jugo que pudiera salir. - fig. 6
- Abra la parrilla.
- Sujete el asa, levante con fuerza la tapa superior y ábrala 180°: el aparato se abrirá por completo - fig. 7



Cono

- Desentr
- Compru
- Sólo co
- Si es ne
- tiene
- tome

*Si el cable
autoriza
Este apa
a distan*

- Ajuste
- La posi
- Conect

*No conect
Nunca co
No utilice*

- Precalíe
- El prec

*Para con
en vacío.
En la prim
No utilice*

Coco

- Despué
- Para con
- utilice p
- no corte
- no cocin
- No pong
- No toque
- calientes
- No despl

- Durant
- indicad

Para

- Colocu
- Vuelva
- Ponga
- La dista
- alimen

- Colocu
- Cuand
- Deje co



Conexión y precalentamiento

- Desenrosque completamente el cable.
- Compruebe que la instalación eléctrica es compatible con la potencia y la tensión indicadas debajo del aparato.
- Sólo conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra.
- Si es necesario utilizar una extensión para el cable:
 - tiene que estar dotada de toma de tierra;
 - tome todas las precauciones para asegurarse que las personas no tropiezan con el cable.

Si el cable de alimentación está dañado, éste debe reemplazarse por el fabricante, o en un Servicio Técnico autorizado por Tefal, o una persona cualificada, para evitar cualquier peligro.

Este aparato no está destinado para ser puesto en marcha mediante un reloj exterior o un sistema de mando a distancia separado.

- Ajuste el termostato en la posición indicada en la tabla de cocción - fig. 4
La posición del termostato durante el precalentamiento será idéntica a la utilizada durante la cocción.
- Conecte el cable al sector : el indicador luminoso rojo se encenderá y el aparato empezará a calentar - fig. 5a

No conecte nunca el aparato cuando no se utilice.

Nunca conectar el aparato sin haber colocado las 2 placas de cocción.

No utilice nunca el aparato en vacío.

- Precaliente el aparato durante aproximadamente 5 minutos.
El precalentado termina cuando el indicador luminoso verde se enciende - fig. 5b

Para conservar las cualidades antiadherentes del revestimiento, no caliente el aparato demasiado tiempo en vacío.

En la primera utilización, podrá producirse un ligero desprendimiento de olor y de humo durante los primeros minutos.

No utilice nunca el aparato sin vigilancia.

E

Cocción

- Después del precalentamiento, el aparato estará listo para ser utilizado.

Para conservar las cualidades antiadherentes del revestimiento:

- *utilice preferentemente una espátula de madera para dar la vuelta a los alimentos,*
- *no corte directamente los alimentos sobre las placas,*
- *no cocine alimentos envueltos en papel de aluminio.*

No ponga utensilios de cocción a calentar sobre el aparato.

No toque las partes metálicas del aparato mientras esté calentando o en funcionamiento porque estarán muy calientes: utilice el asa y póngase guantes de cocina si fuera necesario.

No desplace el aparato durante su utilización.

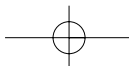
- Durante las cocciones, comprobar que el contenido de los recipientes de jugo no sobrepasa el nivel máximo indicado. Vaciarlos si fuera necesario. Tenga cuidado de no quemarse, porque el jugo está muy caliente.

Para la función parrilla

- Coloque los alimentos sobre la placa parrilla inferior.
- Vuelva a cerrar el aparato.
- Ponga a cocer según las instrucciones de la tabla de cocción.
- La distancia entre las dos placas parrilla se ajustará automáticamente (de 0 cm a 3,5 cm) según el grosor de los alimentos que vaya a cocinar - fig. 8

Para la función barbacoa

- Coloque los alimentos de manera uniforme sobre las dos placas parrilla.
- Cuando utilice una sola superficie de cocción, elija preferentemente la placa parrilla superior.
- Deje cocer según las instrucciones de la tabla de cocción.





Después de la utilización

- Desconecte el aparato. Abra el aparato.
- Deje enfriar el aparato (aproximadamente 1 hora) en posición abierto.
- Vaciar los recipientes de jugo.
Atención, nunca desplazar el aparato cuando los recipientes estén llenos.
- Después de que se haya enfriado, cierre el aparato.
- **Para retirar las placas parrilla :**
- Presionar los dos ganchos laterales de la placa de cocción para liberarla y retirarla levantándola al sesgo - fig. 9

- Las dos tapas con las placas parrilla se lavan con una esponja, agua caliente y detergente para vajilla.
- Las placas parrilla se pueden lavar en el lavavajillas.

No utilice una esponja metálica, ni detergente en polvo.

- En caso de lavados repetidos en el lavavajillas, se recomienda untar las placas de vez en cuando con un poco de aceite alimentario para conservar sus cualidades antiadherentes.

Es normal que las placas se decoloren ligeramente con el paso del tiempo.

- Limpiar el recipiente de jugo entre cada utilización.

No sumerja nunca el aparato ni el cable en el agua.

- El aparato puede guardarse en posición vertical - fig. 10

E

Tablas de cocción

Los tiempos de cocción se dan a título indicativo. Pueden variar en función de la cantidad, del gusto de cada uno, del grosor de los trozos y del tipo.

Carnes y brochetas

Termostato 3	Función	Cocción
Chuletas de buey	parrilla	9 a 11 min
Filetes de buey	parrilla	3 a 4 min.
Tournedós	parrilla	4 a 5 min.
Chuletas de ternera	barbacoa	8 a 9 min./cara
Costillas de cordero	barbacoa	7 a 8 min./cara
Costillas de cerdo	parrilla	7 a 9 min.
Lomo de vaca	parrilla	3 a 4 min.
Hamburguesa	parrilla	4 min.
Salchichas	parrilla	7 a 9 min.
Brochetas de cordero	barbacoa	20 a 22 min.
Brochetas de hígado/riñones	barbacoa	20 a 25 min.
Brochetas de pollo	barbacoa	20 a 25 min.
Salchichas cóctel	barbacoa	7 a 9 min.

Pescados

Termostato 3	Función	Cocción
Lenguado natural	barbacoa	6 a 7 min./cara
Filetes de sardinas	barbacoa	4 a 5 min./cara
Rodajas de salmón	barbacoa	5 a 6 min./cara

Verduras

Termostato 3	Función	Cocción
Champiñones	barbacoa	5 a 7 min./cara
Tomates	barbacoa	5 a 7 min./cara
Calabacines	barbacoa	5 a 10 min./cara
Berenjenas	barbacoa	5 a 10 min./cara

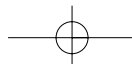
Sandwiches

Termostato 2	Función	Cocción
Panini	parrilla	7 a 9 min.
Croque-monsieur	parrilla	4 a 5 min.



ii Participe en la conservación del medio ambiente !!

- ① Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.
- ➔ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.



Parabéns!
Leia com
Este man
Para sua
(Directivo
A nossa emp
Qualquer

- Este c
- sensori
- que ter
- respons
- É impor
- A tem
- Não t
- Nunc
- Em c
- neces
- Os fu
- sensív

Mon

Ante

- Retire t
- Limpe o
- Passe u
- Colocu

Nunca co
Nunca in
inflamáv
Para evit
Não utili

- Para c
- coloco
- em se

Para gre
• Colocar
que po
• Ajuste
• Fechar

Para

Para gre
• Colocar
que po
• Abra o
• Segure
o apar



Parabéns por ter adquirido este aparelho, destinado exclusivamente a um uso doméstico.

Leia com atenção o manual de instruções e guarde-o para futuras utilizações.

Este manual é comum às diferentes versões, consoante os acessórios entregues com o seu aparelho.

Para sua segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e regulamentações aplicáveis (Directivas de Baixa Tensão, Compatibilidade Electromagnética, Materiais em contacto com os alimentos, Ambiente...).

A nossa empresa reserva-se o direito de modificar a qualquer momento, no interesse dos consumidores, as características ou os componentes deste produto.

Qualquer alimento sólido ou líquido que entre em contacto com as peças marcadas com o símbolo ☒ não deverá ser consumido.

Prevenção de acidentes domésticos

• 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 correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança.

É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.

• A temperatura das superfícies acessíveis pode subir quando o aparelho estiver a funcionar.

Não toque nas partes quentes do aparelho.

• Nunca ligue o aparelho se não estiver a ser utilizado.

• Em caso de acidente, passe imediatamente a queimadura por água fria e consulte um médico caso seja necessário.

• Os fumos de cozedura podem ser perigosos para os animais com um sistema respiratório particularmente sensível, como os pássaros. Aconselhamos os proprietários de pássaros a afastá-los do local de cozedura.

P

Montagem

Antes da primeira utilização

- Retire todas as embalagens, autocolantes ou acessórios tanto no interior como no exterior do aparelho.
- Limpe as placas : siga as instruções do parágrafo "Após cada utilização".
- Passe um pano suave com um pouco de óleo sobre as placas grill.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável. Evite utilizá-lo num suporte mole, do tipo toalha plástica.

Nunca coloque o aparelho directamente sobre um suporte delicado (mesa de vidro, toalha, móvel envernizado...).

Nunca instale o aparelho por baixo de um móvel fixado à parede, numa prateleira ou ao lado de materiais inflamáveis, como estores, cortinas e cortinados.

Para evitar o sobreaquecimento do aparelho, não o instale num canto ou contra uma parede.

Não utilizar papel de alumínio para proteger o produto contra as sujidades.

• Para colocar as placas grill :

- coloque a placa grill com uma ligeira inclinação por forma a orientá-la para os dois encaixes - fig. 1
- em seguida, pressione a placa de ambos os lados para fixá-la - fig. 2

Para a função grill

Para grelhados, sandes, paninis...

- Colocar o tabuleiro para recolha de sucos sob o bico de escoamento das placas por forma a recolher o suco que possa escoar - fig. 6
- Ajuste o termóstato de acordo com as indicações do quadro de cozedura - fig. 4
- Fechar o aparelho.

Para a função churrasco

Para grelhar ao mesmo tempo peças de carne e legumes.

- Colocar o tabuleiro para recolha de sucos sob o bico de escoamento das placas a fim de recolher o suco que possa escoar - fig. 6
- Abra o grelhador.
- Segure na pega, levante o corpo da grelha superior e, depois, abra a 180° : o aparelho está completamente aberto - fig. 7



Ligação e pré-aquecimento

- Desenrole o cabo por completo.
- Certifique-se de que a instalação eléctrica é compatível com a potência e a tensão indicadas por baixo do aparelho.
- O aparelho apenas deve ser ligado a uma tomada com terra incorporada.
- Se utilizar uma extensão :
 - deve ser com tomada de terra incorporada,
 - tomar as devidas precauções para ninguém tropeçar.

Se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, Serviço de Assistência Técnica ou por uma pessoa qualificada por forma a evitar qualquer tipo de perigo para o utilizador.

Este aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador exterior ou de um sistema de controlo à distância separado.

- Ajuste o termóstato para a posição indicada no quadro de cozedura - fig. 4
A posição do termóstato no decorrer do pré-aquecimento é idêntica à utilizada aquando da cozedura.
- Ligue o cabo de alimentação à tomada de rede : a luz vermelha acende-se e o produto começa a aquecer - fig. 5a

Nunca ligue o aparelho quando este não for utilizado.

Nunca ligar o aparelho sem ter posicionado correctamente as duas placas de cozedura.

Nunca utilize o aparelho vazio.

- Deixe pré-aquecer o aparelho durante cerca de 5 minutos.
O pré-aquecimento termina quando a luz verde se acende - fig. 5b

Para conservar as qualidades antiaderentes do revestimento, evite deixar aquecer demasiado tempo vazio.

Aquando da primeira utilização, pode ocorrer uma ligeira libertação de cheiro e de fumo durante os primeiros minutos.

Nunca utilize o aparelho sem vigilância.

Cozedura

- Depois do pré-aquecimento, o aparelho está pronto a ser utilizado.

Para conservar as qualidades antiaderentes do revestimento :

- utilize, de preferência, uma espátula de madeira para virar os alimentos,
- não corte os alimentos directamente nas placas,
- não cozinhe alimentos em papel alumínio.

Não coloque um utensílio de cozedura a aquecer no aparelho.

Não toque nas partes metálicas do aparelho em aquecimento ou em funcionamento pois estas estão muito quentes : utilize a pega e, se necessário, use luvas de cozinha.

Não desloque o aparelho no decorrer da sua utilização.

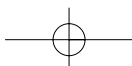
- Durante a cozedura, verifique se o conteúdo dos tabuleiros para recolha de sucos não ultrapassa o nível máximo indicado. Esvazie-os se necessário. Tenha cuidado para não se queimar, dado que o suco está muito quente.

Para a função grill

- Coloque os alimentos sobre a placa grill inferior.
- Feche o aparelho.
- Deixe cozer de acordo com as indicações do quadro de cozedura.
- A abertura entre as duas placas grill ajusta-se automaticamente (de 0 cm a 3,5 cm) consoante a espessura dos alimentos a cozinhar - fig. 8

Para a função churrasco

- Coloque os alimentos uniformemente sobre as duas placas grill.
- Sempre que é utilizada uma única superfície de cozedura, escolha de preferência a placa grill superior.
- Deixe cozer de acordo com as indicações do quadro de cozedura.



Após

- Desligue
- Deixe o
- Esvazie
- Não de
- Depois

- Para re
- Premi

- As plac
- As plac

Não utili

- No cas
- em qu

Caso com

- Limpe
- Nunca m*

- O apar

Qua

Os temp
do gost

Peças

Termóst

Costeleta

Lombo d

Tornedós

Costeleta

Costeleta

Costeleta

Bife

Hamburg

Salsichas

Espetada

Espetada

Espetada

Salsichas

Após cada utilização

- Desligue o aparelho. Abra o aparelho.
- Deixe o aparelho arrefecer (cerca de 1 hora) na posição aberta.
- Esvazie os tabuleiros para recolha de sucos.
Não desloque o aparelho enquanto os tabuleiros estiverem cheios.
- Depois de arrefecer, feche o aparelho.
- **Para retirar as placas grill :**
- Premir os dois ganchos laterais da placa de cozedura para a soltar, em seguida, retire-a inclinando-a - fig. 9

- As placas grill podem ser lavadas com uma esponja e um pouco de detergente para a loiça.
- As placas grill são laváveis na máquina de lavar a loiça.

Não utilize um esfregão de aço nem pó de arear.

- No caso de lavagens repetidas na máquina de lavar a loiça, recomendamos que unte as placas com óleo de vez em quando, por forma a preservar as qualidades antiaderentes das mesmas.

Caso contrário, é perfeitamente normal que as placas percam ligeiramente a cor.

- Limpe os tabuleiros para recolha de sucos após cada utilização.

Nunca mergulhe o aparelho e o cabo na água.

- O aparelho pode ser arrumado na vertical - fig. 10

P

Quadros de cozedura

Os tempos de cozedura são fornecidos a título indicativo: podem variar em função da quantidade, do gosto de cada um, da espessura dos alimentos e da sua natureza.

Peças de carne e espetadas

Termóstato 3	Função	Cozedura
Costeletas de vaca	grill	9 a 11 min.
Lombo de vaca	grill	3 a 4 min.
Tornedós	grill	4 a 5 min.
Costeletas de vitela	churrasco	8 a 9 min./lado
Costeletas de borrego	churrasco	7 a 8 min./lado
Costeletas de porco	grill	7 a 9 min.
Bife	grill	3 a 4 min.
Hamburgers	grill	4 min.
Salsichas	grill	7 a 9 min.
Espetadas de borrego	churrasco	20 a 22 min.
Espetadas de fígado/rins	churrasco	20 a 25 min.
Espetadas de frango	churrasco	20 a 25 min.
Salsichas cocktail	churrasco	7 a 9 min.

Peixes

Termóstato 3	Função	Cozedura
Linguado ao natural	churrasco	6 a 7 min./lado
Filetes de sardinha	churrasco	4 a 5 min./lado
Postas de salmão	churrasco	5 a 6 min./lado

Legumes

Termóstato 3	Função	Cozedura
Cogumelos	churrasco	5 a 7 min./lado
Tomates	churrasco	5 a 7 min./lado
Curgetes	churrasco	5 a 10 min./lado
Beringelas	churrasco	5 a 10 min./lado

Sandes

Termóstato 2	Função	Cozedura
Panini	grill	7 a 9 min.
Tosta mista	grill	4 a 5 min.



Protecção do ambiente em primeiro lugar!

- ① O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados
- ➔ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento



Sadece ev içi kullanım için tasarlanmış bu cihazı satın aldığınız için teşekkür ederiz. Kullanım kılavuzunda bulunan talimatları dikkatle okuyun ve kılavuzu ileride kullanmak üzere saklayın. Talimatlar, cihaz ile verilen aksesuarlar dışında, farklı modeller için aynıdır.

Güvenliğiniz açısından bu cihaz yürürlükteki tüm standart ve düzenlemelere (Düşük voltaj Yönergesi, Elektromanyetik Uyumluluk, Gıda Katkı Maddeleri, Çevre...) uygundur.

Şirketimiz araştırma geliştirme alanında sürekli gelişim politikası izlediğinden, bu ürünler önceden bilgi verilmeksizin değiştirilebilir.

Üzerinde **X** işareti bulunan bölmelerle temas eden her türlü sıvı ya da katı gıda tüketilmemelidir.

Ev içi kazaların önlenmesi

- Bu cihaz, fiziki, duysal veya zihinsel kapasitesi yetersiz olan veya bilgi veya deneyimi olmayan kişiler tarafından (çocuklar da dahil), güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi olmaksızın, cihazın kullanımı ile ilgili önceden bilgilendirilmeden kullanılmamalıdır. Cihazla oynamadıklarından emin olmak açısından çocuklar gözetim altında tutulmalıdır.
- Cihaz çalışırken açıkta olan yüzeylerin sıcaklığı yüksek olabilir. Cihazın sıcak yüzeylerine dokunmayın.
- Kullanılmadığı zamanlarda cihazı asla prize bırakmayın.
- Bir kaza olması halinde, yangın üzerine derhal soğuk su dökün ve gerekirse bir doktor çağırın.
- Pişirme dumanları, kuşlar gibi hassas bir solunum sistemine sahip olan hayvanlar için tehlikeli olabilir. Kuş sahiplerine kuşlarını pişirme mekanından uzak tutmalarını tavsiye ediyoruz.

Montaj

TR

Cihazı ilk kez kullanmadan önce

- Cihazın içinde ve dışında bulunan tüm etiketleri, aksesuarları ve ambalaj ürünlerini çıkarın.
- Izgara plakalarını yıkayın: "Kullanımdan sonra/temizleme" başlıklı paragraftaki talimatları izleyin.
- Izgara plakalarını yumuşak bir bez ile yağlayın.
- Cihazı sabit, düz ve sıcağa dayanıklı bir zemine yerleştirin. Cihazı naylon örtüler gibi yumuşak yüzeylerde kullanmayın.

Cihazı hiçbir zaman cam bir masa, masa örtüsü veya cilalı yüzey gibi kolayca zarar görebilecek bir yere koymayın. Cihazı kesinlikle duvara monte edilmiş bir dolabın ya da rafın altında ya da tül, perde ya da duvar aksesuarları gibi yanıcı maddelerin yanına koymayın.

Cihazın aşırı ısınmasını önlemek için, köşelerde ya da duvara çok yakın yerlerde kullanmaktan kaçının.

Ürünün kirlenmesini önlemek için alüminyum kağıt kullanmayınız.

- **Izgara plakalarını yerleştirmek için:**
 - Plakayı sabit "klipsin" altındaki iki dişe yerleşecek açıda tutun ve - fig. 1
 - kilitlemek için plakanın iki tarafından tutarak bastırın - fig. 2

Izgara fonksiyonu için

Izgara ya da tost, ktır ekme vb. yapmak için...

- Damlayan yağları toplamak için, plakaların akış ağzına damlama tepsisini yerleştiriniz - fig. 6
- Termostat ayarını pişirme tablosunda verilen talimatlara göre yapın - fig. 4
- Cihazı kapatmak için.

Barbekü fonksiyonu için

Izgarada eti ve sebzeleri aynı anda pişirmek için.

- Damlayan yağları toplamak için, plakaların akış ağzına damlama tepsisini yerleştiriniz - fig. 6
- Izgarayı açın.
- Kolu tutarak güçlü bir şekilde cihazın üst kısmına doğru kaldırın ve 180° açın: artık cihaz tamamen açılmıştır - fig. 7



Bağl

- Güç ka
- Şebeke
- Cihazı
- Eğer b
- mutla
- kablo

*Cihazın g
veya yet
Bu cihaz*

- Termos
- Termos
- Kablo

*Piştirme ö
2 piştirme
Cihazı ke*

- Piştirme
- Yeşil ış

*Yapışma
çalıştırma
İlk kullan
Cihaz ça*

Piştir

- Ön ısıt
- Kaplama*
- yiyece
- yiyece
- yiyece
- Piştirme k*
- Cihaz ısıt*
- kolu kull*
- Cihaz ça*

- Piştirme
- Gereki

Izgar

- Yiyece
- Cihazı
- Yiyece
- İki izga
- ayarlar

- Yiyece
- Sadece
- Yiyece



Bağlantı ve ön ısıtma

- Güç kablosunu tamamen açın.
- Şebeke voltajının, cihazın altında belirtilen güç oranı ve gerilimle uyumlu olmasına dikkat edin.
- Cihazı her zaman topraklı prize takın.
- Eğer bir uzatma kablosu kullanılacaksa:
 - mutlaka kablunun topraklama teli olmalıdır,
 - kabloya takılarak düşülmemesi için gerekli tüm önlemleri alın.

Cihazın güç kablosu zarar gördüğünde, olası herhangi bir tehlikeyi önlemek açısından kablunun yalnızca üretici veya yetkili servis tarafından ya da benzer niteliklere sahip bir elektrikçi tarafından değiştirilmesi gereklidir. Bu cihaz harici bir zaman ayarlayıcı veya bir kumanda sistemi ile çalıştırılmaya yönelik değildir.

- Termostatı pişirme tablosunda belirtilen konuma ayarlayın - fig. 4
- Termostatın pişirme öncesi ısıtma konumu, pişirme konumuyla aynıdır.
- Kabloyu elektrik prizine takın : kırmızı gösterge lambası yanar ve cihaz ısınmaya başlar - fig. 5a

Pişirme öncesi ısıtma dışında, kullanmadığınız zamanlarda cihazın fişini kesinlikle prizde bırakmayın.

2 pişirme plakasını yerine takmadan cihazı kesinlikle elektriğe bağlamayın.

Cihazı kesinlikle içi boş halde çalıştırmayın.

- Pişirme öncesinde cihazı yaklaşık 5 dakika ısıtın.
- Yeşil ışığın yanması ön ısınmanın tamamlandığını gösterir - fig. 5b

Yapışmaz yüzeyin bu özelliğini koruyabilmek için, cihazı içi boş durumdayken ön ısıtma konumunda uzun süre çalıştırmaktan kaçının.

İlk kullanımda birkaç dakika hafif bir koku ve az miktarda duman çıkabilir. Bu normaldir.

Cihaz çalışır durumdayken kesinlikle yanından ayrılmayın.

TR

Pişirme

- Ön ısıtmanın ardından cihaz, kullanıma hazır hale gelir.

Kaplamanın yapışmazlık özelliğini korumak için:

- yiyecekleri çevirirken tahta spatula kullanmayı tercih edin,
- yiyecekleri kesinlikle cihazın içinde kesmeyin.
- yiyecekleri yağlı kağıda sararak pişirmeyin.

Pişirme kaplarını ısıtmak için cihazın üzerine koymayın.

Cihaz ısıtma konumunda ya da çalışır durumdayken, metal kısımları çok sıcak olacağından kesinlikle dokunmayın: kolu kullanın ve gerekirse eldiven takın.

Cihaz çalışır durumdayken yerini değiştirmeyin.

- Pişirme sırasında, damlama tepsisinde biriken sıvının belirtilen azami seviyeyi aşmamasına dikkat edin.
- Gerekirse boşaltın. Çıkan sıvı çok sıcak olduğundan elinizi yakmamaya dikkat edin.

Izgara fonksiyonu için

- Yiyeceği alt izgara plakasına yerleştirin.
- Cihazı kapatın.
- Yiyeceği pişirme tablosunda verilen talimatlara göre pişirin.
- İki izgara plakası arasındaki mesafe, pişirilen yiyeceğin kalınlığına göre otomatik olarak (0 - 3.5 cm) ayarlanır - fig. 8

Barbekü fonksiyonu için

- Yiyeceği izgara plakalarına eşit şekilde dağıtın.
- Sadece bir pişirme yüzeyini kullanırken, üst izgara plakasını kullanmayı tercih edin.
- Yiyeceği pişirme tablosunda verilen talimatlara göre pişirin.





Kullanımdan sonra/temizleme

- Cihazın fişini prizden çıkarın. Cihazı açın.
- Cihazı açık konumdayken yaklaşık 1 saat soğumaya bırakın.
- Damlama tepsilerini boşaltın.
- Tepsiler dolu olduğunda cihazın yerini değiştirmemeye dikkat ediniz.
- Soğuduktan sonra cihazı kapatın.
- **Izgara plakalarını çıkarmak için:**
 - pişirme plakasının yanındaki iki çengel üzerine bastırın ve bir tarafından kaldırarak çıkarın - fig. 9

- İki kısım ve izgara plakaları bir sünger kullanılarak sıcak su ve deterjanla yıkanabilir.
- Izgara plakaları bulaşık makinesinde de yıkanabilir.

Metal bulaşık teli veya benzeri ürünler kullanmayın.

- Plakalar düzenli olarak bulaşık makinesinde yıkaniyorsa, yapışmaz yüzey özelliklerini koruyabilmeleri için ara sıra yumuşak bir bez ile yağlamayı öneririz.

Izgara plakalarının yapışmaz yüzeylerinin rengi zamanla bozulabilir, bu normaldir.

- Her kullanımdan sonra damlama tepsilerini temizleyin.

Cihazı ve kordonunu kesinlikle suya sokmayın.

- Cihaz dik konumda saklanabilir - fig. 10

TR

Pişirme tabloları

Pişirme süreleri ortalama olarak verilmiştir: yiyeceğin miktarına ve türüne, damak zevkinize ve parçaların büyüklüğüne göre değişebilir.

Et ve şiş kebab

Termostat 3	Fonksiyon	Pişirme süresi
Siğir pirzola	ızgara	9-11 dakika
Siğir fileto	ızgara	3-4 dakika
Kalın dilimlenmiş fileto	ızgara	4-5 dakika
Dana pirzola mangal	her yüz için	8-9 dakika
Kuzu kıyma mangal	ızgara	7-9 dakika
Biftek	ızgara	3-4 dakika
Hamburger köftesi	ızgara	4 dak
Sosis	ızgara	7-9 dakika
Kuzu şiş	her yüz için	20-22 dakika
Çiğer/böbrek şiş	her yüz için	20-25 dakika
Tavuk şiş	her yüz için	20-25 dakika
Kokteyl sosis	her yüz için	7-9 dakika

Balık

Termostat 3	Fonksiyon	Pişirme süresi
Dilbalığı	her yüz için	6-7 dakika
Sardalya	her yüz için	4-5 dakika
Somon	her yüz için	5-6 dakika

Sebzeler

Termostat 3	Fonksiyon	Pişirme süresi
Mantar	her yüz için	5-7 dakika
Domates	her yüz için	5-7 dakika
Kabak	her yüz için	5-10 dakika
Patlıcan	her yüz için	5-10 dakika

Sandviç

Termostat 2	Fonksiyon	Pişirme süresi
Kıtır ekmek	ızgara	7-9 dakika
Hazır tost ısıtma	ızgara	4-5 dakika

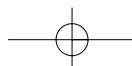


Önce çevre koruma !

① Cihazınızda pek çok değerlendirilebilir veya yeniden

♻️ dönüştürülebilir materyal bulunmaktadır.

Dönüşüm yapılabilmesi için bir toplama noktasına bırakın.



Ευχαριστώ
Διαβάστε
ανάλογα
Για την α
για τη χα
Η εταιρεία
Κάθε στέ
να κατα

- Η συσ
σωμα
έχουν
ασφάλ
• Η θερ
Μην
• Ποτέ
• Σε π
• Η δη
τα π

Συν

Πριν

- Βγάλτε
της συ
• Πλένε
"Μετά
• Αλείψ
• Τοποθ
Αποφύ

Ποτέ μην
Ποτέ μην
εύφλεκτο
Για να απ
ακουμπά
Μην χρη

- Για να
- τοποθ
- μετά

Για να ψ

- Τοποθ
παραχ
• Ρυθμί
• Κλείστ

Για τ


Για να ψ

- Τοποθ
παραχ
• Ανοιξ
• Πιάστ

Ευχαριστούμε που αγοράσατε αυτήν την συσκευή, η οποία έχει κατασκευαστεί για οικιακή χρήση μόνο. Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσεως και κρατείστε τις. Οι οδηγίες είναι κοινές για διάφορους τύπους ανάλογα με ποια εξαρτήματα είναι εξοπλισμένη η συσκευή.

Για την ασφάλειά σας, η συσκευή αυτή συμφωνεί με τα ισχύοντα πρότυπα και τους ισχύοντες κανονισμούς (Οδηγίες για τη χαμηλή τάση, την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα, τα υλικά σε επαφή με τροφές, το περιβάλλον κ.λ.π.).

Η εταιρεία μας έχει μια τρέχουσα πολιτική έρευνας και διατηρεί το δικαίωμα να αλλάξει αυτά τα προϊόντα χωρίς καμία ειδοποίηση.

Κάθε στέρεα ή υγρή τροφή η οποία έρχεται σε επαφή με τα εξαρτήματα που φέρουν το λογότυπο  δεν πρέπει να καταναλώνονται.

Πρόληψη οικιακών ατυχημάτων

- Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα χωρίς πείρα ή γνώση της συσκευής, εκτός αν έχουν λάβει σχετικές οδηγίες για τη χρήση της συσκευής ή επιτηρούνται από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται και να μην τους επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μπορεί είναι αυξημένη κατά την ώρα λειτουργίας της συσκευής. Μην αγγίζετε τις ζεστές επιφάνειες της συσκευής.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε την συσκευή εάν είναι άδεια.
- Σε περίπτωση ατυχήματος, ρίξτε αμέσως κρύο νερό στο έγκαιμα και εάν είναι απαραίτητο καλέστε γιατρό.
- Η δημιουργία καπνού μπορεί να είναι επικίνδυνη για ζώα με πολύ ευαίσθητο αναπνευστικό σύστημα, όπως τα πτηνά. Σας προτείνουμε να μην κρατάτε πτηνά στην κουζίνα.

Συναρμολόγηση

Πριν χρησιμοποιήσετε την συσκευή σας για πρώτη φορά—

- Βγάλτε όλα τα υλικά της συσκευασίας, τα αυτοκόλλητα και τα αξεσουάρ, από το εσωτερικό και εξωτερικό μέρος της συσκευής.
- Πλένετε τις πλάκες ψησίματος : Ακολουθείστε τις οδηγίες οι οποίες βρίσκονται στην παράγραφο "Μετά την χρήση/καθαρισμός".
- Αλείψτε τις πλάκες ψησίματος με ένα μαλακό πανί και λίγο λάδι μαγειρέματος.
- Τοποθετήστε την συσκευή σας πάνω σε μία επίπεδη, σταθερή και ανθεκτική στις υψηλές θερμοκρασίες επιφάνεια. Αποφύγετε να την χρησιμοποιείτε πάνω σε μαλακή επιφάνεια σαν τον μουσαμά.

Ποτέ μην τοποθετείτε την συσκευή απευθείας σε ευαίσθητες επιφάνειες (γυάλινο τραπέζι, ρούχα, έπιπλα με βερνίκι).

Ποτέ μην τοποθετείτε την συσκευή κάτω από ντουλάπι το οποίο είναι στερεωμένο στον τοίχο ή ράφι ή δίπλα από εύφλεκτα υλικά όπως παραθυρόφυλλα, κουρτίνες ή σπηρίγματα τοίχου.

Για να αποφύγετε την υπερθέρμανση της συσκευής, σας συνιστούμε να μην την τοποθετείτε σε γωνίες και να μην ακουμπάει στον τοίχο.

Μην χρησιμοποιείτε αλουμινοχαρτο για την προστασία του προϊόντος από ακαθαρσίες.

- **Για να τοποθετήσετε τις πλάκες :**
 - τοποθετήστε την πλάκα σε γωνία, ανάμεσα στις δύο εγκοπές κάτω από το σταθερό "κλιπ" - fig. 1
 - μετά πιέστε τις δύο άκρες στις πλάκες για να κλειδώσουν - fig. 2

— Για την λειτουργία του γκριλ

Για να ψήσετε φαγητό και να φτιάξετε σάντουιτς, πανίνι κ.λ.π.

- Τοποθετείστε τον δίσκο συσσώρευσης λίπους κάτω από την πλάκα για τη συλλογή λίπους που ίσως παραχθεί - fig. 6
- Ρυθμίστε τον θερμοστάτη σύμφωνα με τις οδηγίες στον πίνακα μαγειρέματος - fig. 4
- Κλείστε την συσκευή.

Για την λειτουργία του μπάρμπεκιου

Για να ψήσετε κρέας και λαχανικά την ίδια στιγμή.

- Τοποθετείστε τον δίσκο συσσώρευσης λίπους κάτω από την πλάκα για τη συλλογή λίπους που ίσως παραχθεί - fig. 6
- Ανοίξτε το γκριλ.
- Πιάστε την χειρολαβή, σηκώστε το πάνω μέρος της συσκευής μέχρι οι δύο πλάκες να είναι σε μία ευθεία - fig. 7

GR



Σύνδεση και προθέρμανση

- Ξετυλίξτε τελείως το ηλεκτρικό καλώδιο.
- Βεβαιωθείτε ότι η ισχύς της ηλεκτρικής σας εγκατάστασης αντιστοιχεί με την ισχύ που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Να συνδέετε την συσκευή σας πάντα σε πρίζα με γείωση.
- Εάν χρησιμοποιείτε προέκταση :
 - πρέπει να είναι γειωμένη
 - λαμβάνετε όλες τις απαραίτητες προφυλάξεις για να αποφύγετε τον κίνδυνο να σκοπιάσει κάποιος στο καλώδιο.

Εάν καταστραφεί το καλώδιο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από κάποιο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις, ώστε να αποφύγετε τυχόν κινδύνους.

Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται να τίθεται σε λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή χωριστό τηλεχειριστήριο.

- Ρυθμίστε τον θερμοστάτη στην θέση που υποδεικνύεται στον πίνακα μαγειρέματος - fig. 4
Η θέση του θερμοστάτη κατά την προ-θέρμανση είναι η ίδια με αυτήν που χρησιμοποιείται για το μαγείρεμα.
- Συνδέστε το καλώδιο στην πρίζα : η κόκκινη ένδειξη ανάβει και η συσκευή αρχίζει να θερμαίνεται - fig. 5a

Ποτέ μην αφήνετε την συσκευή συνδεδεμένη στην πρίζα όταν δεν την χρησιμοποιείτε, εκτός εάν την προθερμαίνετε.

Ποτέ μην συνδέετε τη συσκευή στο ρεύμα χωρίς να έχετε τοποθετήσει πρώτα τις 2 πλάκες ψησίματος.

Ποτέ μην λειτουργείτε την συσκευή άδεια.

- Προθερμάνετε την συσκευή για περίπου 5 λεπτά.
Η προθέρμανση έχει τελειώσει όταν ανάψει η πράσινη ένδειξη - fig. 5b

Για να διατηρήσετε τις αντικολητικές ιδιότητες της επίστρωσης, αποφύγετε την υπερβολική υπερθέρμανση, όταν η συσκευή είναι άδεια.

Όταν χρησιμοποιήσετε την συσκευή σας για πρώτη φορά, μπορεί να υπάρξει μια μικρή μυρωδιά και λίγος καπνός κατά τα πρώτα λεπτά. Αυτό είναι φυσιολογικό.

GR

Μαγείρεμα

- Μετά την προθέρμανση η συσκευή σας είναι έτοιμη για χρήση.

Για να διατηρήσετε τις αντικολητικές ιδιότητες της επίστρωσης :

- κατά προτίμηση, χρησιμοποιείτε ξύλινη σπάτουλα για να γυρίσετε το φαγητό.
- ποτέ μην κόβετε το φαγητό όταν αυτό είναι ακόμα στις πλάκες.
- μην ψήνετε φαγητά σε αλουμινοχαρτό.

Μην βάζετε εργαλεία μαγειρέματος πάνω στην συσκευή για να θερμανθούν.

Μην αγγίζετε τα μεταλλικά μέρη της συσκευής όταν αυτή θερμαίνεται ή είναι σε λειτουργία, καθώς είναι πολύ ζεστά : χρησιμοποιείτε την χειρολαβή και γάντια φούρνου εάν είναι απαραίτητα.

Μην μετακινείτε την συσκευή όταν είναι σε λειτουργία .

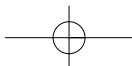
- Κατά το ψήσιμο, βεβαιωθείτε ότι το περιεχόμενο των δίσκων συσσώρευσης λίπους δεν ξεπερνά τη μέγιστη στάθμη που υποδεικνύεται. Αδειάστε τα αν χρειαστεί. Προσέχετε να μην καείτε αφού τα λίπη είναι πολύ ζεστά.

Για την λειτουργία του γκριλ

- Βάλτε το φαγητό στην πάνω πλάκα ψησίματος.
- Κλείστε την συσκευή.
- Αφήστε το φαγητό να ψηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες του πίνακα μαγειρέματος.
- Το κενό ανάμεσα στις δύο πλάκες ψησίματος ρυθμίζεται (0,5 cm με 3,5 cm) ανάλογα με το πάχος του φαγητού που θέλετε να μαγειρέψετε - fig. 8

Για την λειτουργία του μπάρμπεκιου

- Τοποθετήστε το φαγητό ομοιόμορφα και στις δύο πλάκες ψησίματος.
- Όταν χρησιμοποιείτε μόνο την μία επιφάνεια ψησίματος, χρησιμοποιείτε την πάνω πλάκα ψησίματος κατά προτίμηση.
- Αφήστε το φαγητό να ψηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες στον πίνακα μαγειρέματος.



Μετ

- Αποσυν
- Αφήστα
- Αδειάστ
- Φροντί
- Μόλις

- Για να φ
- πατήσ
- πλάκα

- Τα δύο
- Οι πλά

Μην χρη

- Εάν οι
- μαγειρ

Με την π
- αυτό εί

- Καθαρί

Ποτέ μην

- Η συσκ

Πίνα

Οι χρόν
το μέγεθ

Κρέας

Ο θερμο
στη θέσ

Χοιρινές

Χοιρινά φ

Tournedo

Μοσχαρί

μπριζόλε

Αρνίσια π

Παϊδάκια

Κυλότο β

Χαμπουρ

Λουκάνικ

Σουβλάκ

Σουβλάκ

με σικώτ

Σουβλάκ

κοτόπουλ

Κοκτέιλ

λουκάνικ

Μετά την χρήση/ καθαρισμός

- Αποσυνδέστε την συσκευή. Ανοίξτε την συσκευή.
- Αφήστε την συσκευή να κρυώσει (περίπου 1 ώρα) στην ανοικτή θέση.
- Αδειάστε τους δίσκους συσσώρευσης λίπους.
Φροντίστε να μην μετακινείτε ποτέ τη συσκευή όταν οι δίσκοι είναι γεμάτοι.
- Μόλις κρυώσει η συσκευή, κλείστε την.
- Για να βγάλετε τις πλάκες ψησίματος :
- πατήστε τα δύο άγκιστρα των πλακών ψησίματος για να τις απασφαλίσετε, και στη συνέχεια αφαιρέστε την κάθε πλάκα ανασπώνοντάς την πλαγίως - fig. 9
- Τα δύο μέρη και οι πλάκες ψησίματος μπορούν να πλυθούν με ένα σφουγγάρι, ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό.
- Οι πλάκες ψησίματος πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Μην χρησιμοποιείτε σурμάτινο σφουγγαράκι ή ισχυρά απορρυπαντικά.

- Εάν οι πλάκες ψησίματος πλένονται συχνά στο πλυντήριο πιάτων σας συνιστούμε να τις αλείφετε με λίγο λάδι μαγειρέματος κατά διαστήματα, ώστε να διατηρήσουν τις αντικολητικές τους ιδιότητες.

Με την πάροδο του χρόνου η αντικολητική επιφάνεια των πλακών μπορεί να παρουσιάσει ελαφρές δυσχρωμίες – αυτό είναι φυσιολογικό.

- Καθαρίστε τους δίσκους συσσώρευσης λίπους μετά από κάθε χρήση.

Ποτέ μην βυθίζετε την συσκευή και το καλώδιο στο νερό.

- Η συσκευή μπορεί να αποθηκευτεί σε κάθετη θέση - fig. 10

Πίνακας χρόνων μαγειρέματος

Οι χρόνοι μαγειρέματος είναι απλές ενδεικτικοί : ποικίλλουν ανάλογα με την ποσότητα, το προσωπικό γούστο, το μέγεθος και το είδος του φαγητού.

Κρέας και κεμπάπ σουβλάκι

Θερμοστάτης στη θέση 3	Λειτουργία	Χρόνος μαγειρέματος
Χοιρινές μπριζόλες γκριλ		9-11 λεπτά
Χοιρινά φιλέτα	γκριλ	3-4 λεπτά
Toumpedos	γκριλ	4-5 λεπτά
Μοσχαρίσιες μπριζόλες	μπάρμπεκιου	8-9 λεπτά η κάθε πλευρά
Αρνίσια παιδάκια	μπάρμπεκιου	7-8 λεπτά η κάθε πλευρά
Παιδάκια χοιρινά	γκριλ	7-9 λεπτά
Κυλότο βοδινού	γκριλ	3-4 λεπτά
Χαμπουρκερ	γκριλ	4 λεπτά
Λουκάνικα	γκριλ	7-9 λεπτά
Σουβλάκι κεμπάπ	μπάρμπεκιου	20-22 λεπτά
Σουβλάκια κεμπάπ με σουκώτι	μπάρμπεκιου	20-25 λεπτά
Σουβλάκια κεμπάπ κοτόπουλο	μπάρμπεκιου	20-25 λεπτά
Κοκτέιλ λουκάνικων	μπάρμπεκιου	7-9 λεπτά

Ψάρι

Θερμοστάτης στη θέση 3	Λειτουργία	Χρόνος μαγειρέματος
Γλώσσα	μπάρμπεκιου	6-7 λεπτά η κάθε πλευρά
Σαρδέλα φιλέτο	μπάρμπεκιου	4-5 λεπτά η κάθε πλευρά
Φιλέτα σολωμού	μπάρμπεκιου	5-6 λεπτά η κάθε πλευρά

Λαχανικά

Θερμοστάτης στη θέση 3	Λειτουργία	Χρόνος μαγειρέματος
Μανιτάρια	μπάρμπεκιου	5-7 λεπτά η κάθε πλευρά
Ντομάτες	μπάρμπεκιου	5-7 λεπτά η κάθε πλευρά
Κολοκύθια	μπάρμπεκιου	5-10 λεπτά η κάθε πλευρά
Μελιτζάνες	μπάρμπεκιου	5-10 λεπτά η κάθε πλευρά

Σάντουιτς

Θερμοστάτης στη θέση 2	Λειτουργία	Χρόνος μαγειρέματος
Πανίни	γκριλ	7-9 λεπτά
Σάντουιτς με ζαμπόν και τυρί	γκριλ	4-5 λεπτά



Ας συμβάλλουμε κι εμείς στην προστασία του περιβάλλοντος!

① Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.

➔ Παραδώστε τη παλιά συσκευή σας σε κέντρο διαλογής ή ελλείψει τέτοιου κέντρου σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις το οποίο θα αναλάβει την επεξεργασία της.

GR




Tak for Deres køb af dette apparat, designet udelukkende til husholdningsbrug.

Læs brugsanvisningen omhyggeligt og opbevar den et lettilgængeligt sted.

Den er fælles for de forskellige udgaver afhængig af de tilbehørsdele, der leveres sammen med apparatet.

For at beskytte brugeren er dette apparat i overensstemmelse med gældende forskrifter og standarder (Direktiver om Lavspænding, Elektromagnetisk Kompatibilitet, Materialer i kontakt med fødevarer, Miljøbeskyttelse osv.).

Vores firma har en virksomhedspolitik for research og produktudvikling og kan ændre disse produkter uden varsel.

Faste eller flydende fødevarer, der kommer i berøring med delene markeret med -logoet, må ikke indtages.

Forebyggelse af ulykker i hjemmet

- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er svækkede eller personer blottet for erfaring eller kendskab, med mindre de er under opsyn eller har modtaget forudgående instruktioner om brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- De tilgængelige overfladers temperatur kan blive meget høj, når apparatet fungerer. Rør aldrig ved de varme flader på apparatet.
- Tilslut aldrig apparatet, når det ikke bruges.
- Skulle ulykken ske, skyl straks forbrændingen med koldt, rindende vand og tilkald en læge, hvis nødvendigt.
- Osen fra stegning kan være farlig for dyr, der har et følsomt åndedrætssystem som f.eks. fugle. Hvis der er fugle i hjemmet, anbefales det derfor at holde dem på afstand af det sted, hvor der steges.

Før brug

Før apparatet anvendes første gang

- Fjern al emballage, klistermærker og løse dele indeni og udenpå apparatet.
- Vask grillpladerne: følg instruktionerne under afsnittet "Efter brug/rengøring".
- Med en klud smøres grillpladerne med en smule madolie.
- Placer Deres apparat på en flad, stabil og varmesikret overflade. Undgå at anvende apparatet på en blød overflade, såsom en dækkeserviet.

Placer aldrig apparatet på en skrøbelig overflade (glasbord, dug, lakeret møbel, m.v.).

Placer aldrig apparatet under et væghængt overskab eller hylde eller ved siden af brændbare materialer såsom persiener, gardiner og vægdekorationer (billeder m.v.).

For at undgå overophedning af apparatet, bør det ikke placeres i et hjørne eller direkte op ad en væg.

Brug ikke aluminiumspapir til at beskytte produktet mod snavs.

• For at sætte grillpladerne i :

- Placer pladen i vinkel under de to beslag på den faste del af apparatet - fig. 1
- tryk siderne af stegepladen på plads for dermed at "låse" stegepladen - fig. 2

Grillfunktion

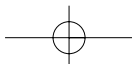
For at grille mad, lave sandwichtoasts, panini, m.v.

- Anbring saftbakken under pladernes udløbstud for at samle den saft op, der kan løbe ud - fig. 6
- Indstil termostaten ifølge instruksen i tilberedningstabellen - fig. 4
- Luk apparatet.

Barbecuefunktion

For at grille kød og grøntsager på samme tid.

- Anbring saftbakken under pladernes udløbstud for at samle den saft op, der kan løbe ud - fig. 6
- Åben grillen.
- Tag fat i håndtaget, træk den øverste del af apparatet op og åben til 180°. Apparatet er nu helt åbent - fig. 7



Tilslut

- Rul ledningen
- Kontrol
- Tilslut
- Hvis en
- skal de
- sørg f

Hvis ledningen
af en tilslutning
Dette apparat

- Indtil termostaten
- Termos
- Stik ledningen

Lad aldrig apparatet
Sæt aldrig apparatet
Brug ikke apparatet

- Forvarm
- Foropvarm

For at bruge apparatet
Ved første brug
Efterlad apparatet

Tilberedning

- Efter forberedelse
- For at bruge apparatet
- anvend apparatet
- skær alle ingredienser
- tilbered ingredienserne
Put aldrig ingredienserne
Rør ikke ingredienserne
Anvend apparatet
Flyt ikke apparatet

- Under tilberedning
- Tøm den

Grillfunktion

- Placer ingredienserne
- Luk apparatet
- Tilbered ingredienserne
- Mellem tilberedning

- Fordel ingredienserne
- Hvis der er
- Tilbered ingredienserne



Tilslutning og forvarmning

- Rul ledningen helt ud.
- Kontroller at de elektriske installationer er i overensstemmelse med dem, som er angivet i bunden af apparatet.
- Tilslut altid apparatet et stik med jord.
- Hvis en forlængerledning anvendes:
 - skal den have forbindelse med jord.
 - sørg for at ingen falder i ledningen.

Hvis ledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten eller hans serviceværksted eller af en tilsvarende uddannet person for at undgå, at der opstår fare.

Dette apparat er ikke beregnet til at fungere ved hjælp af en ekstern timer eller en særskilt fjernbetjening.

- Indtil termostaten i den position der er angivet i tilberedningstabellen - fig. 4
Termostats position under opvarmning er den samme som anvendes ved tilberedningen.
- Stik ledningen i en stikkontakt. Den røde kontrollampe tænder og apparatet starter forvarmningen - fig. 5a

Lad aldrig apparatet stå tændt, når det ikke er i brug, undtagen ved forvarmning.

Sæt aldrig apparatets stik i, før de 2 stegeplader er sat i.

Brug ikke apparatet tomt.

- Forvarm apparatet i ca. 5 minutter.
Foropvarmningen er slut, når den grønne kontrollampe tænder - fig. 5b

For at beskytte slip-let-belægningen, undgå overdreven forvarmning af apparatet, når det er tomt.

Ved første brug kan apparatet afgive en smule lugt og røg.

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

Tilberedning

- Efter forvarmning er apparatet klar til brug.

For at beskytte slip-let-belægningen:

- anvend helst træredskaber på grillen;
- skær aldrig direkte ned i grillpladen.
- tilbered ikke mad der er pakket ind i aluminiums-folie.

Put aldrig nogen redskaber på apparatet for at opvarme.

Rør ikke ved grillens metaldele under brug, da de er meget varme.

Anvend håndtagene og brug grydelapper hvis nødvendigt.

Flyt ikke apparatet mens det er i brug.

- Under stegningen skal man kontrollere, at indholdet i saftbakkerne ikke overskrider det maksimale niveau.
Tøm dem, hvis det er nødvendigt. Pas på ikke at blive brændt, da saften er meget varm.

Grillfunktion

- Placer maden på den nederste grillplade.
- Luk apparatet.
- Tilbered maden ifølge tilberedningstabellen.
- Mellemrummet mellem de to grillplader justeres automatisk (0-3,5 cm) alt afhængig af tykkelsen på maden som tilberedes - fig. 8

Barbecuefunktion

- Fordel maden jævnt på de to grillplader.
- Hvis der kun anvendes en grillplade, da bør det være den øverste grillplade.
- Tilbered maden ifølge tilberedningstabellen.

Efter brug/rengøring

- Sluk for apparatet. Åben apparatet.
- Lad apparatet afkøle (ca. 1 time) i åben position.
- Tøm saftbakkerne.
Pas på aldrig at flytte apparatet, når bakkerne er fyldt.
- Når apparatet er afkølet, lukkes det.
- **For at tage grillpladerne ud :**
- Tryk på de to kroge på siden af stegepladen for at frigøre den og tag den dernæst af ved at løfte den skråt opad - fig. 9

- De to sektioner og grillpladerne kan vaskes med en svamp, varmt vand og opvaskemiddel.
- Grillpladerne kan vaskes i opvaskemaskine.

Anvend ikke skuresvamp eller skurepulver.

- Hvis grillpladerne jævnlige vaskes i opvaskemaskinen, anbefales det at smøre dem med lidt madolie en gang imellem for at vedligeholde slip-let-belægningen.

Med tiden kan slip-let-belægningen blive en smule misfarvet – dette er normalt.

- Rengør saftbakkerne mellem hver brug.

Sænk aldrig apparatet og ledningen i vand.

- Apparatet kan opbevares på højkant - fig. 10

Tilberedningstabeller

Tilberedningstid er kun vejledende: de kan variere alt efter kvantitet, personlig smag og størrelse og type af mad.

Kød og kebab

Termostat 3	Funktion	Tilberedningstid
Oksebøf	grill	9-11 min.
Oksefilet	grill	3-4 min.
Tournedos	grill	4-5 min.
Kalvebøffer	barbecue	8-9 min./side
Lammekoteletter	barbecue	7-8 min./side
Oksekødsbøffer	grill	7-9 min.
Hamburgerbøf	grill	4 min.
Pølser	grill	7-9 min.
Lammekebab	barbecue	20-22 min.
Leverkebab	barbecue	20-25 min.
Kyllingekebab	barbecue	20-25 min.
Cocktail-pølser	barbecue	7-9 min.

Fisk

Termostat 3	Funktion	Tilberedningstid
Fladfisk	barbecue	6-7 min./side
Sardinfillet	barbecue	4-5 min./side
Laksebøffer	barbecue	5-6 min./side

Grøntsager

Termostat 3	Funktion	Tilberedningstid
Champignon	barbecue	5-7 min./side
Tomater	barbecue	5-7 min./side
Courgetter	barbecue	5-10 min./side
Aubergjiner	barbecue	5-10 min./side

Sandwichs

Termostat 2	Funktion	Tilberedningstid
Panini	grill	7-9 min.
Genopvarmning af sandwich grill	grill	4-5 min.

DK



Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!

1 Apparatet indeholder mange materialer, der kan genbruges eller genvindes.

2 Aflever det hos et specialiseret indsamlingscenter eller et autoriseret serviceværksted, når det ikke skal bruges mere.

Tack för
Läs nog
För din sä
(lågspän
Tefal har en
Fasta elle

- Denna
utrustning
ansvarar
Om b
med
• Temp
Rör a
• Lämn
• Om o
• Röke
Vi rek

Mon

Inno

- Ta bort
• Diska g
• Smörj i
• Placera
t.ex. en

Ställ aldr
gardiner,
För att u
Använd i

- För att
- placera
- tryck

För att g

- Placera
• Ställ in
• Stäng i

Barb

För att g

- Placera
• Öppna
• Ta tag



Tack för att du har köpt denna produkt, som enbart är avsedd för hemmabruk.

Läs noga igenom instruktionerna i denna bruksanvisning och förvara den på en säker plats.

För din säkerhet överensstämmer denna produkt med alla rådande standarder och regleringar (lågspänningsdirektiv, elektromagnetisk kompatibilitet, material godkända för livsmedelskontakt, miljö).

Tefal har en fortlöpande forsknings- och utvecklingspolicy och kan komma att förändra denna produkt utan förvarning.

Fasta eller flytande livsmedel som kommer i kontakt med de delarna på grillen markerade med  - logon, bör inte ätas.

Förebyggande av olyckor i hemmet

- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) som inte klarar av att hantera elektrisk utrustning, eller av personer utan erfarenhet eller kännedom, förutom om de har erhållit, genom en person ansvarig för deras säkerhet, en övervakning eller på förhand fått anvisningar angående apparatens användning. Om barn använder denna apparat måste de övervakas av en vuxen för att säkerställa att barnen inte leker med apparaten.
- Temperaturen kan vara hög på de åtkomliga ytorna när apparaten är i funktion. Rör aldrig vid apparatens varma delar.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den inte används.
- Om olyckan ändå är framme, skölj omedelbart brännskadan med kallt vatten och tillkalla läkare om nödvändigt.
- Röken vid tillagning kan innebära fara för djur som har speciellt känsliga luftvägar, som fåglar. Vi rekommenderar att fåglar hålls på behörigt avstånd från platsen för tillagning.

Montering

Innan du använder apparaten första gången

- Ta bort allt förpackningsmaterial, klisterlappar och tillbehör som finns inuti och utanpå apparaten.
- Diska grillplattorna: följ instruktionerna under avsnittet "Efter användning/rengöring".
- Smörj in grillplattorna med litet matolja.
- Placera apparaten på en plan, stabil och värmetålig yta. Undvik att ställa den på ett mjukt underlag som t.ex. en diskhandduk.

Ställ aldrig apparaten under ett väggfast skåp eller hylla eller för nära brandfarliga material som persienner, gardiner, draperier eller bonader.

För att undvika överhettning av apparaten får den aldrig placeras i ett hörn eller mot en vägg.

Använd inte aluminiumfolie för att skydda produkten mot smuts.

• För att sätta grillplattorna på plats :

- placera plattan i vinkel in i fästpunkterna på den fasta delen av apparaten - fig. 1
- tryck sedan ned plattans ytterkanter för att låsa den - fig. 2

Grillfunktionen

För att grilla mat, göra varma smörgåsar, paninis etc.

- Placera uppsamlingslådan för sky under plåtarnas avrinningspip för att samla upp sky som kan rinna ut - fig. 6
- Ställ in termostaten efter rekommendationerna i tillagningstabellen - fig. 4
- Stäng igen apparaten.

Barbecuefunktionen

För att grilla kött och grönsaker samtidigt.

- Placera uppsamlingslådan för sky under plåtarnas avrinningspip för att samla upp sky som kan rinna ut - fig. 6
- Öppna grillen.
- Ta tag i handtaget, dra överdelen på apparaten uppåt och öppna sedan 180°: nu är apparaten helt öppen - fig. 7

S



Anslutning och förvärmning

- Rulla ut sladden helt och hållet.
- Kontrollera att nätspänningen stämmer överens med märkningen på apparatens undersida.
- Anslut alltid stickkontakten till ett jordat uttag.
- Om förlängningsladd används:
 - måste den vara försedd med jordad kontakt;
 - var noga med att se till att ingen kan snubbla över sladden.

Om sladden skadas, skall den bytas ut av tillverkaren, dennes service agent eller likvärdigt kvalificerad person för att undvika fara.

Apparaten är inte avsedd att fungera med hjälp av en extern timer eller med en separat fjärrkontroll.

- Ställ in termostaten på det läge som rekommenderas i tillagningstabellen - fig. 4
- Läget på termostaten under förvärmningen är det samma som används vid tillagningen.
- Sätt i nätsladden i vägguttaget: den röda kontrollampan tänds och apparaten börjar värmas upp - fig. 5a

Lämna aldrig apparaten ansluten till vägguttaget när den inte används, utom när den förvärms.

Anslut aldrig apparaten utan att ha de 2 grillplattorna på plats.

Låt aldrig apparaten vara igång tom.

- Förvärm apparaten i cirka 5 minuter.
- Förvärmningen är avslutad när den gröna kontrollampan tänds - fig. 5b

För att skydda släpp-lättbeläggningsen, undvik överdriven förvärmning av apparaten när den är tom.

Första gången apparaten används, kan en svag lukt eller en liten rökutveckling förekomma under de första minuterna.

Lämna aldrig grillen oövakad när den är i bruk.

Tillagning

Efter förvärmningen är grillen klar för användning.

För att bevara släpp-lättbeläggningsen:

- ta för vana att alltid använda redskap av trä för att vända på maten;
- skär aldrig upp maten när den ligger kvar på grillplattan.
- Tillaga inga livsmedel i aluminium folie.

Lägg aldrig några köksredskap på apparaten för att värma dem.

Rör inte vid apparatens metalldelar när den är i bruk eftersom de blir mycket varma; använd handtaget och grillvantar om det behövs.

Flytta inte på apparaten när den är i bruk.

Var extra försiktig när apparaten används i närheten av barn.

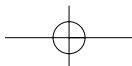
- Under tillagningarna, kontrollera att innehållet i uppsamlingslådorna för sky inte överskrider indikerad max nivå.
- Töm dem om nödvändigt. Var försiktig så att du inte bränner dig då skyn är mycket het.

Grillfunktionen

- Placera maten på den undre grillplattan.
- Stäng apparaten.
- Tillred maten enligt instruktionerna i tillagningstabellen.
- Avståndet mellan grillplattorna justeras automatiskt (0 cm – 3,5 cm) beroende på tjockleken på maten som tillagas - fig. 8

Barbecuefunktionen

- Lägg maten jämnt fördelad på de båda grillplattorna.
- Om man bara använder den ena grillplattan, är det lämpligast att använda den övre.
- Tillred maten enligt instruktionerna i tillagningstabellen.



Efte

- Dra ur
- Låt app
- Töm up
- Observ
- När de

- **För att**
- Tryck
- den sr

- De båd
- Grillpl

Använd i

- Om pla
- för att

Med tider

- Rengör

Sänk ald

- Appara

Tilla

Tillagning
personlig

Kött o

Termoste

Biffstek

Oxfile

Tournedo

Kalkvotlet

Lammkotlet

Rumpstekt

Hamburg

Korv

Lammkote

Lever/nju

Kycklingk

Cocktailk

Efter användning/rengöring

- Dra ur sladden ur vägguttaget. Öppna apparaten.
- Låt apparaten svalna (ca 1 timme) i öppet läge.
- Töm uppsamlingslådorna för sky.
Observera att apparaten aldrig ska förflyttas när uppsamlingslådorna är fyllda.
- När den är helt kall, stäng igen apparaten.
- **För att ta loss grillplattorna :**
 - Tryck på de två sidokrokarna på grillplattan för att frigöra den, ta därefter av den genom att lyfta den snett - fig. 9
- De båda delarna och grillplattorna kan rengöras med en svamp, varmt vatten och diskmedel.
- Grillplattorna kan diskas i maskin.

Använd inte stålull eller skurpulver.

- Om plattorna diskas regelbundet i maskin, rekommenderar vi att man då och då smörjer in dem med litet matolja för att hålla släpp-lättbeläggningen fräsch.

Med tiden kommer släpp-lättbeläggningen att missfärgas en aning. Detta är helt normalt.

- Rengör uppsamlingslådorna för sky efter varje användning.

Sänk aldrig ned apparaten och sladden i vatten!

- Apparaten kan förvaras vertikalt - fig. 10

Tillagningstabeller

Tillagningstiderna är enbart en rekommendation; de kan variera beroende på mängd, personlig smak, storlek på bitarna och typ av mat.

Kött och kebabspett

Termostat 3	Funktion	Tillagningstid
Biffstek	grill	9-11 min
Oxfilé	grill	3-4 min
Tournedos	grill	4-5 min
Kalkotlett	barbecue	8-9 min/sida
Lammkotletter	barbecue	7-8 min/sida
Rumpstek	grill	3-4 min
Hamburgerbröd	grill	4 min
Korv	grill	7-9 min
Lammkebabspett	barbecue	20-22 min
Lever/njurkebabspett	barbecue	20-25 min
Kycklingkebabspett	barbecue	20-25 min
Cocktailkorv	barbecue	7-9 min

Fisk

Termostat 3	Funktion	Tillagningstid
Sjötunga	barbecue	6-7 min/sida
Strömmingfilé	barbecue	4-5 min/sida
Laxkotlett	barbecue	5-6 min/sida

Grönsaker

Termostat 3	Funktion	Tillagningstid
Champinjoner	barbecue	5-7 min/sida
Tomater	barbecue	5-7 min/sida
Zucchini	barbecue	5-10 min/sida
Aubergine	barbecue	5-10 min/sida

Smörgåsar

Termostat 2	Funktion	Tillagningstid
Panini	grill	7-9 min
Förrostad smörgås	grill	4-5 min



Var rädd om miljön!

- ① Din apparat innehåller olika material som kan återanvändas eller återvinnas.
- ➔ Lämna den på en återvinningsstation eller på en auktoriserad serviceverkstad för omhändertagande och behandling.

S



Takk for at du kjøpte dette produktet som er utviklet kun til husholdningsbruk.

Les nøye gjennom denne bruksanvisningen, og oppbevar den på et sikkert sted.

For din sikkerhet stemmer dette produktet overens med alle gjeldende standarder og reguleringer (lavspenningsdirektiv, elektromagnetisk kompatibilitet, materiell godkjent for kontakt med mat, miljø).

Vårt firma driver kontinuerlig forskning og utvikling, og kan til enhver tid endre disse produktene uten forvarsel.

Faste eller flytende matvarer som kommer i berøring med delene markert med dette symbolet ☒ må ikke spises.

Forebygging av ulykker i hjemmet

- Dette apparatet er ikke ment for personer (inkl. barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, eller uerfarne personer, unntatt dersom de får tilsyn eller forhåndsinstruksjoner om anvendelsen av apparatet fra en person med ansvar for deres sikkerhet. Barn skal holdes under tilsyn for å sikre at barnet ikke bruker apparatet til lek.
- Temperaturen på de tilgjengelige overflatene kan være høy mens apparatet er i bruk. Man må passe på at ingen berører de varme flatene på apparatet.
- Apparatet må ikke kobles til når det ikke er i bruk. Apparatet må aldri gå på tomgang.
- Hvis noen brenner seg, hold den brannskadde huden under kaldt vann umiddelbart, og tilkall lege hvis nødvendig.
- Stekeos kan være farlig for dyr med et spesielt følsomt åndedrettssystem, slik som fugler. Vi anbefaler fugleiere å holde fugler på god avstand fra stedet det stekes på.

Før bruk

Før apparatet brukes for første gang

- Fjern all emballasje, klistermerker og løse deler inni og utenpå apparatet.
- Vask grillplatene: følg instruksjonene under avsnittet "Etter bruk/rengjøring".
- Smør grillplatene inn med en klut/kjøkkenpapir med litt matolje.
- Plasser apparatet på en flat, stabil og varmesikret overflate. Unngå å bruke apparatet på myke underlag.

Plasser aldri apparatet på en sart flate (glassbord, duk, lakkerte møbler og lignende).

Plasser aldri apparatet under et overskap eller hylle eller ved siden av brennbare materialer som persiener, gardiner eller veggdekorasjoner (bilder og lignende).

For å unngå overoppheting av apparatet, bør det ikke plasseres i et hjørne eller inntil en vegg.

Ikke bruk aluminiumsfolie for å beskytte produktet mot flekker.

• Insetting av grillplatene :

- plasser platen i vinkel under de to beslagene på den faste delen av apparatet - fig. 1
- trykk på sidene på platen for å låse dem - fig. 2

N

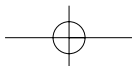
For å grille mat, lage varme smørbrød, panini og lignende.

- Sett den dype pannen under tuten der kraften renner av platen for å samle opp eventuell kraft - fig. 6
- Still inn termostaten ut ifra instruksjonene i tilberedningstabellen - fig. 4
- Lukk apparatet.

Barbecuefunksjon

For å grille kjøtt og grønnsaker samtidig.

- Sett den dype pannen under tuten der kraften renner av platen for å samle opp eventuell kraft - fig. 6
- Åpne grillen.
- Ta tak i håndtaket, løft opp den øverste del av apparatet og åpne til 180° - apparatet er nå helt åpent - fig. 7



Strøm

- Rull ledning
- Kontroll
- Strøm
- Hvis de
- skal de
- sørg f

Dersom
elektro
Dette ap

- Still inn
- Termos
- Sett sta

La aldri
Koble ala
Bruk ikke

- Forvarn
- Forvarn

For å bes
Ved først
La aldri

Tilberedning

- Etter fo
- For å bes
- bruk he
- skjær al
- ikke bru
- Legg aldri
- Rør ikke v
- Flytt ikke

- Mens s
- Tøm de

Grillfunksjon

- Plasser
- Lukk ap
- Tilbered
- Mellom
- tilbered

- Fordel
- Hvis du
- Tilbered



Strømtilkobling og forvarming

- Rull ledningen helt ut.
- Kontroller at de elektriske installasjoner er i overensstemmelse med dem som er angitt under apparatet.
- Strømtilkoble alltid apparatet til en jordet stikkontakt.
- Hvis det er nødvendig med skjøteledning:
 - skal den være jordet;
 - sørg for at ingen snubler i ledningen.

Dersom nettleddningen er skadet, må den byttes av produsenten, dens service agent eller av en autorisert elektrohandler. Dette for å unngå fare ved bruk senere.

Dette apparatet er ikke laget for å fungere med en utvendig timer eller et separat fjernkontrollsystem.

- Still inn termostaten til den posisjonen som er angitt i tilberedningstabellen - fig. 4
Termostatsens posisjon under oppvarming skal være den samme som brukes ved tilberedningen.
- Sett støpselet i stikkontakten : det røde lyset tennes og apparatet starter oppvarmingen - fig. 5a

La aldri apparatet stå på når det ikke er i bruk, bortsett fra ved forvarming.

Koble aldri til apparatet uten først å ha satt på plass de 2 stekeplatene.

Bruk ikke apparatet tomt.

- Forvarm apparatet i ca. 5 minutter.
Forvarmingen er avsluttet når det grønne lyset tennes - fig. 5b

For å beskytte slippbelegget, unngå overdreven forvarming av apparatet når det er tomt.

Ved første gangs bruk kan apparatet avgj litt lukt og os.

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

Tilberedning

- Etter forvarming er apparatet klart til bruk.

For å beskytte slippbelegget:

- bruk helst treredskaper på grillen;
- skjær aldri direkte i grillplaten.
- ikke bruk stekepapir eller folie.

Legg aldri redskaper på apparatet for å varme dem.

Rør ikke ved grillens metalleder under bruk, da de er meget varme: bruk håndtakene og grytekluter hvis nødvendig.

Flytt ikke apparatet mens det er i bruk.

- Mens steking pågår, sjekk at innholdet i de dype pannene ikke overstiger maksimumsmerket.
Tøm dem om nødvendig. Pass på at du ikke brenner deg ettersom kraften er meget varm.

Grillfunksjon

- Plasser maten på den nederste grillplaten.
- Lukk apparatet.
- Tilbered maten ifølge tilberedningstabellen.
- Mellomrommet mellom de to grillplatene justeres automatisk (0 - 3,5 cm) avhengig av tykkelsen på maten som tilberedes - fig. 8

Barbecuefunksjon

- Fordel maten jevnt på de to grillplatene.
- Hvis du kun bruker én grillplate, bør det være den øverste grillplaten.
- Tilbered maten ifølge tilberedningstabellen.

Etter bruk/rengjøring

- Trekk støpselet ut av stikkkontakten. Åpne apparatet.
- La apparatet avkjøles (ca. 1 time) i åpen posisjon.
- Tøm de dype pannene.
Husk å aldri flytte apparatet mens pannene er fulle.
- Lukk apparatet etter at det er blitt avkjølt.

• For å ta grillplatene ut :

- trykk på de to sidekrokene på stekeplaten for å frigjøre den, ta den deretter ut ved å løfte på skrå - fig. 9

- De to delene og grillplatene kan vaskes med en svamp, varmt vann og oppvaskmiddel.
- Grillplatene kan vaskes i oppvaskmaskin.

Bruk ikke skuresvamp eller skurepulver.

- Hvis grillplatene jevnlig vaskes i oppvaskmaskin, anbefaler vi at du smører dem med litt matolje innimellom for å vedlikeholde slippbelegget.

Etter en stund kan slippbelegget bli litt misfarget – dette er normalt.

- Rengjør de dype pannene etter hver bruk.

Legg aldri apparatet og ledningen i vann.

- Apparatet kan oppbevares på høykant (vertikalt) - fig. 10

Tilberedningstabeller

Tilberedningstid er kun veiledende: de kan variere alt etter mengde mat, personlig smak, og type mat.

Kjøtt og kebab

Termostat 3	Funksjon	Tilberedningstid
Koteletter	grill	9-11 min.
Oksefilet	grill	3-4 min.
Tournedos	grill	4-5 min.
Kalvekoteletter	barbecue	8-9 min./side
Lammekoteletter	barbecue	7-8 min./side
Rundbiff	grill	3-4 min.
Hamburgerbrød	grill	4 min.
Pølser	grill	7-9 min.
Lammekebab	barbecue	20-22 min.
Leverkebab	barbecue	20-25 min.
Kyllingkebab	barbecue	20-25 min.
Sossiser	barbecue	7-9 min.

Fisk

Termostat 3	Funksjon	Tilberedningstid
Sjøtunge (flyndrefisk)	barbecue	6-7 min./side
Sardinfilet	barbecue	4-5 min./side
Laksekteletter	barbecue	5-6 min./side

Grønnsaker

Termostat 3	Funksjon	Tilberedningstid
Champignon	barbecue	5-7 min./side
Tomater	barbecue	5-7 min./side
Squash	barbecue	5-10 min./side
Auberginer	barbecue	5-10 min./side

Sandwich

Termostat 2	Funksjon	Tilberedningstid
Panini	grill	7-9 min.
Enkelt smørbrød	grill	4-5 min.

N



Ta hensyn til miljøet!

① Ditt apparat inneholder mange elementer som kan brukes om igjen eller resirkuleres.

➔ Lever apparatet inn på et resirkuleringssenter eller et godkjent servicesenter.

Kiitos, ei
Lue ja p
yhteiset
Laitteen t
jännitte
Yhtiöme t
Ruokaa, j

- Laitet
ovat
heillä
ohjee
On hu
• Laitte
Laitte
• Kytke
• Jos v
• Paista
Kehot

Koko
Enne

- Poista k
- Pese gr
- Pyyhi g
- Sijoita
Välttä k

Älä kosk
Älä kosk
läheisyyt
Jotta lait
Älä käytä

- Pane g
- tarkist
- Paina

Ruuan g

- Aseta n
syntyne
- Säädä
- Sulje la

Avog


- Lihan ja
- Aseta n
syntyne
 - Avaa g
 - Tartu k
tasot vi



Kiitos, että ostit tämän laitteen, joka on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.

Lue ja pidä aina saatavilla nämä mukana olevien lisävarusteiden perusteella erilaisille malleille annetut yhteiset ohjeet huolellisesti.

Laitteen turvallisuus on varmistettu sen noudattaessa voimassaolevia normeja ja säädöksiä (Direktiivit: Bassas jännitteet, elektromagneettinen yhteensopivuus, elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat aineet, ympäristö...) Yhtiömme tutkii ja kehittää laitteitaan jatkuvasti ja siksi saattaa muuttaa tuotteen ominaisuuksia siitä etukäteen ilmoittamatta.

Ruokaa, joka on joutunut kosketukseen  logolla merkittyjen osien kanssa, ei pitäisi syödä.

Kotitapaturmien ehkäisy

- Laitetta eivät saa käyttää henkilöt (lapset mukaanluettuna), joiden fyysiset, aistitoiminnalliset tai henkiset kyvyt ovat puutteelliset, eivätkä henkilöt, joilla ei ole kokemusta tai tietoa sen käytöstä, paitsi siinä tapauksessa, että heillä on tilaisuus toimia turvallisuudesta vastuussa olevan henkilön valvonnassa tai saatuaan edeltäkäsintä tarkat ohjeet laitteen käytöstä.
On huolehdittava siitä, että lapset eivät leiki laitteella.
- Laitteen pinnat voivat olla hyvin kuumat, kun laite on käytössä.
Laitteen kuumiin osiin ei saa koskea.
- Kytke laite ainoastaan, kun käytät sitä. Älä käytä laitetta koskaan tyhjänä.
- Jos vahinko sattuu, huuhtele palovammakohtaa kylmällä vedellä ja ota tarvittaessa yhteys lääkäriin.
- Paistosavut voivat olla vaarallisia eläimille, joiden hengitys on erityisen herkkää, esimerkiksi linnuille.
Kehotamme lintujen omistajia pitämään linnut poissa paistoalueelta.

Kokoaminen

Ennen kuin käytät laitetta ensimmäistä kertaa

- Poista kaikki pakkausmateriaalit, tarrat ja varusteet niin laitteen sisältä kuin päältäkin.
- Pese grillilevyt: noudata kappaleessa "Käytön jälkeen/puhdistus" annettuja ohjeita.
- Pyyhi grillauslevyt kevyesti ruokaöljyllä (ja pehmeällä pyyhkeellä).
- Sijoita laite tasaiselle, tukevalle ja kuumuutta kestäväälle pinnalle.
Vältä käyttämästä laitetta pehmeällä pinnalla kuten pyyhkeen päällä.

Älä koskaan sijoita laitetta suoraan aralle pinnalle (lasipöytä, pöytäliina, maalattu pinta jne.).

Älä koskaan sijoita laitetta seinäkaapin tai seinähyllyn alle, ei myöskään välittömästi palavan materiaalin läheisyyteen kuten verhot, kaihtimet tai seinävaatteet.

Jotta laite ei kuumene liikaa, älä sijoita sitä nurkkaan tai seinää vasten.

Älä käytä alumiinipaperia likaantumisen suojaksi.

- Pane grillauslevyt paikalleen vinossa asennossa :**
- tarkista että kaksi hakasta tulevat kiinteiden "pidikkeiden" - fig. 1
- Paina levyä molemmilta reunoilta, jotta se lukittuu - fig. 2

Grillaus

Ruonan grillaus, leipien valmistus, panini jne.

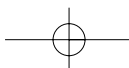
- Aseta nesteen keräysastia levyjen juoksuttimen alle, jotta saat kerätyksi kypsytettäessä mahdollisesti syntyneen nesteen - fig. 6
- Säädä grillin lämpötilan säätimellä haluttu kypsennystaulukon mukainen asento - fig. 4
- Sulje laite.

Avogrillaus

Lihan ja kasvien samanaikainen grillaus.

- Aseta nesteen keräysastia levyjen juoksuttimen alle, jotta saat kerätyksi kypsytettäessä mahdollisesti syntyneen nesteen - fig. 6
- Avaa grilli.
- Tartu kahvaan ja vedä tasaisesti laitteen yläosaa ja avaa laite 180 asteen kulmaan: laite on nyt täysin auki, tasot vierekkäin - fig. 7

FIN





Liitanta ja esilämmitys

- Ota liitosjohto täysin esiin.
- Varmista, että sijoitustalouden sähköistys vastaa laitteeseen merkittyjä tehon ja jännitteen arvoja.
- Liitä laite pistotulpalla tilaluokituksen mukaiseen pistorasiaan.
- Jos käytät jatkojohtoa:
 - sen suojausluokan tulee olla sama kuin pistorasian;
 - varmista, että ihmiset eivät kompastu tai tartu jatkojohtoon.

Jos verkkoliitantaajohto vaurioituu, on valmistajan tai valmistajan huoltoedustajan tai vastaavan pätevän henkilön vaihdettava se, että vältetään vaara.

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käynnistettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kaukosäädinjärjestelmän avulla.

- Säädä lämpötilan säädin kypsennystaulukossa neuvottuun asentoon - fig. 4
Lämpötilan säätimen asento on sama sekä esilämmityksen että käytön aikana.
- Liitä laite verkkovirtaan : punainen merkivalo syttyy ja laite alkaa lämmitä - fig. 5a

Kytke laite ainoastaan, kun käytät sitä. Älä käytä laitetta koskaan tyhjänä.

Älä kytke laitteen pistoketta pistorasiaan ennen kuin olet asettanut paikoilleen 2 keitinlevyä.

Älä koskaan käytä laitetta tyhjänä.

- Esilämmitä laitetta noin 5 minuuttia.
Esilämmitys on päättynyt, kun vihreä valo syttyy - fig. 5b

Jotta tarttumattomien pintojen tarttumattomuus säilyy, vältä ylipitkiä esilämmitysaikoja laitteen ollessa tyhjänä.

Ensimmäisellä käyttökerralla laitteesta saattaa syntyä vähän käryä ja savua.

Älä koskaan jätä toiminnassa olevaa laitetta valvomatta.

Kypsennys

- Laite on käyttövalmis esilämmityksen jälkeen.

Jotta grillauslevyjen tarttumattomien pintojen tarttumattomuus säilyy:

- käytä työkaluna vain puista lastaa ruoan kääntämiseen;
- älä koskaan leikkaa ruokaa suoraan grillauslevyllä.
- älä laita alumiinikelmua ritilän ja grillattavan ruoan väliin.

Älä koskaan pane mitään keittovälineitä kuumenemaan laitteeseen.

Älä kosketa laitteen kuumia metallipintoja: käytä kahvoja ja tarvittaessa uunikintaita.

Älä siirrä toiminnassa olevaa laitetta.

- Tarkista kypsytyksen aikana, että nesteen keräysastioiden sisältö ei ylitä merkittyä ylärajaa.
Tyhjennä ne tarvittaessa. Varo, ettet polta itseäsi, sillä neste on hyvin kuumaa.

Grillaus

- Sulje laite.
- Anna ruoan kypsyä kypsennystaulukon mukainen aika.
- Molempien grillauslevyjen välinen etäisyys säätyy automaattisesti (0 cm–3,5 cm) grillattavan ruoan paksuuden mukaan - fig. 8

FIN

Avogrillaus

- Levitä ruoka tasaisesti kummallekin grillauslevylle.
- Jos käytät vain yhtä grillauslevyä, suosittelemme käytettäväksi ylempää grillauslevyä.
- Anna ruoan kypsyä kypsennystaulukon mukainen aika.

Käyt

- Ota pis
- Jätä lai
- Tyhjenn
- Älä siirr
- Kun lait

- **Grillaus**
- Paina

- Puhdist
- Pyyhi p

Grillausle

- Jos pes
- pysyy k

Älä käytä

- Puhdist

Aikaa my

- Laite v

Kyps

Annetut henkilök

Liha j

Lämpöti

T-luupihv

Filee pihv

Tournedo

Vasikank

Lampaan

Hampuril

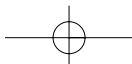
Makkarat

Lammasv

Maksa/m

Broileriva

Cocktail-r



Käytön jäkeen/puhdistus

- Ota pistotulppa pois seinän pistorasiasta. Älä vedä johdosta vaan tartu kiinni pistotulppaan. Avaa laite.
- Jätä laite jäähtymään avonaisena (noin 1 tunti).
- Tyhjennä nesteen keräysastiat
Älä siirrä laitetta koskaan paikasta toiseen, kun keräysastiat ovat täynnä.
- Kun laite on jäähtynyt, sulje kansi.
- **Grillauslevyjen irrotus:**
- Paina levyn sivulla olevia hakasia sen irrottamiseksi ja nosta se pois kohottamalla sitä viistosuuntaan - fig. 9
- Puhdista jäähtyneet grillauslevyt ja laitteen runko sienellä ja pesuaineliuksella.
- Pyyhi puhtaalla sienellä loppuksi.

Grillauslevyt voi myös pestä astianpesukoneessa.

- Jos peset paistolevyt astianpesukoneessa, öljyä ne uudelleen tasaisin väliajoin, jotta niiden tarttumaton pinta pysyy kunnossa.

Älä käytä hankaussientä tai kovia naarmuttavia hankausjauheita.

- Puhdista nesteen keräysastiat jokaisen käytön jälkeen.

Aikaa myöten tarttumattomien pintojen väri voi muuttua – se on normaalia.

- Laite voidaan säilyttää pystyasennossa tilaa säästäten - fig. 10

tyhjänä.

Kypsennystaulukot

Annetut kypsennysajat ovat vain suuntaa antavia: ne vaihtelevat kypsennettävän määrän mukaan, henkilökohtaisesta mausta riippuen sekä ruoka-aineen palakoosta ja laadusta riippuen.

Liha ja vartaat

Lämpötilan säädin 3	Toiminto	Kypsennysaika
T-luupihvi	grillaus	9-11 min
Filee pihvi	grillaus	3-4 min
Tournedos	grillaus	4-5 min
Vasikankylki	avogrillaus	8-9 min/puoli
Lampaan kyljykset	avogrillaus	7-8 min/puoli
Hampurilaispihvit	grillaus	4 min
Makkarat	grillaus	7-9 min
Lammasvartaat	avogrillaus	20-22 min
Maksa/munuaisvartaat	avogrillaus	20-25 min
Broilerivartaat	avogrillaus	20-25 min
Cocktail-makkarat	avogrillaus	7-9 min

Kala

Lämpötilan säädin 3	Toiminto	Kypsennysaika
Kampela	avogrillaus	6-7 min/puoli
Silakkafileet	avogrillaus	4-5 min/puoli
Lohipihvit	avogrillaus	5-6 min/puoli

Kasvikset

Lämpötilan säädin 3	Toiminto	Kypsennysaika
Sienet	avogrillaus	5-7 min/puoli
Tomaatit	avogrillaus	5-7 min/puoli
Kesäkurpitsat	avogrillaus	5-10 min/puoli
Munakoisot	avogrillaus	5-10 min/puoli

Leivät

Lämpötilan säädin 2	Toiminto	Kypsennysaika
Panini	grillaus	7-9 min
Paahdettu leipä	grillaus	4-5 min

FIN



Huolehtikaamme ympäristöstä!

- ① Laitteesi on varustettu monilla arvokkailla ja kierrätettävillä materiaaleilla.
- ➔ Toimita laitteesi keräyspisteeseen tai sellaisen puuttuessa vaikka valtuutettuun huoltokeskukseen, jotta laitteen osat varmasti kierrätetään.

بعد الإستعمال/التنظيف

- افصل المنتج عن التيار .. افتح المنتج.
- دع المنتج ليبرد (ساعة واحدة تقريباً) وهو مفتوح.
- أفرغ حاويات تجميع الدسم
- يرجى توخي الحذر أثناء نقل المنتج عندما تكون الحاويات مليئة بالدسم.
- اعلق المنتج بعد أن يبرد تماماً.
- لإزالة أطباق الشوي :
– بالضغط على العلاقتين الموجودتين على جوانب طبق الشوي، يمكن تحرير الطبق ورفعها بشكل زاوية – الشكل ٩
- يمكن غسل أطباق الشوي وقسمي الشواية بإسفنجة بالماء الدافئ وسائل التنظيف.
- يمكن غسل أطباق الشواية في جلاية الصحون.
- لا تستعمل اسفنجات معدنية أو مساحيق كاشطة.
- إذا تم تنظيف أطباق الشوي في جلاية الصحون بشكل منتظم، ننصح بمسح هذه الأطباق بالقليل من زيت الطعام بواسطة قطعة قماش ناعمة للمحافظة على جودة وفعالية الطلاء الغير لاصق.
- مع تقدم الزمن ، سوف يتغير لون أطباق الشوي الغير لاصقة قليلاً – هذا أمر عادي.
- تُنظف حاويات تجميع الدسم بعد كل استعمال.
- لا تغمر المنتج أو السلك الكهربائي التابع له بالماء أو بأي سائل آخر.
- يمكن تخزين هذا المنتج بوضع عمودي، – شكل ١٠

جداول الطهي

جداول الطهي المذكورة هنا ، هي قياسية، وتخضع للتغيير حسب الكمية، والذوق الشخصي، وحسب حجم ونوع الطعام.

السمك			اللحوم وأسياخ الكباب		
الترموستات ٣	الوظيفة	وقت الطهي	الترموستات ٣	الوظيفة	وقت الطهي
سمك موسى	باربيكيو	٦ الى ٧ دقائق	ستيك ضلع البقر	شوائية	٩ الى ١١ دقيقة
فيليه السردين	باربيكيو	٤ الى ٥ دقائق	فيليه البقر	شوائية	٣ الى ٤ دقائق
ستيك سلمون	باربيكيو	٥ الى ٦ دقائق	ريش	شوائية	٤ الى ٥ دقائق
الخضار			اللحوم وأسياخ الكباب		
الترموستات ٣	الوظيفة	وقت الطهي	الترموستات ٣	الوظيفة	وقت الطهي
فطر	باربيكيو	٥ الى ٧ دقائق	ستيك ضلع العجل	باربيكيو	٨ الى ٩ دقائق
طماطم	باربيكيو	٥ الى ٧ دقائق	شريحة لحم الحمل	باربيكيو	٧ الى ٨ دقائق
كوسى	باربيكيو	٥ الى ١٠ دقائق	ستيك ردف البقر	شوائية	٣ الى ٤ دقائق
بازنجان	باربيكيو	٥ الى ١٠ دقائق	باتيه هامبرجر	شوائية	٤ دقائق
السندويشات			اللحوم وأسياخ الكباب		
الترموستات ٢	الوظيفة	وقت الطهي	الترموستات ٣	الوظيفة	وقت الطهي
بانيني	شوائية	٧ الى ٩ دقائق	كباب خروف على السبخ	باربيكيو	٢٠ الى ٢٢ دقيقة
سندويشات مسبقة التحميص	شوائية	٤ الى ٥ دقائق	كباب على السبخ	باربيكيو	٢٠ الى ٢٥ دقيقة
			كباب دجاج على السبخ	باربيكيو	٢٠ الى ٢٥ دقيقة
			سجق كوكيتل	باربيكيو	٧ الى ٩ دقائق

ARA

حماية البيئة أولاً

يحتوي هذا المنتج على الكثير من المواد القيمة التي يمكن تصليحها أو إعادة تصنيعها.
يرجى إيداعه لدى المركز المدني لتجميع المهملات





التوصيل بالتيار والتسخين التمهيدي

- مدد السلك الكهربائي الى آخره.
- تأكد من أن قوة التيار عندك تتناسب مع قوة المنتج المذكورة على قعر المنتج.
- أوصل المنتج دائماً في مقبس كهربائي مؤرّض.
- إذا استعملت وصلة كهربائية:
- يجب أن تكون مؤرّضة.
- يرجى أخذ جميع الإحتياطات لتجنّب وضعها في طريق أحد.
- إذا كان السلك الكهربائي تالفاً، يجب استبداله بواسطة المُصنّع أو بواسطة مركز الخدمة الذي يعتمده، أو بواسطة شخص مؤهل للقيام بهذا العمل لكي لا تتعرض للخطر.
- لم يعد هذا المنتج لكي يعمل بواسطة مؤقت خارجي أو بواسطة نظام التشغيل عن بُعد.
- ضع الترموستات على الموقع المذكور في جدول الطهي - الشكل ٤
- موقع الترموستات أثناء التسخين التمهيدي هو نفس الموقع المستعمل للطهي.
- أوصل السلك الكهربائي بمقبس رئيسي للتيار: يُضاء المؤشّر الضوئي، ويبدأ المنتج بالتسخين - الشكل ٥a
- لا تترك المنتج موصولاً بالتيار إن لم يكن قيد الإستعمال،
- لا توصّل المنتج بالتيار ما لم يكن طبقي الطهي في موضعهما داخل المنتج
- لا تُشغّل المنتج إذا كان فارغاً
- يُترك المنتج للتسخين التمهيدي مدة ٥ دقائق.
- عندما يُضيء المؤشّر الأحمر في المنتج، يكون التسخين التمهيدي قد انتهى - الشكل ٥b
- لكي تحافظ على جودة الطبقة الغير لاصقة، تجنّب الإفراط في فترة التسخين التمهيدي عندما يكون المنتج فارغاً.
- عند الإستعمال للمرة الأولى، قد يصدر عن المنتج قليلاً من الرائحة وقليل من الدخان أثناء الدقائق القليلة الأولى. هذا أمر طبيعي.
- لا تترك المنتج غير مراقب أثناء الإستعمال.

الطهي

- بعد التسخين التمهيدي، يكون المنتج جاهزاً للإستعمال.
- للحفاظ على مواصفات الطلاء المانع للإلتصاق:
- كتفضيل، استعمل ملعقة خشبية لتحريك الطعام؛
- لا تُقَطع الطعام مباشرة على الأطباق.
- لا تطهو الطعام في رقائق الألمينيوم.
- لا تضع أدوات الطهي فوق المنتج لتسخينها.
- لا تلمس الأجزاء المعدنية من المنتج (أطباق الشوي، سلك الدعم لأنها تكون ساخنة جداً: استعمل المقابض أو القفازات.
- لا تحرك المنتج أثناء الإستعمال.
- أثناء الطهي، تأكد بأن حاويات تجميع الدسم لا تزيد محتوياتها عن علامة الحد الأقصى.
- يجب تفرّيفها إذا وجدت حاجة لذلك، مع الحرص الشديد لأنها عادة تكون ساخنة جداً.

وظيفة الشوي

- ضع الطعام على طبق الشوي السفلي
- اترك الطعام ليُطهى حسب التعليمات الواردة في جدول الطهي
- المسافة بين طبقي الشوي تُعدّل أوتوماتيكياً (من صفر الى ٣,٥) سنتم حسب سماكة الطعام المُعد للطهي - الشكل ٨


وظيفة الشوي (باربيكيو)

- يُوزَع الطعام على طبقي الشوي بالتساوي
- عندما يتم الطهي باستعمال وجه واحد من الشواية، يُستعمل عادة طبق الشوي العلوي
- اترك الطعام ليُطهى حسب التعليمات الواردة في جدول الطهي

ARA



شكراً لشراكتك هذا المنتج، الذي صُمم خصيصاً للإستعمال المنزلي فقط. يُرجى قراءة التعليمات في هذه النشرة بعناية والإحتفاظ بها في متناول اليد. تُطبق هذه التعليمات عملياً على كل الموديلات بحسب الملحقات المرفقة مع المنتج. من أجل سلامتك، يخضع هذا المنتج لجميع الأحكام والمعايير (قانون التيار الكهربائي المنخفض، قانون التوافقية الكهرومغناطيسية، قوانين المواد ذات الصلة بالطعام، قوانين البيئة...).

إن المواد الغذائية الصلبة ومنها والسائلة التي تلامس الأجزاء التي تحمل الشعار  يحظر تناولها.

تتبع فيفال سياسة البحث والتطوير لمنتجاتها باستمرار وقد تقوم بتعديل هذه المنتجات بدون إشعار مسبق.

تجنباً للحوادث المنزلية

- لم يُعد هذا المنتج للإستعمال بواسطة أشخاص (بمن فيهم الأطفال) ممن لا يتمتعون بالقدرة الجسدية، أو بالإمكانات العقلية، أو إذا كانوا يعانون من القصور أو النقص في الخبرة أو المعرفة، ما لم يكونوا تحت رعاية شخص لديه المعرفة التامة والدراية في استعمال هذا المنتج، من أجل سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال والتأكد دائماً أنهم لا يتخذون من المنتج مجالاً للعب.
- قد تكون أسطح المنتج الظاهرة ذات حرارة عالية أثناء تشغيله.
- لا تلمس أسطح المنتج الحارة.
- لا تترك المنتج دون عنايتك إن لم يكن قيد الإستعمال.
- إذا حصل أي حادث، اغسل مكان الحرق فوراً بالماء البارد، واستدع الطبيب إذا لزم الأمر.
- قد تكون روائح الطهي في بعض الأحيان خطرة على الحيوانات المنزلية التي تتمتع بحساسية عالية للروائح، مثل العصافير. ننصح بإبقاء الطيور بعيدة عن منطقة الطهي.

التركيب

قبل استعمالك المنتج للمرة الأولى

- انزع مواد التغليف، المصنقات والملحقات من داخل وخارج المنتج.
- اغسل أطباق الشواية : اتبع الإرشادات الواردة في فقرة "بعد الإستعمال/التنظيف".
- تُطلى أطباق تسخين الشواية بقليل من زيت الطعام بواسطة قطعة قماش ناعمة.
- يوضع المنتج فوق سطح مستوٍ ثابت وضد الحرارة.
- تجنب استعمال المنتج فوق سطح رقيق، مثل مناشف الشاي.
- لا تضع المنتج أبداً فوق سطح هش (طاولة زجاجية، مفرش سفرة، أثاث موبيليا... الخ).
- لا تضع المنتج تحت لوح من الورق المقوى (الكرتون)، مركب على حائط أو على رف، أو بالقرب من مواد سريعة الإشتعال كالستائر، والسواتر ومعلقات الجدران..
- لكي تُجنب المنتج الحرارة المفرطة، لا تضعه في زاوية أو بمواجهة جدار..
- لا تستعمل ورق الألمينيوم لحماية المنتج من الأوساخ

• لتركيب أطباق الشواية :

- يوضع الطبق بشكل زاوية، في الممرين تحت "العلاقة" الثابتة - الشكل ١
- ثم ادفع على جانبي الطبق لإقفالها - الشكل ٢

وظيفة الشوي

لشوي الطعام، وصنع السندويشات، البانيني، .. الخ

- توضع صينية تجميع الدسم تحت فوهة التصريف فوق الألواح لإلتقاط بقايا الدسم - الشكل ٦
- عدّل الرموستات حسب التعليمات الواردة في جدول الطهي - الشكل ٤
- إغلق المنتج.

ARA

وظيفة الشوي (باربكيو)

لشوي اللحوم، والخضار في نفس الوقت

- توضع صينية تجميع الدسم تحت فوهة التصريف فوق الألواح لإلتقاط بقايا الدسم - الشكل ٦
- افتح الشواية
- امسك المقبض، اسحب بقوة الى القسم العلوي من المنتج، ثم اغلق المنتج :
- المنتج الآن في موقع الفرن - الشكل ٧





پس از استفاده / نظافت

- دستگاه را از برق خارج کرده و در آنرا باز کنید.
- دستگاه را بمدت ۱ ساعت در حالت باز، برای سرد شدن رها کنید.
- ظرف جمع کردن روغن را تخلیه کنید.
- مراقب باشید که دستگاه در زمان پر بودن ظرفها حرکت نکند.
- پس از سرد شدن، دستگاه را ببندید.

برای برداشتن بشقابهای کباب پز:

- با فشار بر روی دو گیره کناری بشقاب، آنرا آزاد کرده و سپس با بالابردن آن به سمت گوشه، آنرا آزاد کنید - تصویر ۹
- هر دو قسمت و بشقابهای کباب پز میتوانند با اسفنج، آب داغ و مایع ظرفشویی شسته شوند.
- بشقابهای کباب پز قابل شستشو در ماشین ظرفشویی است.
- از پارچه فلزی و خشن یا پودر زیر استفاده نشود.
- اگر پیوسته با ماشین ظرفشویی شسته شوند، توصیه میکنیم که گاهگاهی به کمی روغن آشپزی آغشته شوند تا موجب ابقاء پوشش نجسب آن شود.
- با گذشت زمان، پوشش نجسب بشقابهای کباب پز کم رنگ شده که امری طبیعی است.
- ظروف جمع آوری روغن را پس از هر بار استفاده تمیز کنید.
- هیچگاه دستگاه و سیم را در آب قرار ندهید.
- این محصول میتواند بصورت عمودی نگهداری شود. - تصویر ۱۰

جدول آشپزی

زمان پخت فقط بعنوان یکرهنا ارائه میشود: و میتواند برطبق مقدار، سلیقه شخصی، اندازه تکه ها و نوع غذا تغییر کند.

ماهی			کبابهای گوشتی و به سیخ کشیده شده		
زمان پخت	فرایند	ترموستات ۳	زمان پخت	فرایند	ترموستات ۳
۶ - ۷ دقیقه	بریانی	مامی	۹ - ۱۱ دقیقه	کبابی	استیک گوشت دنده گاو
۴ - ۵ دقیقه	بریانی	فیله ساردین	۳ - ۴ دقیقه	کبابی	فیله گوشت
۵ - ۶ دقیقه	بریانی	استیک سالمون	۴ - ۵ دقیقه	کبابی	تورندوز
			۸ - ۹ دقیقه	بریانی	استیک گوشت دنده گوساله
			۷ - ۸ دقیقه	بریانی	گوشت بره
			۳ - ۴ دقیقه	کبابی	استیک دنبه گوسفند
			۴ دقیقه	کبابی	گوشت همبرگر
			۷ - ۹ دقیقه	کبابی	سوسیس
			۲۰ - ۲۲ دقیقه	بریانی	کباب به سیخ کشیده شده بره
					چکر قلو
			۲۰ - ۲۵ دقیقه	بریانی	کباب به سیخ کشیده شده
			۲۰ - ۲۵ دقیقه	بریانی	جوجه کباب
			۷ - ۹ دقیقه	بریانی	سوسیس کوکتل

سبزیجات		
زمان پخت	فرایند	ترموستات ۳
۵ - ۶ دقیقه	بریانی	قارچ
۵ - ۷ دقیقه	بریانی	کوجه فرنگی
۵ - ۱۰ دقیقه	بریانی	خیار چمبر
۵ - ۱۰ دقیقه	بریانی	بادمجان

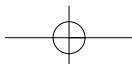
ساندویچها		
زمان پخت	فرایند	ترموستات ۲
۷ - ۹ دقیقه	کبابی	بانینی
۴ - ۵ دقیقه	کبابی	ساندویچ از پیش تست شده

حفاظت از محیط زیست در درجه اول!

① دستگاه شما شامل مواد نئوپرمیتست که امکان احیاء یا بازیافت آنها وجود دارد.
② وسیله برقی را در نقاط مخصوص جمع آوری قرار دهید.



FAR



اتصال و مرحله پیش گرمکن

- سیم برق را کاملاً باز کنید.
- از تطابق منبع برق رسانی با شدت جریان برق و ولتاژ مندرج در زیر دستگاه مطمئن شوید.
- در همه حال دستگاه را به پریز سه شاخه وصل کنید.
- در صورت استفاده از سیم رابط:
 - باید به سه شاخه وصل باشد؛
 - احتیاط لازم برای اجتناب از راه رفتن بر روی آن رعایت شود.
- سیم برق رسانی در صورت خراب شدن، باید برای اجتناب از هرگونه خطر، توسط تولید کننده، نماینده خدمات رسانی و یا فرد واجد شرایط تعویض شود.
- این دستگاه نمی تواند با استفاده از یک ساعت خارجی یا سیستم کنترل از راه دور کار کند.
- ترموستات را در محل تعیین شده در جدول بخت تنظیم کنید - تصویر ۴
- جای ترموستات در مرحله پیش گرمکن، همان جایی است که برای آشپزی استفاده میشود.
- سیم را داخل پریز اصلی برق قرار دهید: با روشن شدن چراغ قرمز، دستگاه شروع به گرم شدن میکند - تصویر 5a
- دستگاه را هنگامی که استفاده نمیشود، هرگز به برق وصل نکنید.
- دستگاه را بدون قراردادن ۲ بشقاب آشپزی در جای خود، هرگز به برق وصل نکنید.
- با دستگاه خالی کار نکنید.
- دستگاه را بمدت ۵ دقیقه در حالت پیش گرمکن قرار دهید.
- با روشن شدن چراغ سبز، مرحله پیش گرمکن پایان یافته است - تصویر 5b
- برای نگهداری از پوشش نجسب، از بالا بردن مرحله پیش گرمکن در دستگاه خالی اجتناب کنید.
- در زمان استفاده برای بار اول، کمی بو و دود در چند دقیقه آغازین احساس میشود.
- هرگز دستگاه را در زمان استفاده، بدون مراقبت رها نکنید.

پخت

- بعد از مرحله پیش گرمکن، دستگاه برای استفاده آماده است.
- برای نگهداری از پوشش نجسب:
 - استفاده از کفگیر چوبی برای بهم زدن غذا در الویت است،
 - هرگز غذا را مستقیماً روی بشقاب نبرید،
 - از پخت غذا بر روی فویل حلبی خودداری کنید.
- ظروف آشپزی را برای گرم شدن در داخل دستگاه قرار ندهید.
- چون دستگاه در زمان گرم شدن یا فعالیت بسیار داغ است، از دست زدن به قسمتهای فلزی آن بپرهیزید: از دستگیره استفاده کنید و در صورت لزوم، از دستکش مخصوص گاز استفاده کنید.
- از حرکت دستگاه در زمان استفاده خودداری کنید.
- در طول پخت، مطمئن شوید که محتویات آبمیوه از حد ماکزیمم فراتر نمی رود. در صورت لزوم، محتویات را تخلیه کنید. مراقب باشید که بدلیل داغی زیاد، خودتان را نسوزانید.

در فرآیند کباب کردن

- غذا را در پائین ترین بشقاب کباب پز قرار دهید.
- دستگاه را ببندید.
- مطابق با راهنمای موجود در جدول آشپزی، غذا را بپزید.
- فضای بین دو بشقاب کباب پز براساس ضخامت غذا و بطور اتوماتیک از ۳۵ cm تا ۵ cm تنظیم میشود - تصویر ۸

در فرآیند بریانی

- غذا را روی بشقابهای کباب پز قرار دهید،
- در زمان استفاده از یک سطح برای آشپزی، الویت با بشقاب بالای کباب پز است.
- برطبق راهنمای موجود در جدول آشپزی، غذا را بپزید.



اتص

- سیم برق
- از تطابق
- در همه
- در صورت
- باید ب
- احتیاط

- سیم برق
- فرد واجد
- این دستگ
- ترموست
- جای تر
- سیم را
- دستگاه ر
- دستگاه ر
- با دستگا

- دستگاه
- با روشن

- برای نگه
- در زمان
- هرگز دس

- پخت
- بعد از

- برای نگه
- استفاده
- هرگز غ
- از پخت
- ظروف اش

- چون دس
- از دستگیر
- از حرکت

- در طول
- باشید ک

در فرآیند

- غذا را د
- دستگاه
- مطابق ب
- فضای

در فرآیند

- غذا را ر
- در زمان
- برطبق ر

از خرید این وسیله بمنظور مصرف خانگی متشکریم. توصیه های موجود در کتابچه را با دقت مطالعه نموده و در دسترس نگهدارید. این توصیه ها برای هر مدلی از ابزارهای موجود در وسیله شما بکار برده میشود. برای حفظ ایمنی شما، این محصول از استانداردها و قوانین قابل اجرا (مانند کاربرد ولتاژ پائین، تطابق الکترومغناطیسی، استفاده از مصالح مناسب در تماس با مواد غذایی، محیط زیست، ...) برخوردار است. از مصرف هرگونه مواد غذایی مایع یا جامد، پس از تماس با قسمتهایی که با علامت \otimes مشخص شده اند، اکیدا اجتناب نمایند. شرکت ما با تحقیق و توسعه مداوم، میتواند بدون اطلاع قبلی به اصلاح محصولات بپردازد.

پیشگیری از حوادث در خانه

- از استفاده این وسیله توسط افرادی (شامل کودکان) با توانایی کم جسمانی، حسی و روانی یا نداشتن تجربه و دانش کافی باید اجتناب شود، مگر آنکه کاربرد آن با نظارت و آموزش فرد مسئول و محافظ آنان انجام گیرد.
- با نظارت بر کودکان، میتوان از بازی نکردن آنها با وسیله مطمئن شد.
- حرارت بدنه دستگاه در زمان استفاده افزایش می یابد.
- از دست زدن بدنه وسیله اکیدا خودداری نمایند.
- در زمان استفاده از وسیله یا اتصال آن به برق، هرگز آنرا بدون مراقبت رها نکنید.
- در زمان وقوع حادثه، محل سوختگی را فوراً با آب سرد شستشو داده و در صورت لزوم به پزشک مراجعه کنید.
- بخار غذا برای حیواناتی مانند پرندگان که دارای سیستم تنفسی حساس میباشد، خطرناک است.
- به صاحب پرند توصیه میشود که آنها را دور از محل پخت و پز نگهدارند.

نصب دستگاه

قبل از استفاده از وسیله برای اولین بار

- کلیه مواد بسته بندی، برچسبها و ابزار جانبی را از بیرون و درون دستگاه خارج نمایند.
- بشقابهای کباب پز را بشوئید: به توصیه های موجود در پاراگراف "پس از استفاده / نظافت" توجه کنید.
- با پارچه نرم و کمی روغن آشپزی بشقابهای کباب پز را آماده کنید.
- دستگاه را روی سطح صاف، ثابت و مقاوم در برابر حرارت قرار دهید.

از قراردادن آن بر روی سطح نرم همچون حوله جای اجتناب نمایند. هرگز این وسیله را روی سطح نرم و شکننده مانند میز شیشه ای، رومیزی، مبلمان چرم و از این قبیل قرار ندهید. از قراردادن آن زیر گنجه چسبیده به دیوار یا یک قفسه یا کنار مواد آتشزا مانند پرده یا آویزهای دیواری اکیدا اجتناب نمایند. برای جلوگیری از گرم شدن بیش از حد دستگاه، آنرا در گوشه یا مقابل دیوار قرار ندهید. برای کثیف نشدن دستگاه، از فویل آلومینیومی استفاده نکنید.

- روش قراردادن بشقابهای کباب پز:
- بشقاب را در زاویه ای، داخل دو شکاف در زیر گیره ثابت قرار دهید - تصویر ۱
- سپس با فشار به دو طرف بشقاب آنرا محکم کنید - تصویر ۲

در فرآیند کباب پز

برای کباب کردن غذا و درست کردن ساندویچ، پانینی (Panini) و غیره

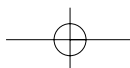
- ظرف روغن گیر را زیر دریچه روی بشقابها قرار داده تا روغن آن گرفته شود - تصویر ۶
- بر طبق راهنمای جدول پخت، ترموستات را تنظیم کنید - تصویر ۴
- دستگاه را ببندید.

در فرآیند بریانی

جهت کباب کردن گوشت و سبزیجات بطور همزمان.

- ظرف روغن گیر را زیر دریچه روی بشقابها قرار داده تا روغن آن گرفته شود - تصویر ۶
- کباب پز را باز کنید.
- با گرفتن دستگیره، آنرا محکم به سمت بالای دستگاه کشانده و پس از آن دستگاه را ببندید: دستگاه در حالت تنوری قرار دارد - تصویر ۷

FAR





Thank you for buying this appliance, which is intended for domestic use only.
 Read the instructions in this leaflet carefully and keep them within reach.
 They apply to every version depending on the accessories that come with your appliance.
 Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions,
 the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.

For your safety, this product conforms to all applicable standards and regulations
 (Low Voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Compliant Materials, Environment, ...).
 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.

Prevention of accidents at home

- 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.
- Accessible surface temperatures can be high when the appliance is operating.
 Never touch the hot surfaces of the appliance.
- Never leave the appliance unattended when plugged in or in use.
- If an accident occurs, rinse the burn immediately with cold water and call a doctor if necessary.
- 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.

Assembly

Before you use your appliance for the first time

- Remove all packaging materials, stickers and accessories from the inside and the outside of the appliance.
- Wash the grill plates: follow the instructions in the paragraph "After use/cleaning".
- Prime the grill plates by wiping over them using a little cooking oil.
- Place your appliance on a flat, stable and heat-resistant surface.

Avoid using your appliance on a soft surface such as a tea-towel.

Never place the appliance directly on a fragile surface (glass table, tablecloth, varnished furniture, etc.).

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.

To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or against a wall.

Do not use aluminium foil to keep the product from getting dirty.

• To fit the grill plates :

- put the plate at an angle, into the two notches under the fixed "clip" - fig. 1
- then push onto the two sides of the plate to lock it - fig. 2

For the grill function

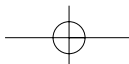
To grill food and make sandwiches, panini, etc.

- Place the fat collection pan under the drainage spout on the plates to collect any fat or cooking juices - fig. 6
- Set the thermostat according to the instructions in the cooking table - fig. 4
- Close the appliance.

For the barbecue function

To grill meat and vegetables at the same time.

- Place the fat collection pan under the drainage spout on the plates to collect any fat or cooking juices - fig. 6
- Open the grill.
- Grasp the handle, pull up firmly on the upper section of the appliance, then close the appliance:
 the appliance is in the oven position - fig. 7





Connection and pre-heating

- Fully unwind the power cord.
- Make sure that the electric power supply is compatible with the power rating and voltage indicated on the bottom of the appliance.
- Always plug the appliance into an earthed socket.
- If an extension cord is used:
 - it must have an earth connection;
 - take all necessary precautions to prevent anyone tripping over an extension cord.

If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

- Set the thermostat to the position indicated in the cooking table - fig. 4
The position of the thermostat during pre-heating is the same as that used for cooking.
- Plug the cord into a mains socket: the red indicator light comes on and the appliance starts to heat up - fig. 5a

Never leave the appliance plugged in when not in use.

Never plug the appliance in without putting the 2 cooking plates in place.

Never run the appliance empty.

- Pre-heat the appliance for about 5 minutes.
Pre-heating has finished when the green indicator light comes on - fig. 5b

To preserve the non-stick properties of the coating, avoid excessive pre-heating with the appliance empty.

On first use, there may be a slight odour and a little smoke during the first few minutes.

Never leave the appliance unattended when in use.

Cooking

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

To preserve the non-stick properties of the coating:

- as a preference, use a wooden spatula to turn the food over,
- never cut food directly on the plates,
- do not cook food in aluminium foil.

Do not put any cooking utensils on the appliance to heat up.

Do not touch the metal parts of the appliance when it is heating or operating, as they are very hot: use the handle and wear oven gloves if necessary.

Do not move the appliance when in use.

- During cooking, make sure that the contents of the juice collection pans do not exceed the maximum level indicated. Empty them if necessary. Be careful not to burn yourself as the fat is very hot.

For the grill function

- Place the food on the lower grill plate.
- Close the appliance.
- Let the food cook according to the instructions in the cooking table.
- The space between the two grill plates is adjusted automatically (0 cm to 3,5 cm) depending on the thickness of the food to be cooked - fig. 8

For the barbecue function

- Spread the food evenly on the two grill plates.
- When only one cooking surface is used, as a preference use the upper grill plate.
- Let the food cook according to the instructions in the cooking table.

After use/cleaning

- Unplug the appliance. Open the appliance.
- Let the appliance cool down (approximately 1 hour) in the open position.
- Empty the juice collection pans.
Be careful never to move the appliance when the pans are full.
- Once cooled down, close the appliance.
- **To remove the grill plates :**
 - Press on the two side hooks on the cooking plate to release it, then remove it by lifting it at an angle - fig. 9
- The two sections and the grill plates can be washed with a sponge, hot water and washing-up liquid.
- The grill plates are dishwasher safe.

Do not use a metal scouring pad or scouring powder.

- If washed regularly in a dishwasher we recommend that the plates are seasoned by wiping with a little cooking oil from time to time to maintain their non-stick performance.

Over time the non-stick of the grill plates may discolour slightly – this is normal.

- Clean the juice collection pans after each use.

Never immerse the appliance and cord in water.

- The appliance can be stored vertically - fig. 10

Cooking tables

Cooking times are given as an indication only: they can vary according to quantity, personal taste, size of the pieces and type of food.

Meat and skewered kebabs

Thermostat 3	Function	Cooking time
Beef rib steaks	grill	9-11 min
Beef fillets	grill	3-4 min
Tournedos	grill	4-5 min
Veal rib steaks	barbecue	8-9 min/side
Lamb chops	barbecue	7-8 min/side
Rump steak	grill	3-4 min
Hamburger patties	grill	4 min
Sausages	grill	7-9 min
Lamb skewered kebabs Liver/kidney	barbecue	20-22 min
skewered kebabs	barbecue	20-25 min
Chicken skewered kebabs	barbecue	20-25 min
Cocktail sausages	barbecue	7-9 min

Fish

Thermostat 3	Function	Cooking time
Sole	barbecue	6-7 min/side
Sardine fillets	barbecue	4-5 min/side
Salmon steaks	barbecue	5-6 min/side

Vegetables

Thermostat 3	Function	Cooking time
Mushrooms	barbecue	5-7 min/side
Tomatoes	barbecue	5-7 min/side
Courgettes	barbecue	5-10 min/side
Aubergines	barbecue	5-10 min/side

Sandwiches

Thermostat 2	Function	Cooking time
Panini	grill	7-9 min
Pre-toasted sandwich	grill	4-5 min

For any product problems or queries, please contact our Customer Relations Team on:
0845 602 1454 - UK
(01) 461 0390 - Ireland



Environment protection first !

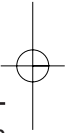
- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➔ Leave it at a local civic waste collection point.



g. 9

ooking oil

te,



ing time

min/side

min/side

min/side

ing time

min/side

min/side

min/side

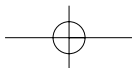
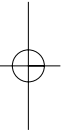
min/side

ing time

min

min

recycled.





F 5 - 7

NL 8 - 10

D 11 - 14

I 15 - 17

E 18 - 20

P 21 - 23

TR 24 - 26

GR 27 - 29

DK 30 - 32

S 33 - 35

N 36 - 38

FIN 39 - 41

ARA 42 - 44

FAR 45 - 47

GB 48 - 50

