Tefal®

OptiGrill+

fr
nl
de
en
it
es
pt
el
ar
fa



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

fr Veuillez lire attentivement le livret “Consignes de sécurité et d’utilisation“ avant la première utilisation.

nl Neem vóór het eerste gebruik het boekje met de veiligheids- en gebruiksinstructies aandachtig door.

de Bitte lesen Sie die Broschüre „Gebrauchs- und Sicherheitshinweise“ vor dem ersten Gebrauch sorgfältig durch

en Please read the “Use & Safety instructions” booklet carefully before first use.

it Leggere con attenzione il libretto “Norme di sicurezza e d’uso” prima del primo utilizzo.

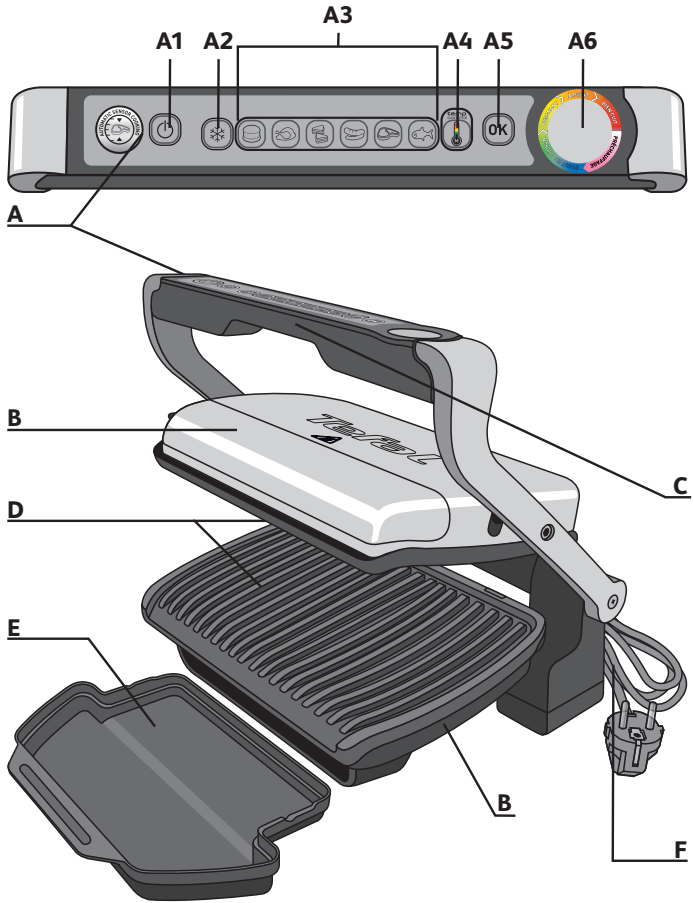
es Lea atentamente el folleto de “Instrucciones de uso y seguridad” antes de usarlo por primera vez.

pt Leia atentamente o folheto “Instruções de uso e segurança” antes do primeiro uso.

el Διαβάστε προσεκτικά το φυλλάδιο “Οδηγίες Χρήσης & Ασφάλειας” πριν από την πρώτη χρήση.

ar يرجى قراءة كتيب ”تعليمات الاستخدام والسلامة“ بعناية قبل الاستخدام لأول مرة

fa لطفاً دفترچه ”دستورالعمل های استفاده و ایمنی“ را قبل از اولین استفاده با دقت بخوانید.



Description

A Tableau de bord

A1 Bouton marche/arrêt

A2 Mode surgelé

A3 Programmes de cuisson

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

A5 Bouton **OK**

A6 Indicateur de niveau de cuisson

B Corps de l’appareil

C Poignée

D Plaques de cuisson

E Plateau de récupération de jus

F Cordon d’alimentation

Guide de couleur de l'indicateur de niveau de cuisson

préchauffage

VIOLET CLIGNOTANT
Attendre.

VIOLET FIXE
Fin du préchauffage. Vous pouvez mettre les aliments.

début de la cuisson

BLEU
Début de la cuisson.

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

cuisson - prêt à consommer

JAUNE
Cuisson « saignant ».

ORANGE
Cuisson « à point ».

ROUGE
Cuisson « bien cuit ».
Fin de cuisson

maintien au chaud 30 min. environ

ROUGE CLIGNOTANT
Après fin de cuisson "bien cuit".

VERT FIXE
La fonction manuelle est sélectionnée ou mise en marche automatiquement, reportez-vous au « Guide de dépannage » à la page 12.

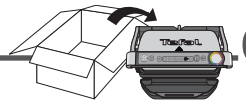
BLANC AVEC CLIGNOTEMENT
Dysfonctionnement du produit
Reportez-vous au « Guide de dépannage »
(Joignez le service à la clientèle...)

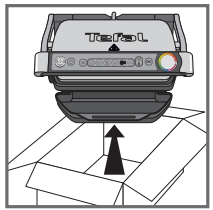
Guide des programmes de cuisson

- Steack haché
- Volaille
- Viande rouge
- Panini/Sandwich
- Poisson
- Porc / Saucisses / Agneau

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

1 Préparation





1



2



3



4

1 Enlevez tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
Selon la langue, le sticker couleur autour de l'indicateur de niveau de cuisson peut être changé. Il suffit de le remplacer par celui qui se trouve à l'intérieur de l'emballage de l'appareil.

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

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

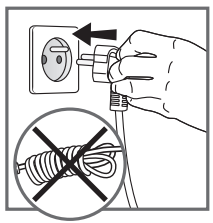
2 Préchauffage



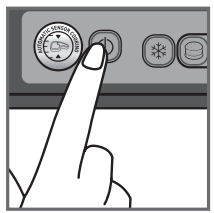
5



6



7



8

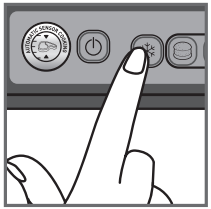
5 Si vous le souhaitez, pour obtenir de meilleurs résultats et pour améliorer l'efficacité de la surface antiadhésive, vous pouvez essuyer les plaques de cuisson à l'aide d'un essuie-tout imprégné d'un peu d'huile de cuisson.

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

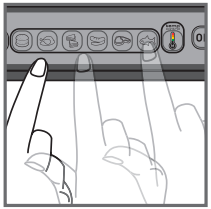
7 Assurez-vous que les plaques supérieures et inférieures sont correctement positionnées dans le produit. Ne lancez pas le préchauffage sans plaques. Branchez l'appareil sur le secteur. (Notez que le cordon doit être entièrement déroulé).

8 Appuyez sur le bouton marche / arrêt.

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



9



10

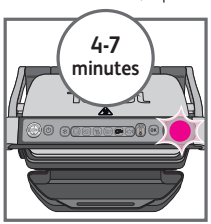
9 Si l'aliment à cuire est congelé, appuyez sur le bouton correspondant.

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

En cas de doute sur le mode de cuisson à utiliser, reportez-vous aux guides de cuisson page 13.



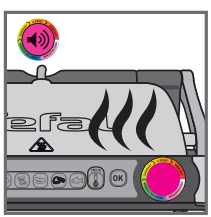
11



12

11 Appuyez sur le bouton « **OK** » : l'appareil commence le préchauffage et l'indicateur de niveau de cuisson clignote en violet.
Remarque : si vous sélectionnez un programme par erreur, revenez à l'étape 8.

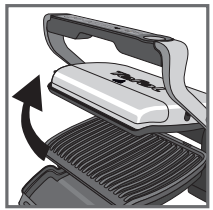
12 Attendez 4 à 7 minutes.



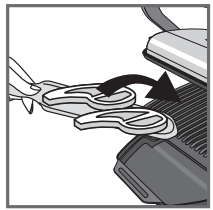
13

13 Un signal sonore retentit et l'indicateur du degré de cuisson cesse de clignoter en violet pour signaler que le mode de préchauffage est terminé.
Commentaire : si l'appareil demeure fermé trop longtemps une fois le préchauffage terminé, le système de sécurité mettra l'appareil hors tension.

3 Cuisson



14



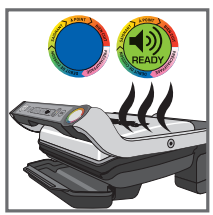
15



16



17





18

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

16-17
L'appareil sélectionne automatiquement le cycle de cuisson (temps et température) selon la quantité et l'épaisseur des aliments. Fermez l'appareil pour que commence le cycle de cuisson.
Remarque pour les aliments très minces : Le bouton "OK" clignote et l'indicateur reste "violet fixe". Appuyez alors sur "OK" pour s'assurer que l'appareil reconnaisse bien l'aliment et que le cycle de cuisson démarre.
L'indicateur du degré de cuisson devient bleu, puis vert pour indiquer que la cuisson est en cours (pour obtenir de meilleurs résultats, évitez d'ouvrir l'appareil ou de déplacer vos aliments pendant la cuisson).
Pendant la cuisson, un signal sonore avertit l'utilisateur chaque fois qu'un degré de cuisson est atteint (p. ex., saignant/jaune).

18 Selon le degré de cuisson, l'indicateur change de couleur. Lorsque l'indicateur est jaune et accompagné d'un signal sonore, votre aliment est saignant, lorsque l'indicateur est orange avec un signal sonore, la cuisson de l'aliment est à point, lorsqu'il est rouge l'aliment est bien cuit.
Remarque : pour obtenir un degré de cuisson « bleu », retirez la viande quand l'indicateur de degré de cuisson s'allume en vert.
Notez, notamment pour la viande, qu'il est normal que les résultats de cuisson varient selon le type, la qualité et l'origine de la nourriture.

3 Cuisson



19



20



21

19-20

Lorsque la couleur correspondant à votre choix du degré de cuisson apparaît et que le signal sonore retentit, ouvrez l'appareil et retirez vos aliments.

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

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

Cuissons successives

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

Comment faire cuire plus d'aliments :

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

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

Important :

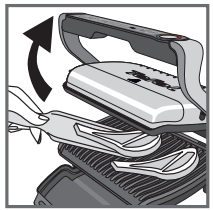
- Veuillez noter que le préchauffage est obligatoire pour chaque nouvelle tournée ou cuisson.

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

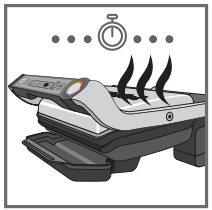
- Attendez ensuite que le préchauffage soit terminé avant d'ouvrir le gril et de mettre des aliments à l'intérieur.

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

4 Commentaires



22



23



24



25

22-23-24

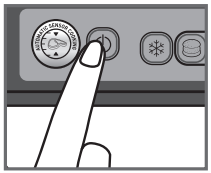
En fonction des préférences personnelles ouvrez le gril et retirez les aliments ayant atteint le degré de cuisson souhaité, puis refermez le gril pour poursuivre la cuisson des autres aliments. Le programme poursuivra le cycle de cuisson jusqu'au degré « bien cuit ».

25 Fonction de maintien au chaud

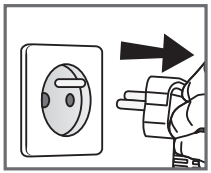
Lorsque le niveau bien cuit est atteint, la cuisson est terminée, l'appareil active automatiquement la fonction de maintien au chaud, l'indicateur devient rouge et un signal sonore se fait entendre toutes les 20 secondes. Si l'aliment est laissé sur le gril, il continuera à cuire pendant le refroidissement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

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

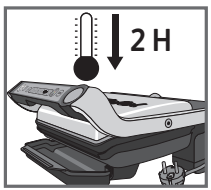
5 Nettoyage et entretien



26



27



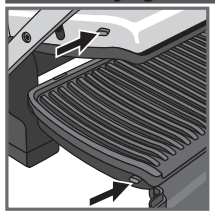
28

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

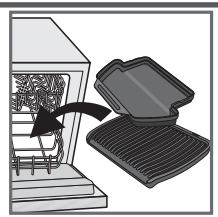
27 Débranchez l'appareil.

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

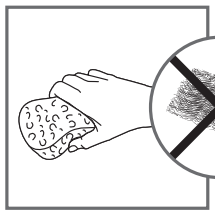
6 Nettoyage



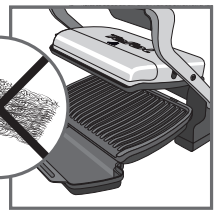
29



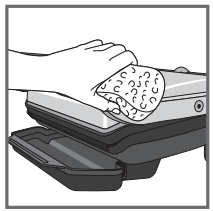
30



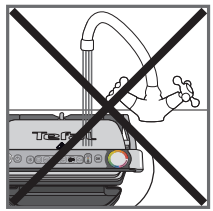
31



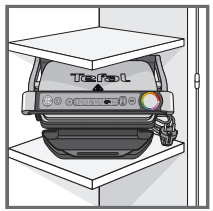
32



33



34



35

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

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

31-32
Si vous ne voulez pas mettre les plaques au lave-vaisselle, utilisez de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle pour les laver, puis rincez-les abondamment pour enlever tout résidu. Essuyez-les soigneusement avec un essuie-tout.
N'utilisez pas de tampon à récurer métallique, de laine d'acier ou de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer toute partie du gril, utilisez uniquement des tampons de nettoyage en nylon ou non métalliques.
Videz le plateau de récupération du jus et lavez-le dans de l'eau chaude légèrement savonneuse, puis essuyez-le soigneusement à l'aide d'un essuie-tout.

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

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

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

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

Guide de dépannage

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

Guide de cuisson (programmes automatiques)

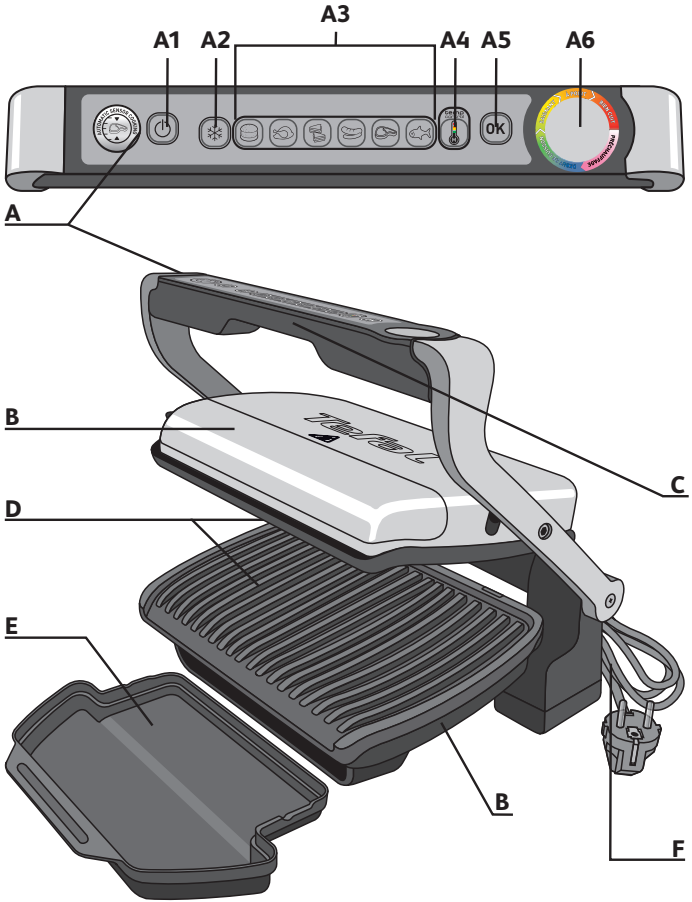
Programme dédié	Indicateur de couleur du degré de cuisson		
	saignant	à point	bien cuit
Viande rouge	Saignant	À point	Bien cuit
Steak haché	Saignant	À point	Bien cuit
Panini/Sandwich	Légèrement cuit	Bien cuit	Croustillant
Poisson	Légèrement cuit	À point	Bien cuit
Volaille			Très cuit
Porc/saucisses/agneau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

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

Guide de cuisson (y compris le mode manuel)

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

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



Beschrijving

A	Bedieningspaneel	**A4**	Handmatige stand voor 4 temperatuurinstellingen zie quick start specifieke gids handmatige stand	**C**	Handgreep
A1	Aan/uit-knop	**A5**	**OK**-toets	**D**	Bakplaten
A2	Diepvriesfunctie	**A6**	Gaarheidsindicator	**E**	Vetopvangbak
A3	Kookprogramma's	**B**	Behuizing van het apparaat	**F**	Netsnoer

Gids van de kookstand indicator

voorverwarmen



KNIPPEREND PAARS
Voorverwarmen.



BLIJVEND PAARS
Einde voorverwarmen.
U kunt eten plaatsen

start van de bereiding



BLAUW
Start van de bereiding.



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

bereiding - klaar om te eten - bereiding klaar



GEEL
Bereiding 'rood'.



ORANJE
Bereiding 'medium'.



ROOD
Bereiding 'doorbakken'.
Koken beëindigd

warmhouden (ongeveer 30')



KNIPPEREND ROOD
Einde bereiding 'doorbakken'.



GROEN (blijft branden)
De handmatige stand of automatische inschakeling is geselecteerd, ga naar 'Probleemoplossingen' op pagina 23.



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

Gids voor de kookprogramma's


Hamburger


Gevogelte


Rood vlees

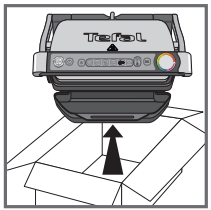

Panini / Sandwich


Vis


Varken/worstjes/lam


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

1 Voorbereiding



1

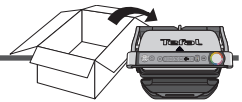

2



3



4

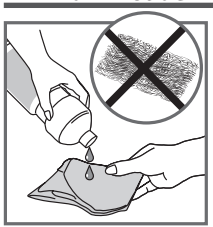


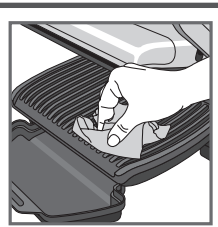
1 Verwijder de volledige verpakking, de stickers en diverse accessoires, zowel aan de binnenkant als aan de buitenkant van het apparaat.
De kleur van de sticker rond het bakniveaulichtje kan afhankelijk van de taal worden gewijzigd. Deze kan worden vervangen door de sticker die zich in de verpakking van het apparaat bevindt.

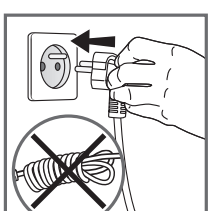
2 Verwijder de platen vóór het eerste gebruik en maak ze zorgvuldig schoon met warm water en afwasmiddel. Spoel af en laat goed drogen.

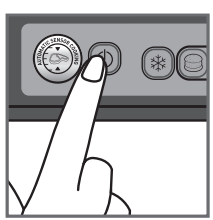
3-4
Plaats de uitneembare vetopvangbak vooraan het apparaat.

2 Warmhouden


5


6


7


8



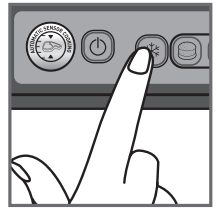
5 Voor betere resultaten kunt u desgewenst over de bakplaten wrijven met keukenpapier doordrenkt met wat bakolie, om zo de doeltreffendheid van de anti-aanbaklaag te versterken.

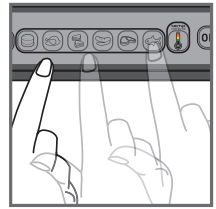
6 Neem olieresten weg met schoon keukenpapier.

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

8 Druk op de aan/uit knop.

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


9


10

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

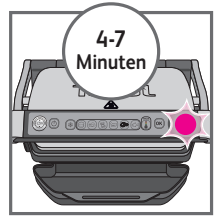
10 Kies de geschikte bereidingsfunctie, afhankelijk van het voedsel dat u wilt klaarmaken.

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

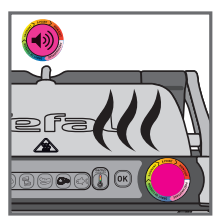
Als u niet zeker weet, welke modus u moet gebruiken, kunt u pagina 24 van de kookgids raadplegen.



11



12

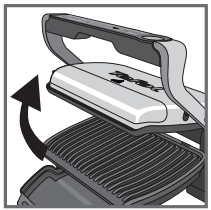

13

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

12 Wacht 4 tot 7 minuten.

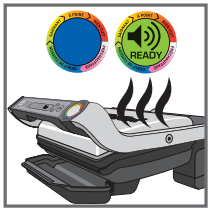
13 Er klinkt een geluidssignaal, de gaarheidsindicator stopt met knipperen en wordt blijvend paars om te laten weten dat de voorverwarmingsfase is afgelopen.

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


14


15


16



17





18

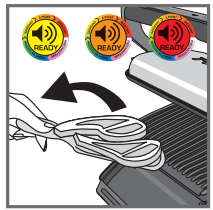
14-15
Na het voorverwarmen is het apparaat klaar voor gebruik. Gebruik het middenstuk van de handgreep om de grill één keer te openen en plaats het voedsel op de bakplaat.
Opmerking: indien het apparaat te lang open blijft staan, schakelt het beveiligingssysteem het apparaat automatisch uit.

16-17
Past automatisch de bakcyclus aan (tijd en temperatuur) op de dikte en de hoeveelheid van de ingrediënten.
Sluit het apparaat om de bakcyclus op te starten. De gaarheidsindicator wordt blauw en vervolgens groen om de bakvertragingsfunctie aan te geven (vermijd het openen van het apparaat of het verplaatsen van de ingrediënten tijdens het bakken om zo de beste resultaten te verkrijgen).
Tijdens het grillen klinkt een geluidssignaal om de gebruiker te attenderen dat het bereidingsniveau 'rood/weinig doorbakken' (geel) bijna is bereikt.
Tijdens de bereiding laat een geluidssignaal de gebruiker telkens weten wanneer een bereidings niveau is bereikt (bijv. saignant/ geel).
Let op bij erg dun eten: sluit het apparaat, waarna de knop **"OK"** knippert en de indicator "continu paars" blijft. Druk op **"OK"** om ervoor te zorgen dat het apparaat het eten herkent en het kookproces start.

18 Afhankelijk van de bereidingsgraad zal het lichtje van kleur veranderen. Wanneer het lichtje geel is en er een geluidssignaal klinkt, is uw voeding rood/weinig doorbakken. Wanneer het lichtje oranje is en er een geluidssignaal klinkt, is de voeding medium. Wanneer het rood is, is de voeding goed doorbakken.
Opmerking: als u uw voedsel graag 'bleu' (bijna rauw) hebt, neemt u het vlees van de bakplaat zodra het lichtje groen is.
Opgelet: vooral voor vlees is het normaal dat de bakresultaten variëren afhankelijk van het type, de kwaliteit en de herkomst van het voedsel.



19



20


21

19-20
Als de corresponderende kleur van het gekozen kookniveau verschijnt en een geluidssignaal te horen is, opent u het apparaat en verwijdert u het eten.

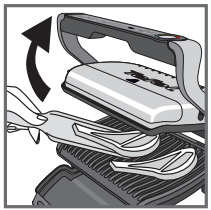
21 Sluit het apparaat. Het bedieningspaneel schakelt zich in en gaat naar de modus 'programmakeuze'.
Opmerking: indien geen enkele programmakeuze wordt gemaakt, schakelt het beveiligingssysteem het apparaat automatisch uit.

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

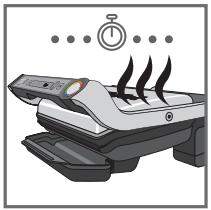
Hoe grotere hoeveelheden voedsel te bereiden:
Zodra de bereiding van uw eerste hoeveelheid voedsel ten einde is:
1. Zorg ervoor dat het apparaat gesloten is en dat er geen voedsel meer tussen de platen aanwezig is.
2. Selecteer de geschikte stand of het bereidingsprogramma (deze stap is noodzakelijk,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

Belangrijk:
- Houd er rekening mee dat het voorverwarmen voor ieder nieuw kookproces nodig is.
  Niet vergeten: zorg ervoor dat het apparaat vóór het voorverwarmen gesloten is en dat er geen voedsel binnenin aanwezig is.
- Wacht vervolgens tot het voorverwarmen ten einde is voor u de grill opent en de ingrediënten toevoegt.
  Opmerking: indien de nieuwe portie onmiddellijk na het einde van de vorige cyclus wordt bereid zal de voorverwarmingstijd korter zijn.

4 Opmerkingen



22



23



24



25

22-23-24

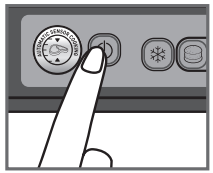
Als u de voeding op de grill wilt bereiden naar verschillende persoonlijke voorkeuren, opent u de grill om de ingrediënten die het gewenste bereidingsniveau hebben bereikt te verwijderen, waarna u het apparaat weer sluit om de andere ingrediënten verder te laten garen. Het programma zet de bakcyclus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

25 Warm houden

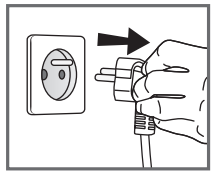
Zodra het eten "well done" is, is het kookproces beëindigd en schakelt het apparaat automatisch over naar de warmhoud-functie, de indicator begint rood te branden en het apparaat laat iedere 20 seconden een geluidssignaal horen. Als de voeding op de grill blijft liggen, zal het blijven bakken terwijl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

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

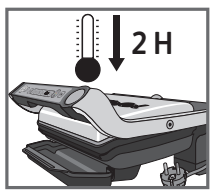
5 Reiniging en onderhoud



26



27



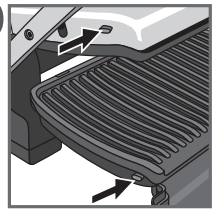
28

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

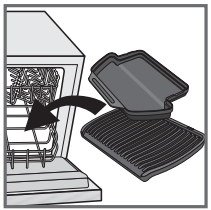
27 Trek de stekker uit het stopcontact.

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

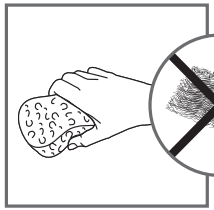
6 Reiniging



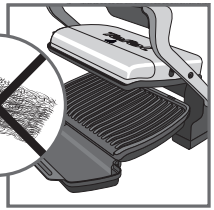
29



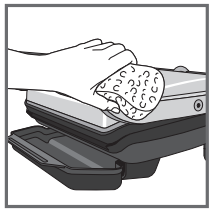
30



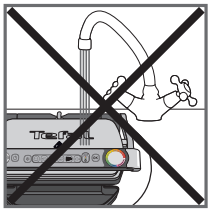
31



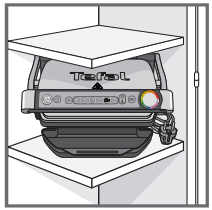
32



33



34



35

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

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

31-32

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

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

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

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

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

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

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

Handleiding voor problemen

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

Bereidingsgids (met automatische programma's)

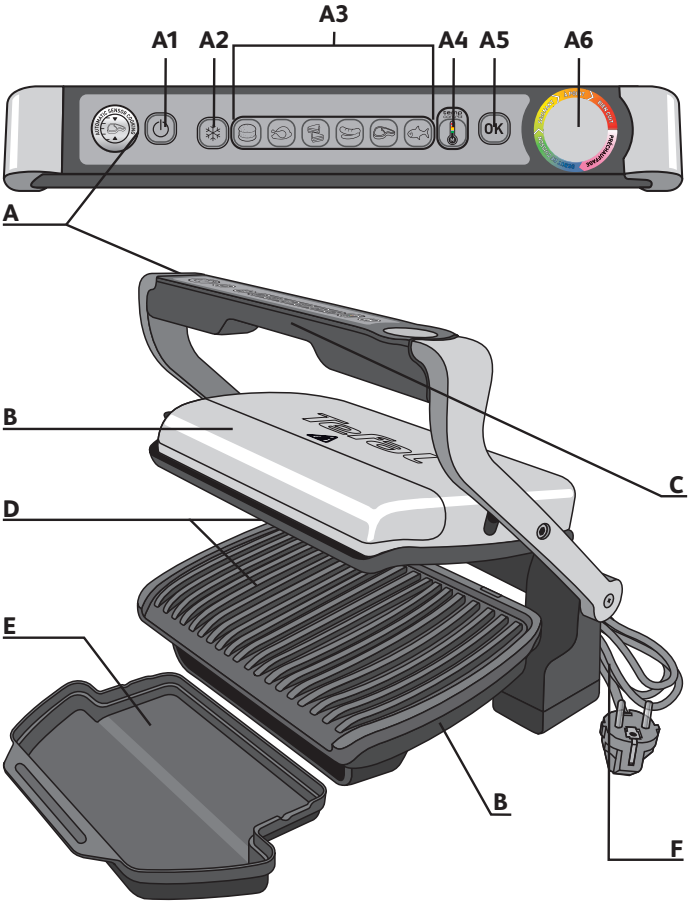
Speciaal programma	Gekleurd bereidingsniveaulampje		
Rood vlees	Rood	Medium	Doorbakken
Hamburger	Rood	Medium	Doorbakken
Panini	Licht gebakken	Medium	Doorbakken
Vis	Licht gebakken	Medium	Doorbakken
Gevogelte			Doorbakken
Varken/worstjes/lam			Doorbakken

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

De bereidingsgids (handmatige stand inbegrepen)

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

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



Beschreibung

A	Bedienfeld	**A4**	Manueller Betrieb mit 4 Temperatureinstellungen siehe Quick Start Guide, manueller Betrieb.	**C**	Griff
A1	Ein/Aus-Taste	**A5**	Taste **OK**	**D**	Heizplattens
A2	Auftauprogramm	**A6**	Anzeige zur Garstufe	**E**	Saftauffangschale
A3	Grillprogramme	**B**	Gerätegehäuse	**F**	Stromkabel

Übersicht über die Garstufen-Farbanzeigen

Aufheizen



VIOLETT BLINKEND
Aufheizen



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

Beginn des Garvorgangs



BLAU
Automatische Anpassung des Grillprogramms



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

Garstufen



GELB SIGNALTON & AUFBLINKEN
Blutig



ORANGE SIGNALTON & AUFBLINKEN
Medium



ROT SIGNALTON & AUFBLINKEN
Durch Grillende

Warmhaltefunktion (ca. 30 Min.)



ROT BLINKEND
Grillende - Warmhaltefunktion startet



PERMANENT GRÜN
Der manuelle Betrieb ist ausgewählt oder wird automatisch aktiviert, siehe „Störungsbehebung" auf Seite 34.



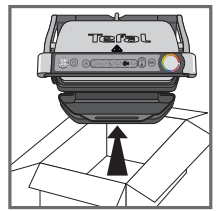
WEIß BLINKEND
Fehlfunktion des Gerätes
Lesen Sie den Abschnitt "Störungsbehebung" (Rückgabe, Rufen des Kundendienstes...)

Übersicht über die Garprogramme

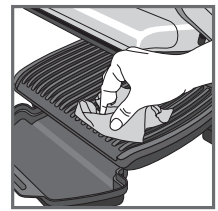
- Burger
- Geflügel
- Steak
- Panini / Sandwich
- Fish
- Schwein / Würstchen Lamm

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

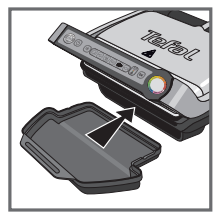
1 Vorbereitung



1



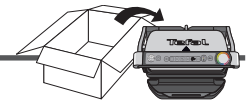
2



3



4



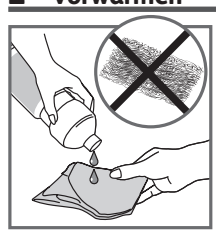
1 Alle Verpackungen, Klebestreifen oder diversen Zubehörteile innen und außen am Gerät entfernen.
Der Farbaufkleber an der Anzeige der Garstufe kann je nach Sprache ausgetauscht werden. Dazu wird einfach der Aufkleber verwendet, der sich in der Verpackung des Geräts befindet.

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

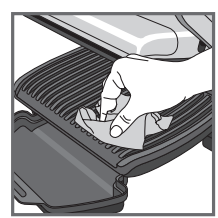
3-4
Schieben Sie die Saftauffangschale wie bebildert in das Gerät.

2 Vorwärmen

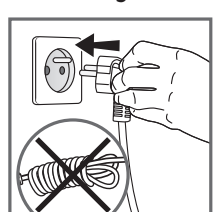




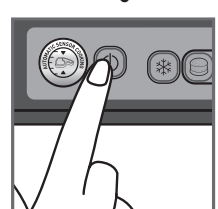
5



6



7



8

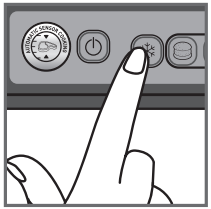
5 Um das bestmögliche Ergebnis zu erhalten, können Sie, wenn Sie möchten, die Heizplatten mit einem mit ein wenig Speiseöl beträufelten Papiertuch abreiben, um die Wirkung der Antihaftbeschichtung zu optimieren.

6 Überschüssiges Öl mit einem sauberen Papiertuch entfernen.

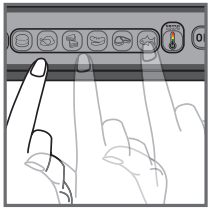
7 Stellen Sie sicher, dass die oberen und unteren Platten richtig in das Gerät eingesetzt wurden. Starten Sie den Aufheizvorgang nicht ohne Platten. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an. (Achten Sie darauf, dass das Kabel vollständig ausgerollt ist.)

8 Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste.

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



9



10

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

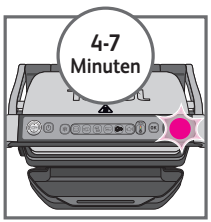
10 Wählen Sie den passenden Garmodus entsprechend des zu garenden Lebensmittels aus.

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

Wenn Sie sich nicht sicher sind, welchen Garmodus Sie benutzen sollten, lesen Sie bitte die Übersicht über die Garvorgänge auf Seite 35.



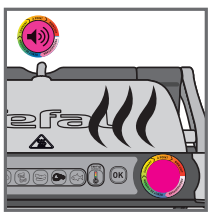
11



12

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

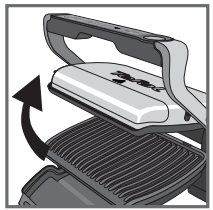
12 Warten Sie 4 bis 7 Minuten.



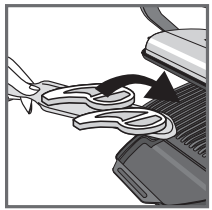
13

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

3 Garen



14



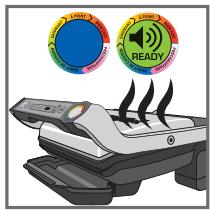
15



16



17





18

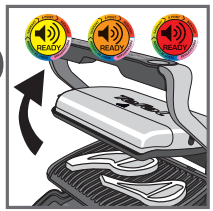
14-15
Nach der Aufheizzeit ist das Gerät betriebsbereit. Öffnen Sie den Grill ein einziges Mal, indem Sie den Griff mittig betätigen und legen Sie die Lebensmittel auf die Heizplatte..
Anmerkung: Wenn das Gerät zu lange geöffnet bleibt, schaltet das Sicherheitssystem das Produkt automatisch aus.

16-17
Automatische Anpassung des Garvorgangs (Dauer und Temperatur) je nach Dicke und Menge des Garguts. Schließen Sie das Gerät, um den Garvorgang zu starten. Die Garanzeige wird blau und anschließend grün (damit Sie bestmögliche Ergebnisse erhalten, vermeiden Sie es, das Gerät zu öffnen oder die Lebensmittel während des Garvorgangs umzulegen). Während des Garvorgangs ertönt ein akustisches Signal, um den Nutzer zu informieren, dass der Zustand "blutig" (gelb) bald erreicht ist.
Während des Garvorgangs wird der Nutzer jedes Mal, wenn eine Garstufe erreicht ist (z. B. blutig/gelb) mit einem akustischen Signal darauf hingewiesen.

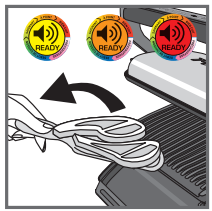
Hinweis zu sehr dünnem Grillgut: Schließen Sie das Gerät. Daraufhin blinkt die Taste „OK" und die Anzeige leuchtet „permanent violett". Drücken Sie „OK", um sicherzustellen, dass das Gerät das Grillgut erkennt und der Garvorgang startet.

18 Je nach Grad des Garvorgangs wechselt die Anzeige die Farbe. Wenn die Anzeige gelb ist und ein akustisches Signal ertönt, ist Ihr Gargut blutig. Wenn die Anzeige orange ist und ein akustisches Signal ertönt, ist das Gargut medium. Wenn die Anzeige rot ist, ist das Gargut gut durchgebraten.
Anmerkung: Wenn Sie Ihr Gargut "blau" mögen, nehmen Sie das Fleisch heraus, wenn die Garanzeige grün wird.
Beachten Sie, dass es besonders bei Fleisch normal ist, wenn die Gar-Resultate abweichen. Dies ist abhängig von Fleischtyp, von der Qualität und von der Herkunft der Speisen.

3 Garen



19



20



21

19-20

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

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

Zweites Garen

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

Aufeinanderfolgende Garvorgänge

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

So bereiten Sie mehr Grillgut zu:

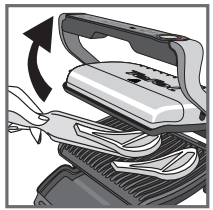
Sobald die erste Portion fertig ist:

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

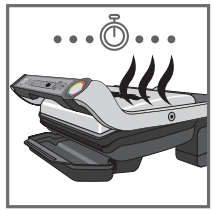
Wichtig:

- Bitte beachten Sie, dass das Gerät für jede neue Portion aufgeheizt werden muss.
  Hinweis: Stellen Sie vor Starten des Aufheizvorgangs sicher, dass das Gerät geschlossen ist und dass sich kein Grillgut darin befindet.
- Warten Sie anschließend, bis der Aufheizvorgang beendet ist, bevor Sie den Grill öffnen und Grillgut hineinlegen.
  Hinweis: Die Vorheizzeit wird verkürzt, wenn der neue Vorheizzyklus gleich nach Ende des vorhergehenden Zyklus gestartet wird.

4 Anmerkungen



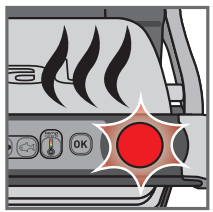
22



23



24



25

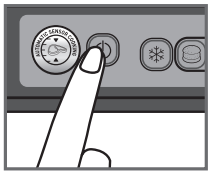
22-23-24

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

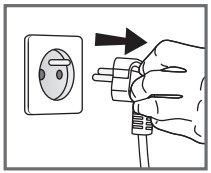
25 Warmhaltefunktion

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

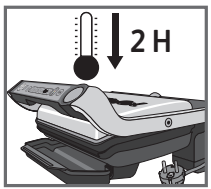
5 Reinigung und Wartung



26



27



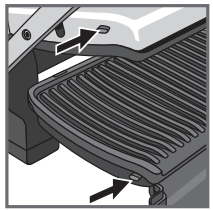
28

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

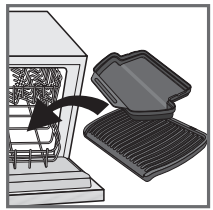
27 Ziehen Sie den Stecker des Gerätes aus der Wandsteckdose.

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

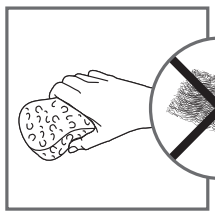
6 Reinigung



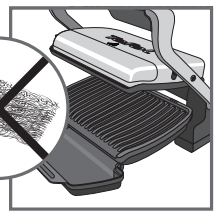
29



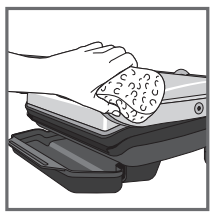
30



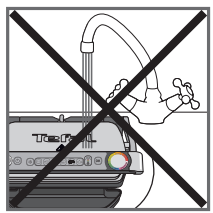
31



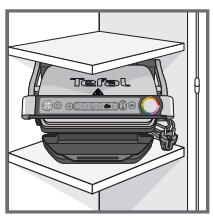
32



33



34



35

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

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

31-32

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

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

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

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

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

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

Jegliche andere Reparatur darf nur von geschultem Kundendienstpersonal durchgeführt werden.

Störungsbehebung

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

Übersicht über Garvorgänge (automatische Programme)

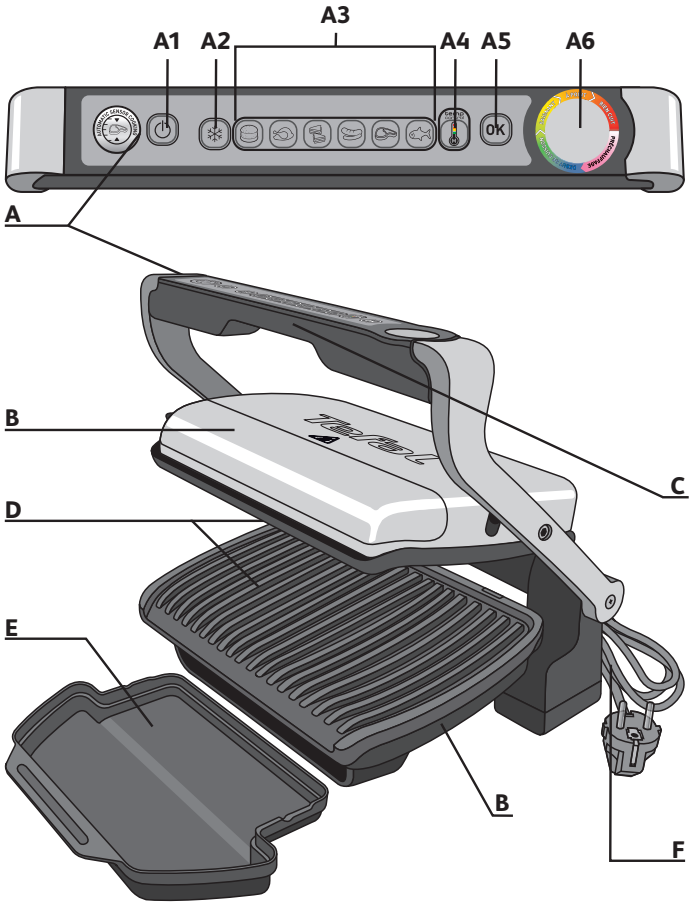
Ausgewähltes Programm	Farbanzeige des Garstufe		
Rotes Fleisch	Blutig	Medium	Gut durch
Hamburger	Blutig	Medium	Gut durch
Panini / Sandwich	Leicht gegrillt	Gut durch	Knusprig
Fisch	Leicht gegrillt	Medium	Gut durch
Geflügel			Gut durch
Schwein/Würstchen Lamm			Gut durch

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

Übersicht über Garvorgänge (einschließlich manueller Betrieb)

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

Bei Tiefkühlkost, drücken Sie auf bevor Sie Ihr Programm auswählen



Description

A	Control panel	**A4**	4 temperature settings in manual mode; see specific manual mode in the quick start guide	**C**	Handle
A1	On/off button	**A5**	**OK** button	**D**	Cooking plates
A2	Frozen food mode	**A6**	Cooking level indicator	**E**	Drip tray
A3	Cooking programs	**B**	Body	**F**	Power cord

Colour guide of the cooking level indicator

preheating

PURPLE FLASHING
Wait.

SOLID PURPLE
End of preheating
You can put food.

starting of cooking

BLUE
Starting of cooking.

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

cooking - ready to eat

YELLOW
"Rare" cooking.

ORANGE
"Medium" cooking.

RED
"Well done" cooking.
End of cooking

keep warm "30' approximately"

RED FLASHING
End of cooking for "Well done".

SOLID GREEN
Manual function is selected or activated automatically, see the "Troubleshooting Guide" on page 45.

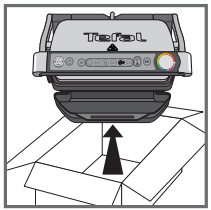
WHITE FLASHING
Malfunction of the product
Refer to "Trouble shooting guide".
Contact customer services

Guide of cooking programs

- Burger
- Poultry
- Red meat
- Panini / Sandwich
- Fish
- Sausages/lamb

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

1 Preparing

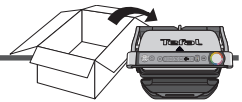

1


2


3



4



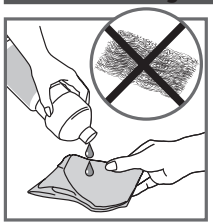
1 Remove all packaging materials, stickers and accessories from the inside and the outside of the appliance.
The colour sticker on the cooking level indicator can be changed, according to the language. You can replace it with the one on the inside of the packaging.

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

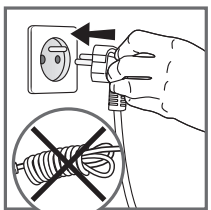
3-4

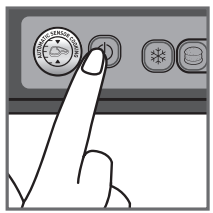
Position the removable drip tray at the front of the appliance.

2 Pre-heating


5


6


7


8



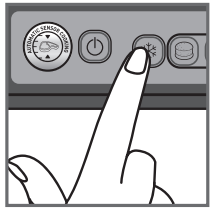
5 For the best results you may wipe the cooking plates using a paper towel dipped in a little cooking oil, to improve the non-stick release.

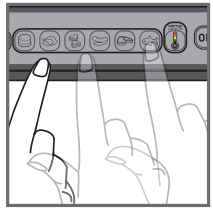
6 Remove any surplus oil using a clean kitchen paper towel.

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

8 Press the on/off button.

Caution : Make sure there are no food between the plates


9


10

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

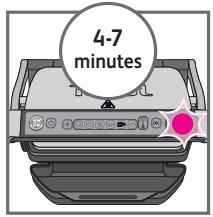
10 Select the appropriate cooking mode according to what type of food you wish to cook.
Tip, especially for meat: the cooking results on the preset programs may vary depending on origin, cut and quality of the food being cooked, the programs have been set and tested for good quality food.
Similarly, the thickness of the meat must be taken into account during cooking; you should not cook foods with a thickness greater than 4 cm.

en

If you are uncertain about what cooking mode to use, please refer to the cooking guides page 46.



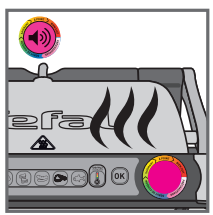
11



12

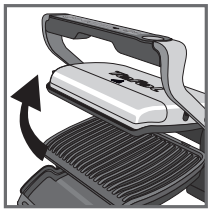
11 Press the "**OK**" button: the appliance starts pre-heating and the cooking level indicator flashes purple.
NB: If you have selected the wrong program, return to stage 8.

12 Wait for 4-7 minutes.


13

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

en



14



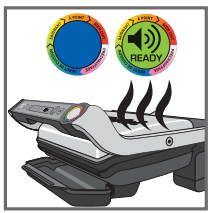
15



16



17





18

14-15 After pre-heating, the appliance is ready for use.
Open the grill and place the food on the cooking plate.
Comments: if the appliance remains open for too long, the safety system will turn off the appliance automatically.

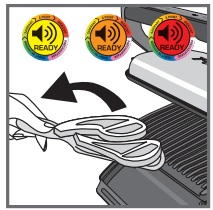
16-17 The appliance automatically adjusts the cooking cycle (time and temperature) according to the food thickness and quantity.
Close the appliance to start the cooking cycle.
Note for very thin pieces of food: close the appliance, the button "OK" will flash and the indicator will stay "fixed purple", press "OK" to ensure the appliance recognizes the food and that the cooking cycle starts.
The cooking level indicator turns blue and then becomes green to indicate the cooking is in progress (for the best results do not open or move your food during the cooking process).
While cooking is in progress, a beep alerts the user each time a certain level of cooking is attained (e.g. rare/yellow).

18 According to the degree of cooking, the indicator light changes color. When the indicator light is yellow with a beep, your food is rare, when the indicator light is orange with a beep, your food is medium and when the indicator light is red, your food is well done.
N.B.: if you like your meat very rare, remove the meat when the cooking level indicator turns green.
Please note, especially on meat, it is normal that cooking result vary depending on type, quality and origin of food.

en



19



20



21

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

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

Successive cookings

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

Cooking larger quantities of food:

Once your first batch of food has finished cooking:

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

Important:

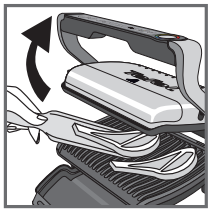
- Please note that preheating is required for each new cooking of food.

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

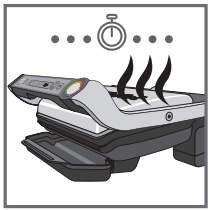
- Then wait for preheating to finish before opening the grill and placing food inside.

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

4 Comments



22



23



24



25

22-23-24

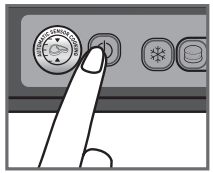
If you want to cook food to different personal tastes, open the grill and remove the food when it has reached the desired level and then close the grill and continue cooking the other food. The program will continue its cooking cycle until it reaches the 'well done' level.

25 Keep warm function

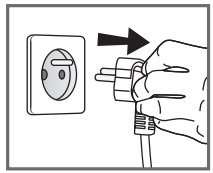
Once the well done cooking is reached, the cooking is finished, the appliance automatically activates the keep warm function, the indicator light turns red and the device begins to beep every 20 seconds. If food is left on the grill, it will continue to cook while the cooking plates cool. You may deactivate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

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

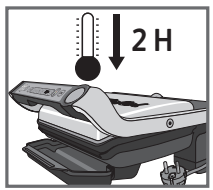
5 Cleaning and maintenance



26



27



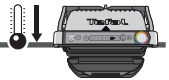
28

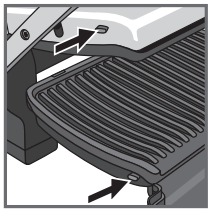
26 Press the on/off button to turn off the appliance.

27 Unplug the appliance from wall outlet.

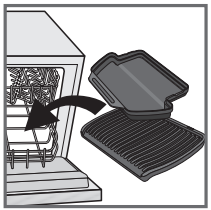
28 Allow to cool for at least 2 hours.
To avoid accidental burns, allow grill to cool thoroughly before cleaning.

6 Cleaning

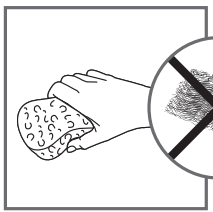




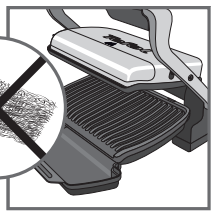
29



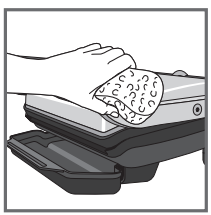
30



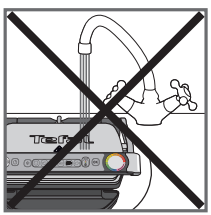
31



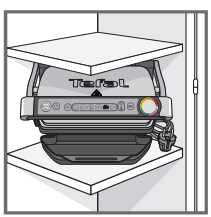
32



33



34



35

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

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

31-32
If you do not wish to wash the cooking plates in the dishwasher, use hot water and a little washing up liquid to clean, then rinse thoroughly to remove any residue. Wipe them carefully with a paper towel.
Do not use metal scouring pads, steel wool or abrasive cleaners to clean any part of the grill, use only nylon or non-metallic cleaning pads.
Drain the juice drip tray and wash it in mild soapy water, then dry thoroughly with a paper towel.

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

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

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

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

Troubleshooting guide

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

Cooking Guide (automatic programs)

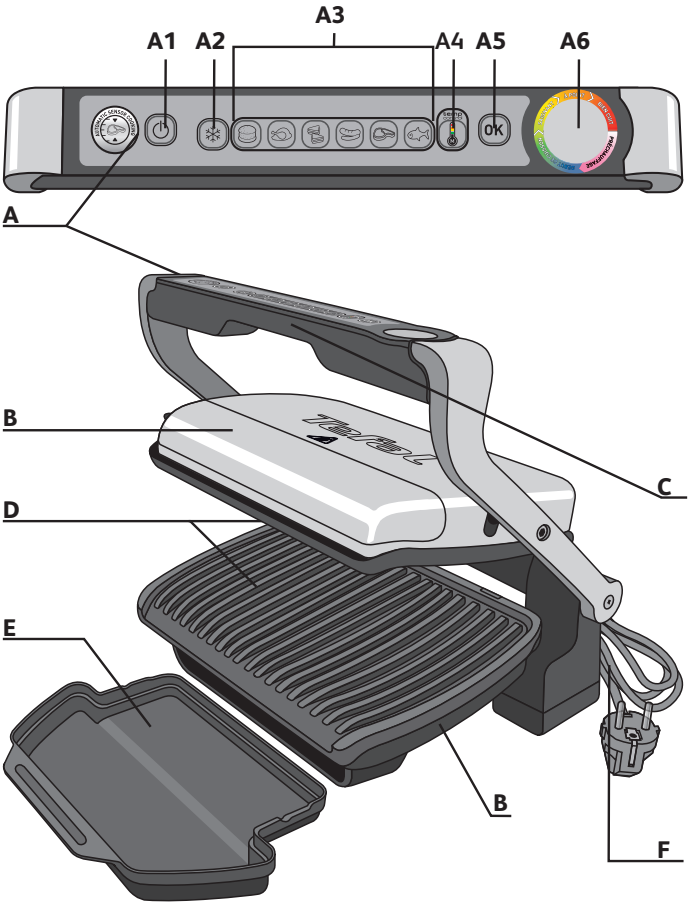
Dedicated program	Cooking level color indicator		
Red meat	Rare	Medium	Well-done
Burger	Rare	Medium	Well-done
Panini / Sandwich	Lightly cooked	Browned	Crispy
Fish	Lightly cooked	Medium	Well-done
Poultry			Well cooked
Sausages / Lamb			Well cooked

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

Cooking Guide (including Manual Mode)

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

For frozen food, press before selecting your program.



Descrizione

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

Colori dell'indicatore del livello di cottura

pre-riscaldamento



VIOLA LAMPEGGIANTE
Attendere.



VIOLA FISSO
Pre-riscaldamento terminato. Posizionare gli alimenti.

inizio cottura



BLU
Cottura avviata.



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

cottura in corso - cottura terminata



GIALLO
Leggermente cotto.



ARANCIONE
Mediamente cotto.



ROSSO
Ben cotto. Cottura terminata.

mantenimento al caldo "circa 30 minuti"



ROSSO LAMPEGGIANTE
Termine della fase "ben cotto".



VERDE FISSO
La modalità manuale è stata selezionata o si è attivata automaticamente. Consultare la sezione "Risoluzione dei problemi" a pagina 56.



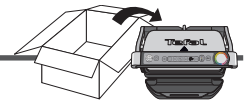
BIANCO LAMPEGGIANTE
Malfunzionamento del prodotto. Consultare la sezione "Risoluzione dei problemi". Contattare il Servizio clienti.

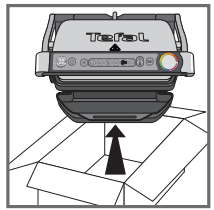
Programmi di cottura

- Hamburger
- Pollame
- Carne rossa
- Panini/sandwich
- Pesce
- Maiale/salsicce/agnello

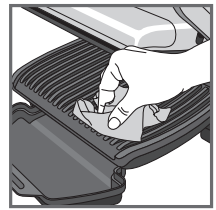
Modalità manuale: griglia tradizionale con 4 livelli di temperatura disponibili (da 110°C a 275°C)

1 Preparazione





1



2



3



4

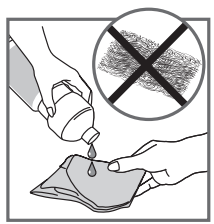
1 Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, gli adesivi e gli accessori dalle superfici esterne e interne dell'apparecchio.
A seconda della lingua, è possibile sostituire l'adesivo colorato sull'indicatore del livello di cottura con uno di quelli inclusi.

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

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

2 Pre-riscaldamento

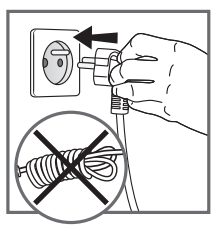




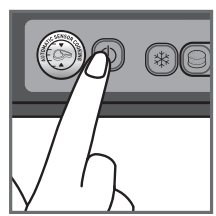
5



6



7



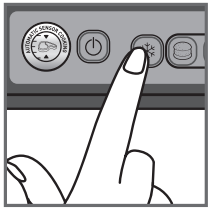
8

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

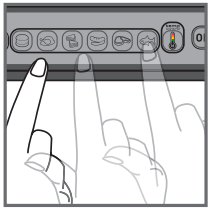
6 Rimuovere l'eventuale olio in eccesso con della carta assorbente pulita.

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

8 Premere il pulsante Acceso/Spento.
Attenzione! Accertarsi che non siano presenti alimenti tra le due piastre.



9



10

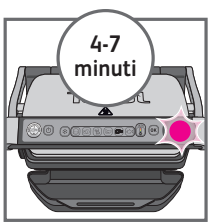
9 Se gli alimenti da cuocere sono surgelati, premere l'apposito pulsante.

10 Selezionare la modalità di cottura appropriate a seconda del tipo di alimento.
Nota, in particolare per la carne: i risultati di cottura dei programmi predefiniti possono variare a seconda dell'origine, del taglio e della qualità degli alimenti; i programmi sono stati impostati e testati con alimenti di alta qualità.
Analogamente, lo spessore della carne deve essere tenuto in considerazione durante la cottura; non cuocere alimenti più spessi di 4 cm.

Se non si è sicuri della modalità di cottura da usare, fare riferimento alla guida di cottura a pagina 57.



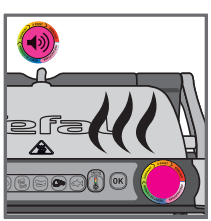
11



12

11 Premere il pulsante **"OK"** : l'apparecchio avvierà il pre-riscaldamento e l'indicatore del livello di cottura lampeggerà di viola.
Nota: se è stato selezionato il programma scorretto, tornare al passaggio 8.

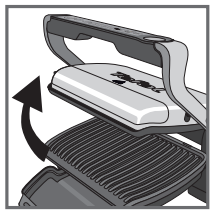
12 Attendere 4-7 minuti.



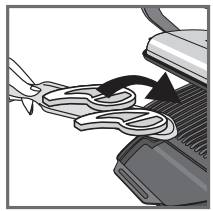
13

13 Al termine del pre-riscaldamento, l'apparecchio emetterà un segnale acustico e l'indicatore del livello di cottura smetterà di lampeggiare.
Nota: al termine del pre-riscaldamento, se l'apparecchio rimane chiuso il sistema di sicurezza ne causerà lo spegnimento.

3 Cottura



14



15



16



17





18

14-15 Al termine del pre-riscaldamento, l'apparecchio è pronto per l'uso.
Aprire la griglia e disporre gli alimenti sulla piastra di cottura.
Nota: se l'apparecchio rimane aperto troppo a lungo, il sistema di sicurezza ne causerà lo spegnimento.

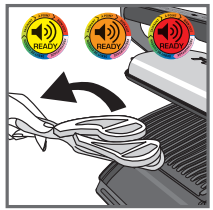
16-17 L'apparecchio regola automaticamente il ciclo di cottura (durata e temperatura) a seconda dello spessore e della quantità degli alimenti. Chiudere l'apparecchio per avviare il ciclo di cottura.
Nota per alimenti molto sottili: chiudere l'apparecchio; se il pulsante "OK" lampeggia e l'indicatore rimane acceso di viola, premere "OK" per assicurarsi che l'apparecchio riconosca gli alimenti e il ciclo di cottura si avvii.
L'indicatore del livello di cottura diventa blu, quindi verde, a indicare che la cottura è in corso (per i migliori risultati, non aprire o spostare gli alimenti durante il processo di cottura).
Durante il processo di cottura, l'apparecchio emetterà un segnale acustico al raggiungimento di ogni livello di cottura (ad es. giallo/poco cotto).

18 L'indicatore del livello di cottura cambia colore a seconda del livello di cottura. Quando l'indicatore del livello di cottura è giallo e l'apparecchio emette un segnale acustico, gli alimenti sono leggermente cotti; quando l'indicatore è arancione e l'apparecchio emette un segnale acustico, gli alimenti sono mediamente cotti; quando l'indicatore è rosso, gli alimenti sono ben cotti.
Nota: se si desidera preparare carne al sangue, rimuoverla quando l'indicatore del livello di cottura diventa verde.
È normale che i risultati di cottura varino a seconda del tipo, della qualità e dell'origine degli alimenti, in particolare nel caso della carne.

3 Cottura



19



20



21

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

21 Chiudere l'apparecchio. Il pannello di controllo si illuminerà ed entrerà automaticamente in modalità "selezione del programma".
Nota: il sistema di sicurezza causerà lo spegnimento dell'apparecchio se non viene selezionato alcun programma.

Cotture sequenziali

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

Cottura di grandi quantità di alimenti

Al termine della cottura della prima parte degli alimenti:

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

Importante!

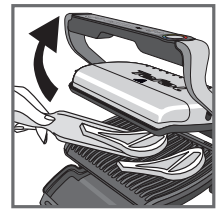
- La fase di pre-riscaldamento è necessaria all'inizio di ogni cottura.

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

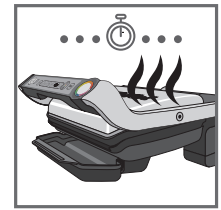
- Attendere il termine del pre-riscaldamento prima di aprire la griglia e posizionare gli alimenti.

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

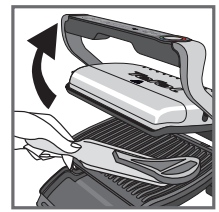
4 Note



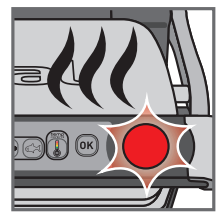
22



23



24



25

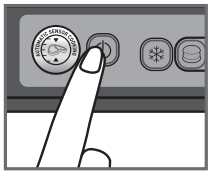
22-23-24

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

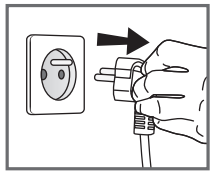
25 Funzione di mantenimento al caldo

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

5 Pulizia e manutenzione

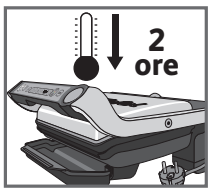


26



27

26 Premere il pulsante Acceso/Spento per spegnere l'apparecchio.
27 Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.

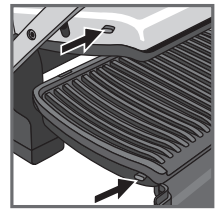


28

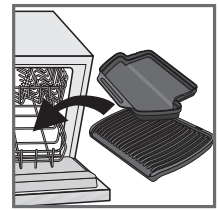
28 Lasciare che l'apparecchio si raffreddi per almeno 2 ore.
Per evitare il rischio di ustioni, attendere che la griglia si raffreddi completamente prima di pulirla.

6 Pulizia

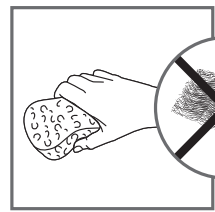




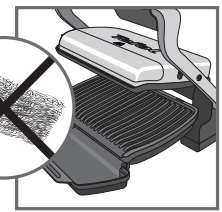
29



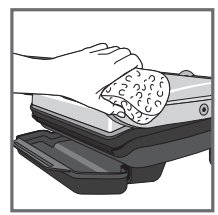
30



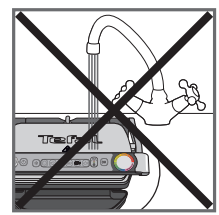
31



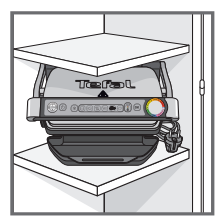
32



33



34



35

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

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

31-32
Se non si desidera lavare le piastre di cottura in lavastoviglie, pulirle con acqua calda e detersivo per piatti e risciacquarle accuratamente per eliminare eventuali residui. Strofinarle accuratamente con della carta assorbente.
Non usare spugnette metalliche, pagliette d'acciaio o detergenti in polvere abrasivi per pulire la griglia; usare esclusivamente spugne in nylon o non metalliche.
Svuotare la vaschetta raccogli-grassi e lavarla con acqua calda saponata, quindi asciugarla accuratamente con della carta assorbente.

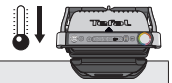
33 Per pulire il coperchio della griglia, usare una spugna umida e asciugarlo con un panno morbido e asciutto.

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

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

Affidare eventuali riparazioni a un centro di assistenza autorizzato.

Risoluzione dei problemi



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

Guida di cottura (programmi automatici)

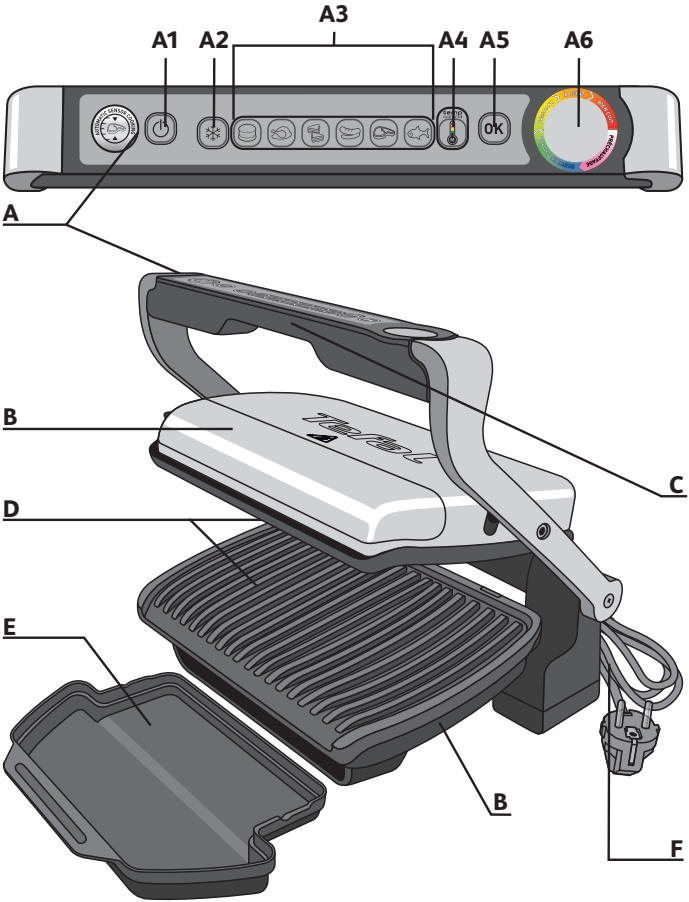
Programma predefinito	Colore dell'indicatore del livello di cottura		
Carne rossa	Al sangue	Mediamente cotta	Ben cotta
Hamburger	Al sangue	Mediamente cotto	Ben cotto
Panino/sandwich	Riscaldato	Tostato	Croccante
Pesce	Leggermente cotto	Mediamente cotto	Ben cotto
Pollame			Ben cotto
Maiale/salsiccia/agnello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

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

Guida di cottura (con modalità manuale)

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

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



Descripción

A Panel de control

A1 Botón ON/OFF

A2 Modo descongelación

A3 Programas de cocción

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

A5 Botón **OK**

A6 Indicador de nivel de cocción

B Cuerpo del aparato

C Asa

D Placas de cocción

E Bandeja de recogida de jugos

F Cable de alimentación

Guía de color del indicador del nivel de cocción

precalentamiento



VIOLETA INTERMITENTE
Precalentamiento.



VIOLETA FIJO
Fin del precalentamiento
Puede poner el alimento

inicio de la cocción



AZUL
Inicio de la cocción.



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

cocción - listo para consumir



AMARILLO
Cocción «poco hecha».



NARANJA
Cocción «al punto».



ROJO
Cocción «muy hecho».
Final de la cocción

mantenimiento en caliente aproximadamente 30 min.



ROJO INTERMITENTE
Fin de la cocción «muy hecho».



VERDE FIJO
La función manual se selecciona o pone en marcha automáticamente; consulte la «Guía de reparación» en la página 67.



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

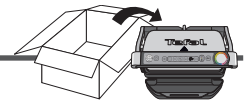
Guía de programas de cocción

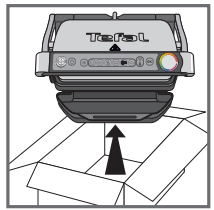
- Hamburguesa
- Pollo
- Carne roja
- Panini/Sándwich
- Pescado
- Cerdo/salchichas/cordero

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

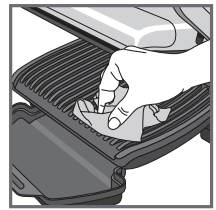
es

1 Preparación





1



2



3



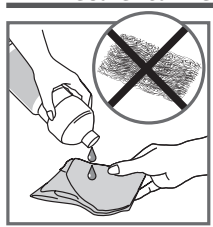
4

1 Retire todos los embalajes, pegatinas o accesorios diversos tanto del interior como del exterior del aparato.
En función del idioma, la pegatina alrededor del indicador de nivel de cocción puede ser distinta. Basta con sustituirla por la que se encuentra en el interior del embalaje del aparato.

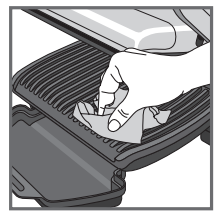
2 Antes de utilizarlo por primera vez, limpie cuidadosamente las placas con agua caliente y jabón de lavavajillas, aclárelas y séquelas con cuidado.

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

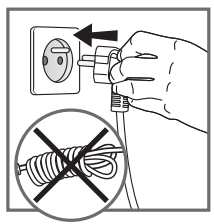
2 Precalentamiento



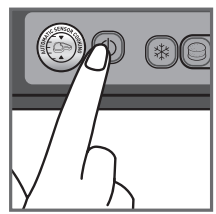
5



6



7



8

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

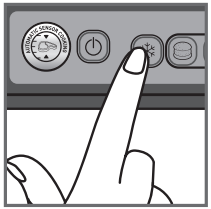
6 Elimine el exceso de aceite con ayuda de un paño limpio.

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

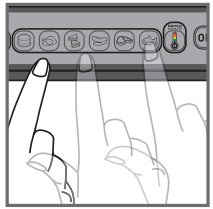
8 Pulse el botón de encendido/apagado.

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

es



9



10

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

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

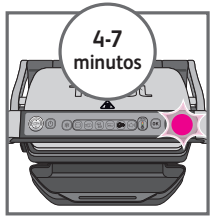
Consejo, especialmente para carne: los resultados de cocción en los programas preconfigurados pueden variar dependiendo del origen, el corte y la calidad de los alimentos a cocinar; los programas se han configurado y comprobado para alimentos de buena calidad.

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

En caso de duda sobre el modo de cocción que debe utilizar, consulte las guías de cocción en la página 68.



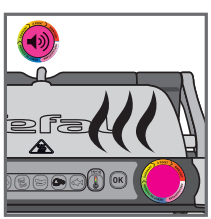
11



12

11 Pulse el botón «OK»: el aparato comienza el precalentamiento y el indicador de nivel de cocción parpadea en violeta.
Nota: si selecciona un programa por error, vuelva al paso 8.

12 Espere entre 4 y 7 minutos.

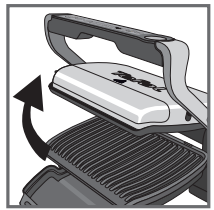


13

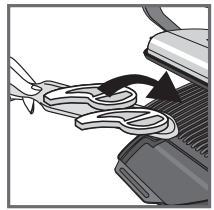
13 Suena una señal sonora y el indicador de grado de cocción deja de parpadear en violeta para señalar que ha terminado el modo de precalentamiento.

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

3 Cocción



14



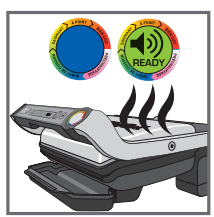
15



16



17





18

14-15
Después del precalentamiento, el aparato está listo para su uso. Levante la tapa del grill y coloque los alimentos sobre la placa de cocción.
Comentario: si el aparato se deja abierto demasiado tiempo, el sistema de seguridad desconectará automáticamente el aparato.

16-17
El aparato selecciona automáticamente el ciclo de cocción (tiempo y temperatura) en función de la cantidad y el espesor de los alimentos.
Cierre el aparato para que comience el ciclo de cocción. El indicador de grado de cocción se vuelve azul y después verde, para indicar que la cocción está en curso (para obtener mejores resultados, evite abrir el aparato o desplazar los alimentos durante la cocción). Durante la cocción, una señal sonora advierte al usuario cada vez que se alcanza un grado de cocción (p. ej.: poco hecho/amarillo).
Nota para piezas de alimentos muy finas: cierre el aparato; el botón **«OK»** parpadeará y el indicador se encenderá en «violeta fijo». Pulse **«OK»** para asegurarse de que el aparato reconozca el alimento y de que empiece el ciclo de cocción.

18 El indicador cambia de color en función del grado de cocción. Cuando el indicador está amarillo y va acompañado de una señal sonora, el alimento está poco hecho; cuando el indicador está naranja con una señal sonora, la cocción del alimento está al punto; cuando está rojo, el alimento está muy hecho.
Nota: para obtener un grado de cocción «azul», retire la carne cuando el indicador de grado de cocción se ponga verde.
Tenga en cuenta, sobre todo para la carne, que es normal que los resultados de cocción varíen según el tipo, la calidad y el origen del alimento.

3 Cocción



19



20



21

19-20

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

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

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

Cocción sucesiva

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

Como cocinar más alimentos:

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

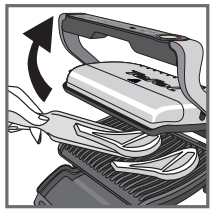
1. Asegúrese de que el aparato esté cerrado y de que no haya alimentos en su interior.
2. Seleccione el modo o programa de cocción apropiado (este paso es necesario aunque el modo de cocción sea el mismo que para los alimentos anteriores).
3. Pulse el botón **«OK»** para iniciar el precalentamiento.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

Importante:

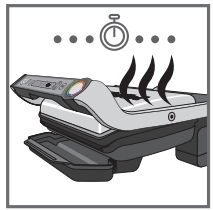
- Tenga en cuenta que el precalentamiento es obligatorio para cada nueva cocción de alimentos.
  Recuerde: antes de iniciar el precalentamiento, asegúrese de que el aparato esté cerrado y de que no haya alimentos en su interior.
  - A continuación, espere a que termine el precalentamiento antes de abrir el grill y de colocar los alimentos dentro.

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

4 Comentarios



22



23



24



25

22-23-24

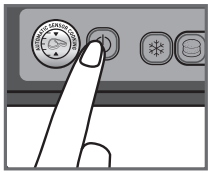
En función de las preferencias individuales de cada persona, abra el grill y retire los alimentos que hayan alcanzado el grado de cocción deseado; después vuelva a cerrar el grill para continuar la cocción de los demás alimentos. El programa continuará el ciclo de cocción hasta el grado «muy hecho».

25 Función de mantenimiento de calor

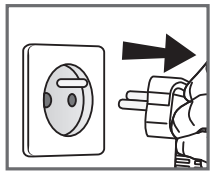
Una vez alcanzado el punto de cocción muy hecho, la cocción habrá finalizado y el aparato activa la función de mantenimiento de calor. El indicador luminoso se vuelve rojo y suena un pitido cada 20 segundos. Si se deja el alimento sobre el grill, continuará cocinándose hasta que se enfríen las placas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

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

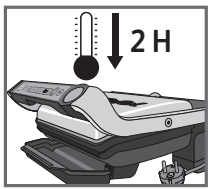
5 Limpieza y mantenimiento



26



27



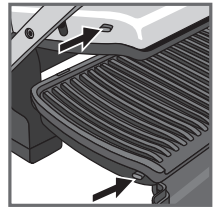
28

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

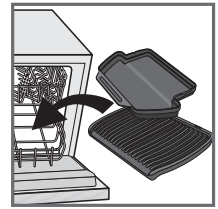
27 Desenchufe el aparato de la toma de corriente.

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

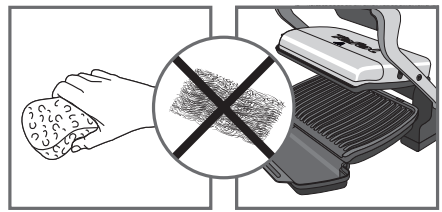
6 Limpieza



29



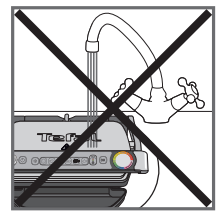
30



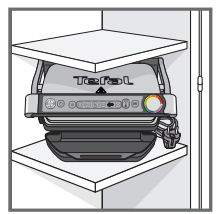
31 32



33



34



35

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

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

31-32

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

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

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

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

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

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

Cualquier otra reparación deberá efectuarla un representante del servicio autorizado.

Guía de reparación

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

Guía de cocción (programas automáticos)

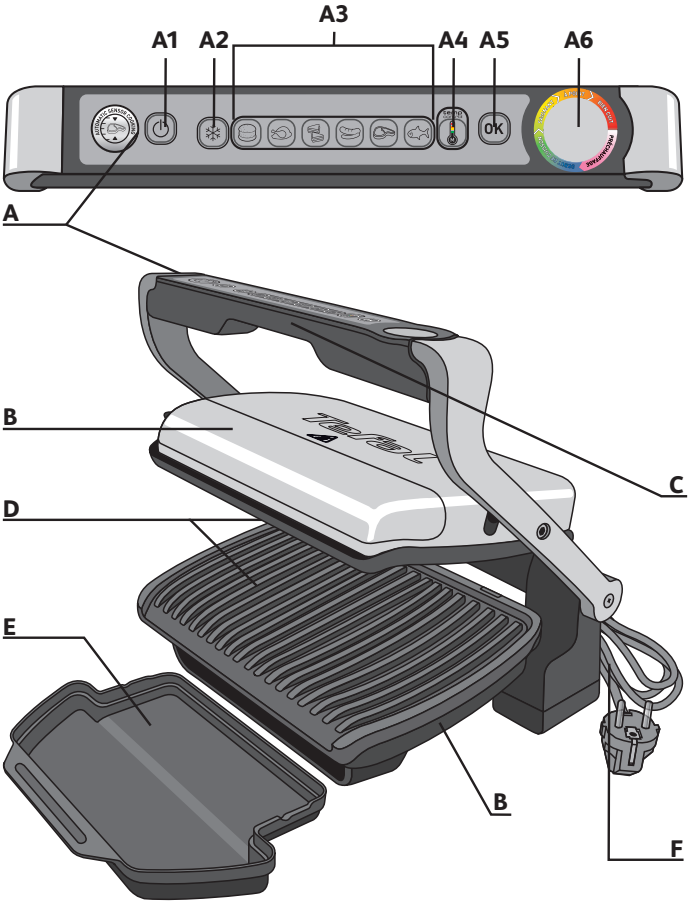
Programa específico	Indicador de color del grado de cocción		
	poco hecho	al punto	muy hecho
Carne roja	Poco hecha	Al punto	Muy hecha
Hamburguesa	Poco hecha	Al punto	Muy hecha
Panini/Sándwich	Ligeramente tostado	Muy tostado	Crujiente
Pescado	Poco hecho	Al punto	Muy hecho
Carne de ave			Muy hecha
Cerdo/salchichas/cordero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

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

Guía de cocción (incluido el modo manual)

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

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



Descrição

A Painel de controlo

A1 Botão Ligar/Desligar

A2 Modo ultracongelado

A3 Programas de confeção

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

A5 Botão **OK**

A6 Indicador de nível de confeção

B Corpo do aparelho

C Pega

D Placas grill

E Gaveta de recolha de sucos

F Cabo de alimentação

Guia de cores do indicador do nível de confeção

preaquecimento



ROXO INTERMITENTE
Preaquecimento.



ROXO FIXO
Fim do preaquecimento.
Pode colocar os alimentos

Início da cozedura.



AZUL
Início da confeção.



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

cozedura - pronto a consumir



AMARELO
"mal passado".



LARANJA
"médio".



VERMELHO
Confeção "bem passado".
Final da confeção

manutenção do calor cerca de 30 min.



VERMELHO INTERMITENTE
No final da cozedura "bem passado"



VERDE FIXO
A função manual é selecionada ou iniciada automaticamente. Consulte o "Guia de resolução de problemas" na página 78.



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

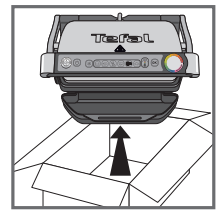
Guia dos programas de confeção

- Hambúrguer
- Carne de aves
- Carne vermelha
- Tostas/Sandes
- Peixe/marisco
- Carne de porco/salsichas/borrego

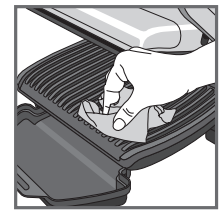
Modo manual: grelhador tradicional para funcionamento manual, incluindo 4 níveis de temperatura diferentes (de 110° a 275°C)

pt

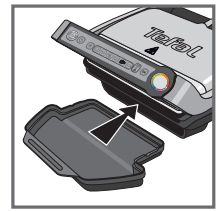
1 Preparação



1



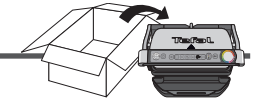
2



3



4

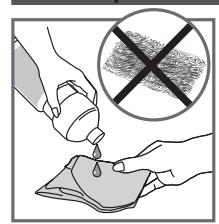


1 Retire todas as embalagens, autocolantes ou acessórios diversos quer do interior quer do exterior do aparelho.
Consoante o idioma, o autocolante de cor à volta do indicador de nível de confeção pode ser alterado. Basta substituí-lo pelo o que se encontra no interior da embalagem do aparelho.

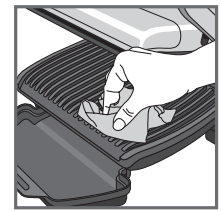
2 Antes da primeira utilização, limpe cuidadosamente as placas com água quente e detergente para a louça. Enxágue e seque cuidadosamente.

3-4
Instale a gaveta amovível de recolha de sucos na parte frontal do aparelho.

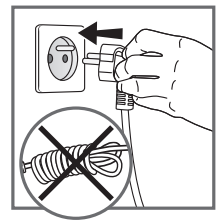
2 Preaquecimento



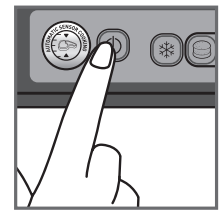
5



6



7



8

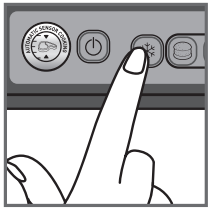
5 A fim de obter melhores resultados, pode, se desejar, limpar as placas grill com papel absorvente embebido num pouco de óleo para melhorar o desempenho da superfície antiaderente.

6 Remova o excesso de óleo com papel absorvente limpo.

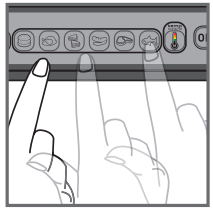
7 Certifique-se de que as placas superiores e inferiores estão devidamente posicionadas no produto. Não inicie o preaquecimento sem placas. Ligue o aparelho à corrente. (Note que o cabo tem de estar totalmente desenrolado).

8 Prima o botão de ligar/desligar

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



9



10

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

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

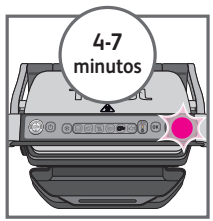
Dica, especialmente para a carne: Os resultados de confeção nos programas existentes podem variar, dependendo da origem, corte e qualidade dos alimentos a serem cozinhados. Os programas foram definidos e testados para alimentos de boa qualidade.

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

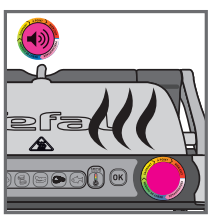
Se não tiver a certeza quanto ao modo de confeção a usar, consulte os guias de confeção na página 79.



11



12



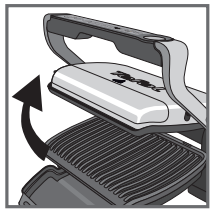
13

11 Prima o botão **« OK »** : o aparelho inicia o preaquecimento e o indicador de nível de confeção pisca a roxo.
Observação : se selecionar um programa inadvertidamente, volte à etapa 8.

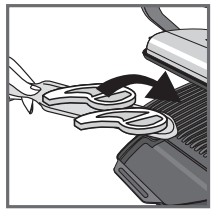
12 Aguarde 4 a 7 minutos.

13 É emitido umsinal sonoro toca e o indicador do nível de confeção deixa de piscar a roxo para indicar que o modo de preaquecimento terminou.
Comentário : se o aparelho permanecer fechado durante demasiado tempo depois de terminar o preaquecimento, o sistema de segurança desliga automaticamente o aparelho.

3 Cozedura



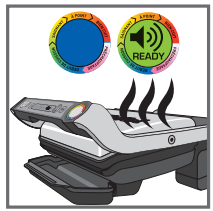
14



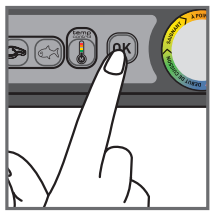
15



16



17





18

14-15
Após o preaquecimento, o aparelho fica pronto a ser utilizado. Levante a tampa do grelhador e coloque os alimentos sobre a placa grill.
Comentário : se o aparelho permanecer aberto durante demasiado tempo, o sistema de segurança desliga automaticamente o aparelho.

16-17
O aparelho seleciona automaticamente o ciclo de confeção (tempo e temperatura) consoante a quantidade e espessura dos alimentos.
Feche o aparelho para iniciar o ciclo de confeção. O indicador de nível de confeção fica azul e em seguida verde para indicar que a confeção está a decorrer (a fim de obter melhores resultados, evite abrir o aparelho ou deslocar os alimentos durante a confeção).
Durante a confeção é emitido um sinal sonoro destinado a avisar o utilizador sempre que é alcançado um nível de confeção (por ex. mal passado/amarelo).
Nota para pedaços muito finos: Feche o aparelho. O botão **"OK"** começa a piscar e o indicador permanece "roxo fixo". Prima **"OK"** para se certificar de que o aparelho reconhece a comida e que o ciclo de confeção é iniciado.

18 Consoante o grau de confeção, o indicador muda de cor. Quando o indicador está amarelo e é emitido um sinal sonoro, o alimento está mal passado. Quando o indicador está laranja e é emitido um sinal sonoro, a confeção do alimento está no ponto. Quando está vermelho, o alimento está bem passado.
Observação : para obter um grau de confeção " azul ", retire a carne quando o indicador de nível de confeção ficar a verde. Tenha em atenção, em particular para a carne, que é natural que os resultados da confeção variem consoante o tipo, a qualidade e a origem dos alimentos.

3 Confeção



19



20



21

19-20

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

21 Baixe a tampa. O painel de controlo liga-se e coloca-se em modo « Seleção de programa ».
Comentário : o sistema de segurança desliga automaticamente o aparelho se não estiver selecionado nenhum programa.

Confeções sucessivas

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

Como cozinhar mais alimentos:

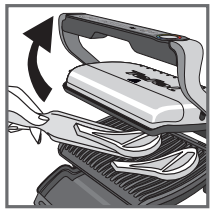
Assim que a primeira dose de alimentos estiver grelhada:

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

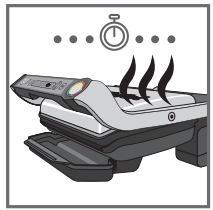
Importante :

- Tenha em conta que o preaquecimento é necessário para cada nova cozedura confeção.
  Lembrete: antes de iniciar o preaquecimento, certifique-se de que o aparelho está fechado e não contém alimentos.
- Em seguida, aguarde até ao fim do preaquecimento antes de abrir o grelhador e colocar os alimentos no mesmo.
  Observação : caso o novo ciclo de preaquecimento seja lançado imediatamente após o final do ciclo anterior, o tempo de preaquecimento será mais curto.

4 Comentários



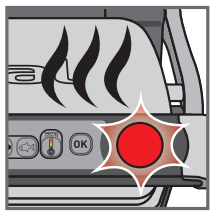
22



23



24



25

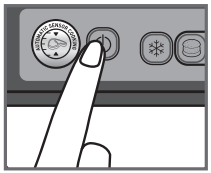
22-23-24

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

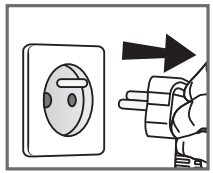
25 Função manter quente

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

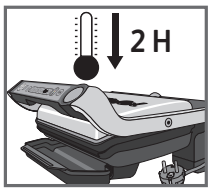
5 Limpeza e manutenção



26



27



28

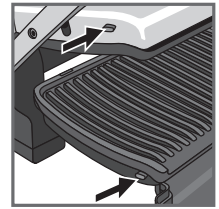
26 Prima o botão ligar/desligar para desligar o aparelho.

27 Retire a ficha da tomada.

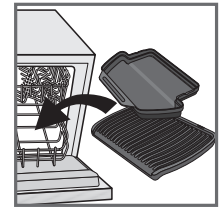
28 Deixe arrefecer pelo menos 2 horas.Para evitar queimaduras acidentais, deixe arrefecer o grelhador por completo antes de proceder à sua limpeza.

pt

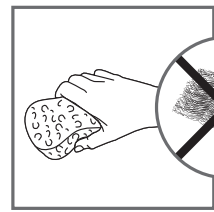
6 Limpeza



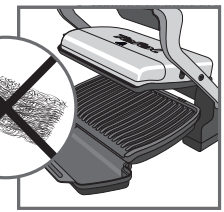
29



30



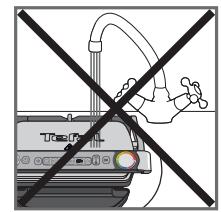
31



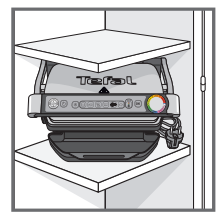
32



33



34



35

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

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

31-32
Caso prefira não colocar as placas na máquina de lavar louça, lave-as com água quente e um pouco de detergente para a louça e enxágue-as abundantemente para retirar eventuais resíduos. Limpe-as cuidadosamente com papel absorvente.
Não utilize esfregão metálico, lã de aço ou produtos de limpeza abrasivos para limpar uma parte do grelhador. Utilize apenas esfregões em nylon ou não metálicos.
Esvazie a gaveta de recolha de sucos e lave-a com água quente com um pouco de detergente para a loiça. Em seguida, limpe-a cuidadosamente com papel absorvente.

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

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

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

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

pt

Guia de resolução de problemas

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

Guia de confeção (programas automáticos)

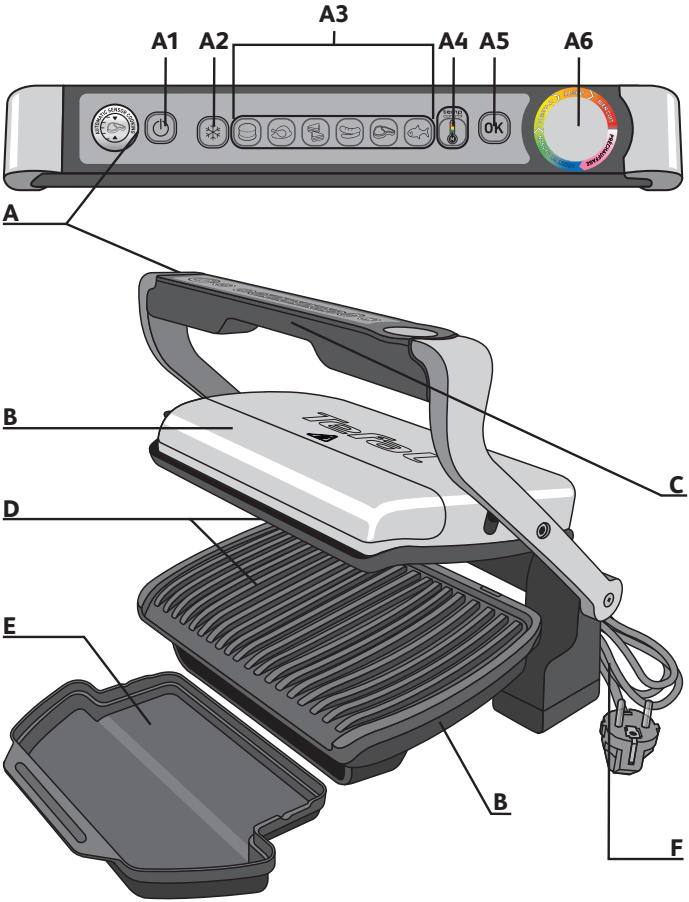
Programa específico	Indicador de cor do nível de cozedura		
Carne vermelha	Mal passado	Médio	Bem passado
Hambúrguer	Mal passado	Médio	Bem passado
Tostas/Sandes	Ligeiramente tostado	Bem passado	Estaladiço
Peixe/marisco	Ligeiramente grelhado	Médio	Bem passado
Carne de aves			Muito bem passado
Carne de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

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

Guia de confeção (incluindo modo manual)

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

Para alimentos ultracongelados, prima antes de selecionar o programa.



Περιγραφή

A Πίνακας ελέγχου

A1 Κουμπί έναρξη/διακοπή λειτουργίας

A2 Λειτουργία για κατεψυγμένα

A3 Προγράμματα ψησίματος

A4 Μη αυτόματη λειτουργία με 4 ρυθμίσεις θερμοκρασίας, βλέπε ειδικές οδηγίες γρήγορης έναρξης για τη μη αυτόματη λειτουργία

A5 Κουμπί **OK**

A6 Ένδειξη επιπέδου ψησίματος

B Κεντρική μονάδα της συσκευής

C Λαβή

D Πλάκες ψησίματος

E Δίσκος περισυλλογής λιπών

F Καλώδιο ρεύματος

Οδηγός χρωμάτων της ένδειξης σταδίου ψησίματος

προθέρμανση



ΠΑΛΛΟΜΕΝΟ ΜΩΒ
Προθέρμανση.



ΣΤΑΘΕΡΟ ΜΩΒ
Τέλος της προθέρμανσης. Μπορείτε να τοποθετήσετε τρόφιμα.

Έναρξη ψησίματος.



ΜΠΛΕ
Έναρξη ψησίματος.



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

ψήσιμο - έτοιμο για κατανάλωση



ΚΙΤΡΙΝΟ
Ψήσιμο «σενιάν».



ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ
Ψήσιμο «μέτριο προς καλοψημένο».



ΚΟΚΚΙΝΟ
Ψήσιμο «καλοψημένο». Τέλος ψησίματος

διατήρηση θερμοκρασίας 30 λεπτά περίπου



ΠΑΛΛΟΜΕΝΟ ΚΟΚΚΙΝΟ
Τέλος ψησίματος «καλοψημένο».



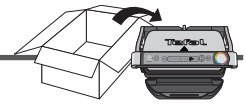
ΣΤΑΘΕΡΟ ΠΡΑΣΙΝΟ
Η χειροκίνητη λειτουργία έχει επιλεχθεί ή ενεργοποιηθεί αυτομάτως, ανατρέξτε στον «Οδηγό αντιμετώπισης βλαβών» στη σελίδα 89.



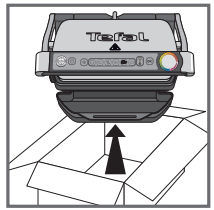
ΠΑΛΛΟΜΕΝΟ ΛΕΥΚΟ
Δυσλειτουργία προϊόντος
Ανατρέξτε στον «Οδηγό αντιμετώπισης βλαβών» (Επικοινωνία με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών...)

Οδηγός προγραμμάτων ψησίματος

- Μπιφτέκι
- Πουλερικά
- Κόκκινο κρέας
- Πανίνι/Σάντουιτς
- Ψάρι
- Χοιρινό/λουκάνικα/αρνί
- Μη αυτόματη λειτουργία: παραδοσιακή σχάρα για τη μη αυτόματη λειτουργία, με 4 διαφορετικές ρυθμίσεις θερμοκρασίας (από 110°C έως 275°C)



1 Προετοιμασία



1



2



3



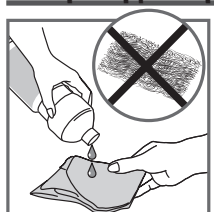
4

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

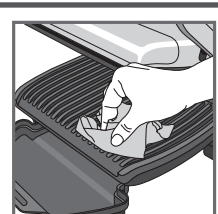
2 Πριν από την πρώτη χρήση, καθαρίστε προσεκτικά τις πλάκες με ζεστό νερό και υγρό για πιάτα, ξεπλύνετε και στεγνώστε επιμελώς.

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

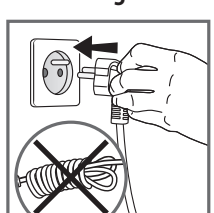
2 Προθέρμανση



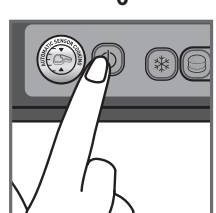
5



6



7



8

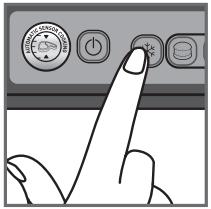
5 Εάν θέλετε, για καλύτερα αποτελέσματα, μπορείτε να περάσετε τις πλάκες ψησίματος με ένα χαρτί κουζίνας βουτηγμένο σε λίγο μαγειρικό λάδι για να ενισχύσετε την αποτελεσματικότητα της αντικολλητικής επιφάνειας.

6 Απομακρύνετε τυχόν πλεονάζον λάδι με ένα καθαρό χαρτί κουζίνας.

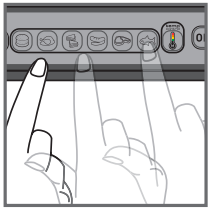
7 Βεβαιωθείτε ότι οι άνω και κάτω πλάκες έχουν τοποθετηθεί σωστά στο προϊόν. Μην ξεκινάτε την προθέρμανση χωρίς πλάκες. Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα. (Σημειώστε ότι το καλώδιο πρέπει να έχει ξετυλιχθεί τελείως).

8 Πιέστε το κουμπί έναρξη/διακοπή λειτουργίας

Προσοχή: Βεβαιωθείτε πως δεν υπάρχουν τρόφιμα μεταξύ των πλακών



9



10

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

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

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

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

Σε περίπτωση αμφιβολιών, όσον αφορά στην επιλογή του κατάλληλου προγράμματος ψησίματος, ανατρέξτε στους οδηγούς ψησίματος, στη σελίδα 90.



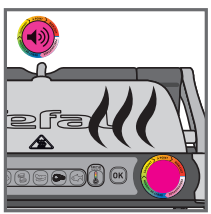
11



12

11 Πατήστε το κουμπί **« OK »** : η συσκευή ξεκινά την προθέρμανση και η ένδειξη του επιπέδου ψησίματος γίνεται παλλόμενο μωβ.
Παρατήρηση : εάν επιλέξετε κάποιο πρόγραμμα κατά λάθος, επιστρέψτε στο στάδιο 8.

12 Περιμένετε 4 έως 7 λεπτά.

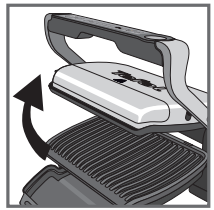


13

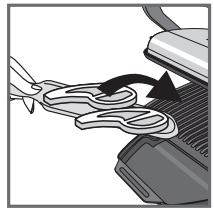
13 Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και η ένδειξη του βαθμού ψησίματος σταματά να είναι παλλόμενο μωβ για να υποδείξει ότι η προθέρμανση έχει ολοκληρωθεί.

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

3 Ψήσιμο



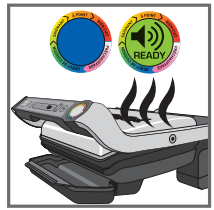
14



15



16



17





18

14-15 Μετά από την προθέρμανση, η συσκευή είναι έτοιμη προς χρήση. Σηκώστε το καπάκι της σχάρας και τοποθετήστε τα τρόφιμα στην πλάκα ψησίματος.
Παρατήρηση : εάν η συσκευή παραμείνει κλειστή για πολλή ώρα, το σύστημα ασφαλείας θα θέσει αυτομάτως τη συσκευή εκτός τάσης

16-17 Η συσκευή επιλέγει αυτομάτως τον κύκλο ψησίματος (χρόνο και θερμοκρασία) αναλόγως της ποσότητας και του πάχους των τροφίμων.
Κλείστε τη συσκευή για να ξεκινήσει ο κύκλος ψησίματος. Η ένδειξη του βαθμού ψησίματος γίνεται μπλε, έπειτα πράσινη για να υποδείξει ότι το ψήσιμο βρίσκεται σε εξέλιξη (για καλύτερα αποτελέσματα, αποφεύγετε να ανοίγετε τη συσκευή ή να μετακινείτε τα τρόφιμα κατά τη διάρκεια του ψησίματος).
Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, ένα ηχητικό σήμα ειδοποιεί τον χρήστη κάθε φορά που επιτυγχάνεται ένας βαθμός ψησίματος (π.χ. σενιάν/κίτρινο).
Σημείωση για εξαιρετικά λεπτές φέτες τροφίμων: Κλείστε τη συσκευή. Το κουμπί **«OK»** θα αναβοσβήσει και η ένδειξη θα ανάψει «σταθερά μωβ». Πιέστε το **«OK»** για να διασφαλίσετε πως η συσκευή αναγνωρίζει το τρόφιμο και πως ξεκινά ο κύκλος ψησίματος.

18 Αναλόγως του βαθμού ψησίματος, η ένδειξη αλλάζει χρώμα. Όταν η ένδειξη γίνει κίτρινη και ακουστεί ένα ηχητικό σήμα, το τρόφιμο είναι ψημένο σενιάν, όταν η ένδειξη είναι πορτοκαλί και ακουστεί ένα ηχητικό σήμα, το ψήσιμο είναι μέτριο, όταν είναι κόκκινη το τρόφιμο είναι καλοψημένο.
Παρατήρηση : για να πετύχετε βαθμό ψησίματος « μπλε », βγάλτε το κρέας όταν η ένδειξη του βαθμού ψησίματος γίνει πράσινη.
Σημειώστε, κυρίως για το κρέας, ότι είναι συνηθισμένο να διαφέρει το αποτέλεσμα του ψησίματος αναλόγως του τύπου, της ποιότητας και της προέλευσης του τροφίμου.

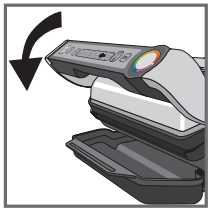
3 Ψήσιμο



19



20



21

19-20

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

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

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

Διαδοχικά ψησίματα

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

Πως να ψήσετε περισσότερα τρόφιμα:

Μόλις ολοκληρωθεί το ψήσιμο της πρώτης ποσότητας τροφίμων:

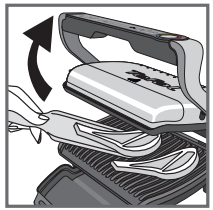
1. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κλείσει και ότι δεν υπάρχουν τρόφιμα στο εσωτερικό της.
2. Επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας ή το κατάλληλο πρόγραμμα ψησίματος (αυτό το στάδιο είναι απαραίτητο ακόμα και εάν το τρόπος ψησίματος ήταν ίδιος και για τα προηγούμενα τρόφιμα).
3. Πατήστε το κουμπί **« OK »**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

Σημαντικό:

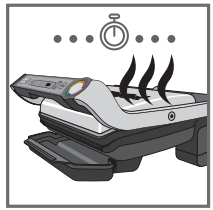
- Παρακαλούμε, σημειώστε ότι απαιτείται προθέρμανση, πριν από κάθε νέο ψήσιμο τροφίμων.
  Υπενθύμιση :πριν ξεκινήσετε την προθέρμανση, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κλειστή και ότι δεν υπάρχουν τρόφιμα στο εσωτερικό της.
- Έπειτα περιμένετε να ολοκληρωθεί η προθέρμανση πριν ανοίξετε τη σχάρα και τοποθετήσετε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

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

4 Παρατηρήσεις



22



23



24



25

22-23-24

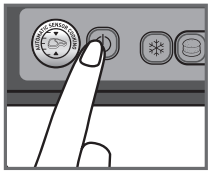
Αναλόγως των προσωπικών προτιμήσεων κάθε προσώπου, μπορείτε να ανοίγετε τη σχάρα και να βγάζετε τα τρόφιμα που έχουν φτάσει στον επιθυμητό βαθμό ψησίματος, και έπειτα να ξανακλείνετε τη σχάρα για να συνεχίσετε το ψήσιμο των άλλων τροφίμων. Το πρόγραμμα θα ακολουθήσει τον κύκλο ψησίματος έως τον βαθμό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

25 Λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας

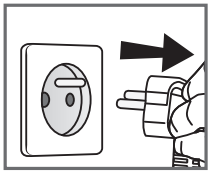
Μόλις πετύχετε το ψήσιμο «καλοψημένο», το ψήσιμο έχει ολοκληρωθεί. Η συσκευή ενεργοποιεί αυτόματα τη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας, η ένδειξη γίνεται κόκκινη και η συσκευή αρχίζει να ηχεί κάθε 20 δευτερόλεπτα.

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

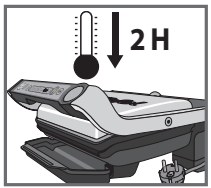
5 Καθαρισμός και συντήρηση



26



27



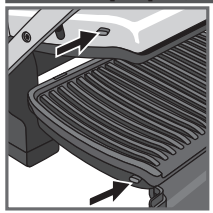
28

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

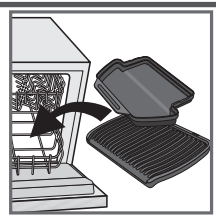
27 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.

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

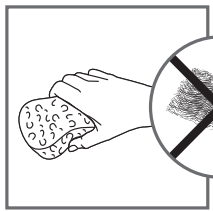
6 Καθαρισμός



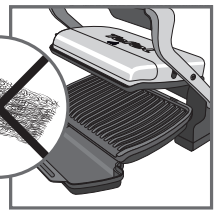
29



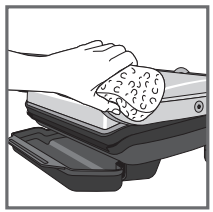
30



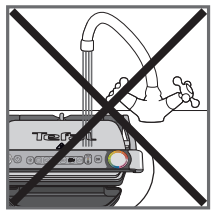
31



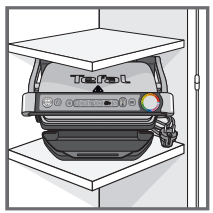
32



33



34



35

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

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

31-32
Εάν δεν θέλετε να τοποθετήσετε τις πλάκες στο πλυντήριο πιάτων, χρησιμοποιήστε ζεστό νερό και λίγο υγρό πιάτων για να τις πλύνετε και έπειτα ξεπλύνετέ τις προσεκτικά για να απομακρύνετε τυχόν κατάλοιπα. Σκουπίστε τις προσεκτικά με ένα χαρτί κουζίνας.
Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικό σφουγγαράκι, σύρμα ή διαβρωτικά προϊόντα καθαρισμού για να καθαρίσετε οποιοδήποτε μέρος της σχάρας, να χρησιμοποιείτε αποκλειστικά νάιλον ή μη μεταλλικά σφουγγαράκια καθαρισμού.
Αδειάστε τον δίσκο περισυλλογής λιπών και πλύνετέ τον σε ζεστό νερό με λίγο σαπούνι, έπειτα σκουπίστε τον προσεκτικά με χαρτί κουζίνας.

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

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

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

Οποιαδήποτε άλλη επισκευή πρέπει να πραγματοποιείται από εξουσιοδοτημένο εκπρόσωπο συντήρησης.

Οδηγός αντιμετώπισης βλαβών

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

Οδηγός ψησίματος (αυτόματα προγράμματα)

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

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

Οδηγός ψησίματος (συμπεριλαμβανομένης της μη αυτόματης λειτουργίας)

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

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

دليل الطهي (البرامج الأوتوماتيكية)

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

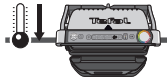
نصائح: إذا كنت تريد اللحمة غير ناضجة (الأزرق)، يمكنك أن تستخدم

دليل الطهي (متضمناً الوضعية اليدوية)

طعام		برنامج الطهي	مستوى الطهي ناضج تماماً / متوسط / غير ناضج
خبز	شرائح من الخبز، سندويتشات محمصة		
	برغر: (بعد طهي اللحوم تمهيدياً)		
لحوم ودواجن	لحم الضأن (بدون عظام)		
	قطع الدجاج المثلجة ❄		
	صدور الدجاج المنقوعة		
	صدر البط		
السمك	سمكة السلمون كاملة		
	القريدس المقشر		
	الروبيان الملكي (مع وبدون قشر)		
	ستيك سمك التونة		
وضعية التشغيل اليدوي انظر دليل البدء السريع لوضعية التشغيل اليدوي.	الفواكه والخضروات المشوية (يجب أن تقطع إلى نفس الحجم والسماكة)		4 ضوابط حرارية مختلفة

للطعام المثلج، اضغط ❄ قبل اختيار برنامجك.

6 التنظيف



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

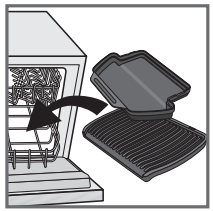
30 الجهازوالسلك الكهربائي التابع له لا يمكن وضعهما في جلاية الصحون. عناصر التسخين، هي أجزاء ظاهرة ويمكن الوصول إليها، ولا ينبغي أن تنظف بعد إزالة الأطباق. إذا كانت فعلاً قذرة جدا، انتظر الى أن يبرد الجهاز ونظفها بقطعة قماش جافة.

31-32
إذا كنت لا ترغب في أن تغسل أطباق الطهي في جلاية الصحون، استعمل الماء الساخن والقليل من السائل التنظيف، ثم اغسلها جيدا لإزالة أي بقايا. امسحها بعناية بمنشفة ورقية.
لا تستخدم اسفنجات معدنية ، أو اسفنجات من الصوف المعدني، أو المنظفات الكاشطة لتنظيف أي جزء من أجزاء الشواية، استخدم فقط اسفنجات النايلون أو اسفنجات التنظيف الغير المعدنية.
افرغ صينية التنقيط ، وأغسلها بالماء والصابون المخفف، ثم جففها تماما بمنشفة ورقية .

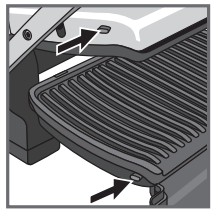
33 لتنظيف غطاء الشواية، امسحه باسفنجة رطبة ودافئة، ثم جففه بقطعة قماش جافة.

34 لا تغمر جسم الشواية بالماء ولا بأي سائل آخر.

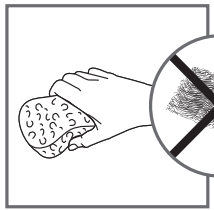
35 يُرجى الحرص دائماً أن تكون الشواية نظيفة وجافة قبل تخزينها.
أية إصلاحات للجهاز يجب أن تتم بواسطة أحد ممثلي مركز الخدمة المعتمدة.



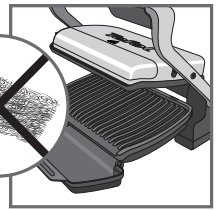
30



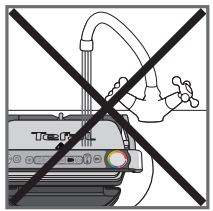
29



32



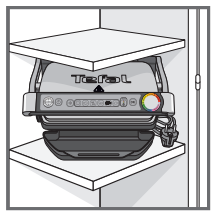
31



34



33

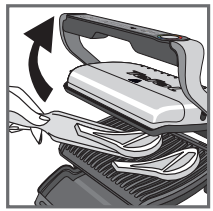


35

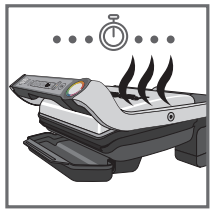
ar

دليل استكشاف الأعطال

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



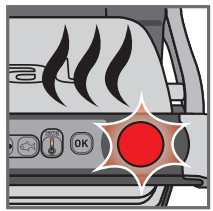
22



23



24



25

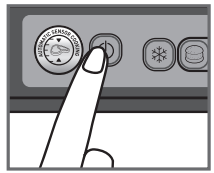
22-23-24

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

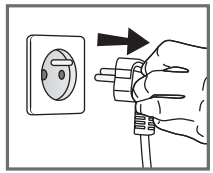
25 وظيفة الحفاظ على الطعام ساخناً.

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

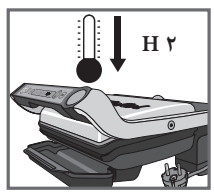
ملاحظة : سيقوم نظام السلامة بإيقاف الجهاز أوتوماتيكياً بعد فترة محددة من الوقت.



26



27



28

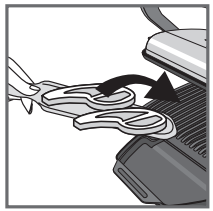
26 اضغط على زر تشغيل / إيقاف لإيقاف الجهاز.

27 افصل الجهاز عن المقبس الكهربائي في الحائط.

28 دعه لكي يبرد لمدة لا تقل عن 2 ساعتين

لتجنب الحروق العرضية، اترك الشواية لتبرد جيدا قبل تنظيفها.

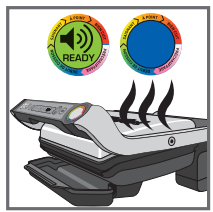

14


15


16



17





18

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

16-17 يُعدل الجهاز أوتوماتيكياً دورة الطهي (الوقت ودرجة الحرارة) حسب سماكة الغذاء وكميته.
إغلق الجهاز لتبدأ دورة الطهي.
ملاحظة حول القطع الرقيقة جدا من الطعام: إغلق الجهاز، سيبدأ زر "OK" بالوميض، وسوف يبقى المؤشر الضوئي "ثابتاً على اللون الأحمر"، اضغط على "OK" للتأكيد أن الجهاز قد تعرف على الطعام وأن دورة الطهي قد بدأت.
يتحول المؤشر الضوئي لمستوى الطهي إلى اللون الأزرق ثم الى اللون الأخضر للدلالة على أن عملية الطهي في التقدم (للحصول على أفضل النتائج لا تفتح أو تحرك الطعام أثناء عملية الطهي).
عندما تكون عملية الطهي في مرحلة التقدم، يُطلق الجهاز إشارة صوتية كلما بلغ مستوى معين من الطهي (على سبيل المثال : غير ناضج / أصفر).

18 حسب درجة الطهي، يتغير لون المؤشر الضوئي. عندما يكون المؤشر الضوئي باللون الأصفر مع إشارة صوتية تنبيهية ، يكون طعامك مازال نيئاً، عندما يكون المؤشر الضوئي باللون البرتقالي مع إشارة صوتية تنبيهية، يكون طعامك متوسط الطهي، وعندما يكون المؤشر الضوئي باللون الأحمر، يكون الطعام مكتمل الطهي.
ملاحظة: إذا كنت تحب اللحوم غير ناضجة، اخرج اللحم عندما يتحول المؤشر الضوئي الى اللون الأخضر.
يرجى الملاحظة، وخصوصا بالنسبة للحوم، فمن الطبيعي أن تختلف نتيجة الطهي حسب النوع والجودة والمصدر.



19



20

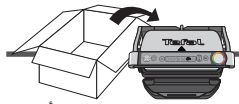

21

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

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

الطهي على التوالي
إذا كنت ترغب في طهي كميات كبيرة، اضبط درجة حرارة الجهاز مرة أخرى (انظر الفصل 2). "التسخين التمهيدي"، بدءا من النقطة 9)، حتى لو كان الطهي من نفس نوع الطعام أو من نفس البرنامج.
طهي كميات كبيرة من الطعام:
بمجرد الانتهاء من الدفعة الأولى من الطهي:
1. يُرجى التأكد من أن الجهاز مغلق، ولم تعد هناك بقايا من الطعام في الداخل.
2. تحديد وضعية الطهي الصحيح أو البرنامج (هذه الخطوة ضرورية حتى لو كانت وضعية الطهي هي نفسها وكذلك الأطعمة التي قد انتهيت للتو من طهيها)
3. اضغط على الزر "OK" للتسخين التمهيدي. أثناء التسخين التمهيدي، يشير المؤشر الضوئي على مستوى الطهي بالوميض الأحمر.
4. عندما تنتهي فترة التسخين التمهيدي، سوف يصدر عن الجهاز إشارة صوتية تنبيهية، وسيتوقف وميض المؤشر الضوئي باللون الأحمر.
5. الجهاز جاهز للإستعمال بمجرد انتهاء التسخين التمهيدي. افتح غطاء الشواية وضع الطعام داخل الجهاز .
هام :
- يرجى الملاحظة أنه يجب إجراء التسخين التمهيدي لكل عملية طهي للطعام.
تذكير: قبل تفعيل التسخين التمهيدي، تأكد من أن الجهاز مغلق ولم تعد هناك بقايا من الطعام في الداخل.
- ثم انتظر انتهاء التسخين التمهيدي قبل فتح الشواية ووضع الطعام داخلها.
ملاحظة : إذا تم تنشيط دورة التسخين التمهيدي مباشرة بعد نهاية الدورة السابقة، سيتم تخفيض دورة التسخين التمهيدي.

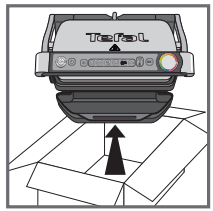
1 التحضير



1 يُرجى نزع كافة مواد التغليف والملصقات أو غيرها من الملحقات سواء في داخل أو في خارج الجهاز.
الملصق الملون على مؤشر مستوى الطهي يمكن تغييره، حسب اللغة. يمكنك استبدال الملصق بأحد الملصقات من داخل علبة التغليف.

2 قبل الإستعمال للمرة الأولى، يجب تنظيف الأطباق بالماء الدافئ والقليل من سائل التنظيف، ثم تُغسل بالماء وتُجفف.


2


1

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



4


3

2 التسخين التمهيدي

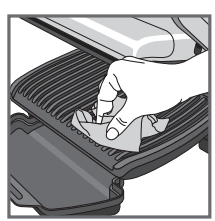


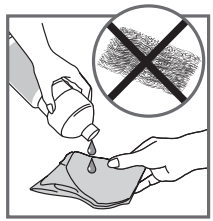
5 للحصول على أفضل النتائج امسح أطباق الطهي بمنشفة ورقية مغموسة في زيت الطهي قليلا، لتحسين أداء الطلاء الغير لاصق.

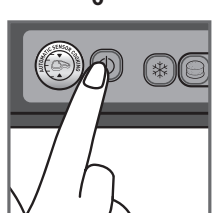
6 امسح أي زيت فائض باستخدام منشفة مطبخ ورقية نظيفة.

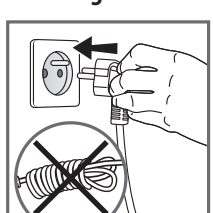
7 يُرجى التأكد أن اللوحات العلوية والسفلية قد وضعت بشكل صحيح في المنتج. لا تُفعّل التسخين التمهيدي بدون الأطباق. أوصل الجهاز بالتيار الكهربائي. (يُرجى الملاحظة على أن يكون السلك الكهربائي ممدداً الى آخره).

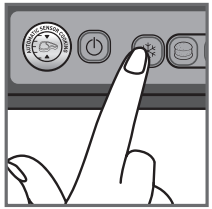
8 اضغط على المفتاح
تحذير : يُرجى الحرص والتأكد من عدم وجود بقايا طعام بين الأطباق.

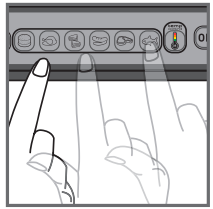

6


5


8


7


9

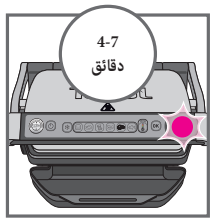

10

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

10 اختر وضعية الطهي المناسبة حسب نوع الطعام الذي ترغب في طهيه.
نصيحة، بالنسبة للحوم بشكل خاص: قد تختلف نتائج الطهي المعتمدة على البرامج المحددة مسبقا عن النتائج الأصلية، من قطع الطعام الى النوعية التي يتم فيها الطهي، فهذه البرامج قد تم ضبطها واختبارها على الأغذية ذات النوعية الجيدة.
وبالمثل ، يجب أن يؤخذ في الاعتبار سماكة اللحم أثناء الطهي. يجب أن لا تُطهي الأطعمة ذات سماكة أكثر من 4 سم.

إذا كنت غير متأكد من وضعية الطهي التي يجب استعمالها، يرجى الرجوع إلى دليل الطهي صفحة 91.

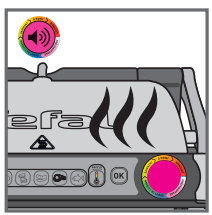

11



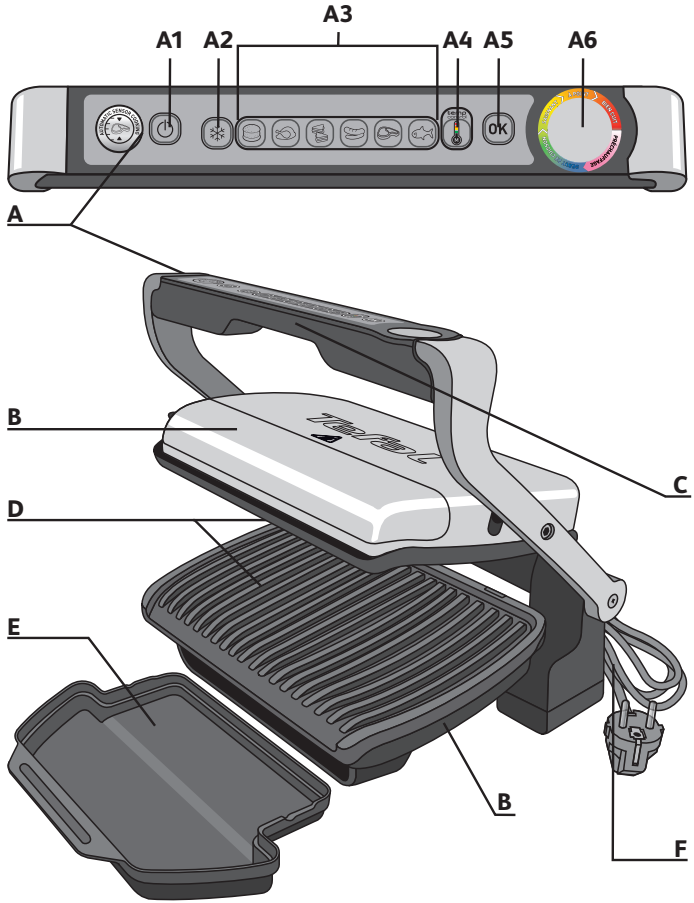
12

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

12 انتظر لمدة 4-7 دقائق.


13

13 عندما تُسمع إشارة صوتية ويتوقف مؤشر مستوى الطهي عن الوميض باللون الأحمر، ذلك دليل على أن التسخين التمهيدي قد اكتمل.
تعليقات: في نهاية مرحلة التسخين التمهيدي، إذا بقي الجهاز مغلقاً، سيقوم نظام السلامة بإيقاف الجهاز.



الوصف

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

دليل الوان المؤشر الضوئي لمستوى الطهي

التسخين التمهيدي



وميض باللون الأحمر
انتظر



أحمر مستقر
نهاية التسخين التمهيدي
يمكنك وضع الطعام

بداية الطهي



أزرق
بداية الطهي



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

طهي - جاهز للتناول



أصفر
طهي "غير ناضج"



برتقالي
طهي "متوسط"



أحمر
طهي " ناضج"
نهاية الطهي



أحمر ثابت
تم اختيار وضعية التشغيل اليدوي، او قد تم تفعيلها أوتوماتيكياً، انظر فقرة "استكشاف الأعطال" على صفحة 92.



وميض باللون الأبيض
خلل في المنتج
يُرجى مراجعة "دليل استكشاف الأعطال".
اتصل بفريق خدمة الزبائن

للحفاظ على السخونة "30' تقريباً"



وميض ضوئي باللون الأحمر
نهاية عملية الطهي "طهي مكتمل".

دليل برامج الطهي



برغر



الدواجن



اللحوم الحمراء



باتيني / ساندويتشات



الأسماك



النقانق / لحم الضأن



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

راهنمای عیب یابی

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

fa

راهنمای آشپزی (برنامه های اتوماتیک)

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

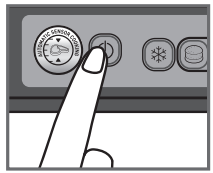
نکات: اگر می خواهید گوشت شما بسیار نیم پز (آبی) باشد، شما می توانید استفاده کنید از

راهنمای آشپزی (شامل حالت دستی)

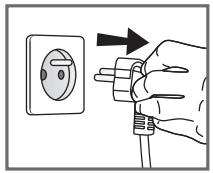
غذا		برنامج الطهي	مستوى الطهي		
			ناضج تماماً	متوسط	غير ناضج
نان	برش نان، ساندویچ تند				
	برگر: (پس از پیش پخت گوشت)				
گوشت و مرغ	بره (بدون استخوان)				
	ناگت مرغ منجمد				
	سینه مرغ چاشنی دار				
	سینه اردک				
ماهی	ماهی قزل آلا				
	آفتابگردان خرد شده				
	شاه ماهی (با و بدون پوسته)				
	استیک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

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

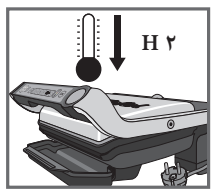
fa



26



27

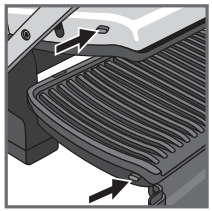


28

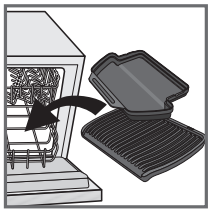
26 دکمه روشن / خاموش را فشار دهید تا دستگاه خاموش شود.
27 دستگاه را از پریز دیواری بیرون بکشید.

28 اجازه دهید حداقل **2** ساعت خنک شود.
برای جلوگیری از سوختگی های تصادفی، اجازه دهید قبل از تمیز کردن، گریل کاملا» خنک شود.

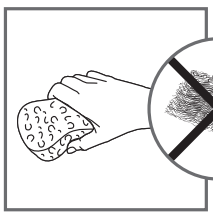
fa



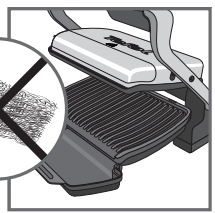
30



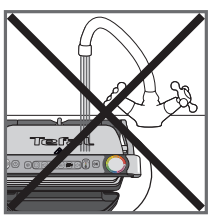
29



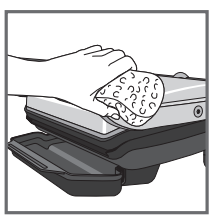
32



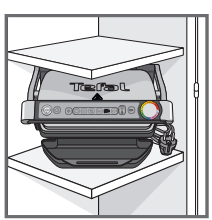
31



34



33



35

29 قبل از تمیز کردن، برای جلوگیری از آسیب به سطح پخت و پز، صفحات را باز کنید و بردارید.
30 دستگاه و سیم آن را نمی توان در ماشین ظرفشویی قرار داد. عناصر گرم، قطعات قابل مشاهده و قابل دسترس، نباید پس از برداشتن صفحات تمیز شوند. اگر آنها بسیار کثیف هستند، صبر کنید تا دستگاه کاملا" خنک شود و آنها را با پارچه خشک تمیز کنید.

32-31
اگر نمی خواهید صفحات پخت و پز را در ماشین ظرفشویی بشویید، از آب گرم و کمی مایع شستشو برای تمیز کردن استفاده کنید، سپس به طور کامل بشویید تا هرگونه باقی مانده از بین برود. آنها را با یک حوله کاغذی با دقت پاک کنید.
از پد فلزی سایشی، پشم فلزی یا پاک کننده های ساینده برای تمیز کردن هر قسمت گریل استفاده نکنید، فقط از پد نایلون یا غیر فلزی استفاده کنید.
سینی قطره آب را تخلیه کنید و در آب ملایم صابونی بشویید، سپس با حوله کاغذی کاملا" خشک کنید.
33 برای تمیز کردن پوشش گریل، با یک اسفنج گرم و مرطوب پاک کنید و با یک پارچه خشک و نرم، خشک کنید.
34 بدنه گریل را در آب یا هر مایع دیگر غوطه ور نکنید.
35 همیشه قبل از ذخیره کردن، مطمئن شوید که گریل تمیز و خشک است.
هرگونه تعمیر باید توسط نماینده خدمات مجاز انجام شود.

fa



19



20



21

19-20 هنگامی که رنگ مربوط به انتخاب شما از سطح پخت و پز ظاهر می شود و صدای بوق شنیده می شود، دستگاه را باز کنید و غذای خود را خارج کنید.

21 دستگاه را ببندید. پانل کنترل روشن می شود و به حالت "انتخاب برنامه" تنظیم می شود.

نظر: سیستم ایمنی به صورت خودکار خاموش خواهد شد، در صورتی که هیچ برنامه ای انتخاب نشده باشد.

پخت و پز پیوسته

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

پخت و پز مقدار مواد غذایی بزرگتر:

هنگامی که پخت اولین دسته غذایی شما به پایان رسید:

1. اطمینان حاصل کنید که دستگاه بسته شده و هیچ بقایای مواد غذایی در داخل باقی نمی ماند.

2. حالت درست یا برنامه درست را انتخاب کنید (این مرحله لازم است حتی اگر حالت پخت و پز همان چیزی باشد برای غذاهایی که به تازگی آماده کرده اید).

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

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

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

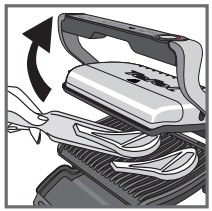
مهم:

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

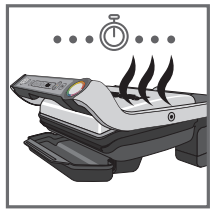
یادآوری: قبل از فعال کردن پیش گرم شدن، اطمینان حاصل کنید که دستگاه بسته شده و هیچ بقایای مواد غذایی در داخل باقی نمی ماند.

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

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



22



23



24



25

22-23-24

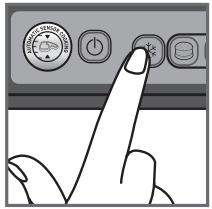
اگر می خواهید غذا را به سلیقه شخصی بپزید، گریل را باز کنید و غذا را هنگامی که به سطح مورد نظر رسیده است، بردارید و سپس گریل را ببندید و غذای دیگر را پخت کنید. این برنامه چرخه پخت و پز خود را ادامه خواهد داد تا زمانی که به سطح "خوب انجام شده" برسد.

25 عملکرد گرم نگه داشتن را حفظ کنید.

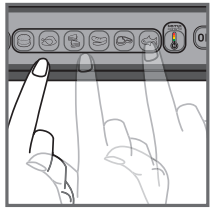
هنگامی که پخت و پز به خوبی انجام می شود، پخت و پز به پایان رسیده است، دستگاه به طور خودکار عملکرد گرم نگه داشتن را فعال می کند، چراغ نشانگر قرمز می شود و دستگاه بوق زدن در در هر 20 ثانیه را شروع می کند. اگر غذا بر روی گریل قرار داده شود، در حالی که صفحات پخت و پز خنک می شوند، طبخ غذا ادامه خواهد یافت.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

توجه: سیستم ایمنی پس از یک دوره زمانی خاص، دستگاه را خاموش می کند.





9



10

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

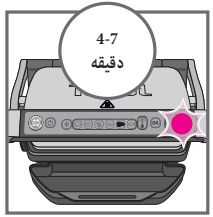
10 حالت آشپزی مناسب را مطابق با نوع غذای مورد نظرتان انتخاب کنید.

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

اگر در مورد نحوه استفاده از پخت و پز نامطمئن هستید، لطفا» به صفحه 102 - راهنمای پخت و پز مراجعه کنید.



11



12

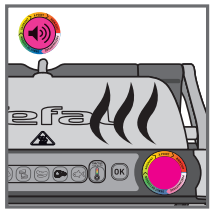
11 دکمهOK را فشار دهید: دستگاه شروع به پیش گرم کردن می کند و نشانگر سطح آشپزی به رنگ ارغوانی چشمک می زند.

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

12 برای 4-7 دقیقه منتظر بمانید.

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

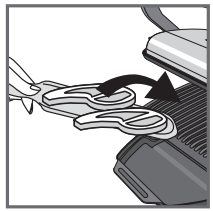
نظرات: در پایان پیش گرمایش، اگر دستگاه بسته شود، سیستم ایمنی دستگاه را خاموش می کند.



13



14



15



16



17





18

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

گریل را باز کنید و غذا را روی صفحه آشپزی قرار دهید.

نظرات: اگر دستگاه برای مدت طولانی باز باشد، سیستم ایمنی دستگاه را به طور خودکار خاموش می کند.

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

برای شروع چرخه پخت، دستگاه را ببندید.

توجه داشته باشید برای قطعات بسیار نازک مواد غذایی: دستگاه را ببندید، دکمه "OK"چشمک می زند و نشانگر "ارغوانی ثابت می ماند"OK" را فشار دهید تا اطمینان حاصل شود که دستگاه غذا را تشخیص داده و چرخه پخت و پز شروع می شود.

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

در حالی که پخت و پز در حال انجام است، یک بوق هر زمان که سطح خاصی از پخت غذا به دست می آید (به عنوان مثال نادر/زرد) به کاربر هشدار می دهد.

18 با توجه به میزان پخت و پز، چراغ نشانگر رنگ را تغییر می دهد. هنگامی که چراغ نشانگر زرد با یک بوق باشد، غذای شما نادر است، هنگامی که چراغ نشانگر نارنجی با یک بوق باشد، غذای شما متوسط است و هنگامی که چراغ نشانگر قرمز باشد، غذای شما به خوبی تهیه شده است.

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

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

راهنمای رنگی نشانگر سطح پخت و پز

پیش گرم شدن



درزگیر ارغوانی
صبر کنید.



ارغوانی یکدست
پایان پیش گرم شدن
شما می توانید غذا را بگذارید.

شروع پخت و پز



آبی
شروع پخت و پز.



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

پخت و پز - آماده برای خوردن



زرد
پخت و پز « نیم پز ».



نارنجی
پخت و پز «متوسط».



قرمز
پخت و پز «خوب انجام شده»
پایان پخت و پز

«تقریبا» 30 دقیقه» گرم نگه دارید



درزگیر قرمز
پایان پخت و پز برای «خوب انجام شده»



سبز یکدست
عملکرد دستی به طور خودکار انتخاب شده یا فعال می شود، به «راهنمای رفع عیب یابی» در صفحه 103 مراجعه کنید.



درزگیر سفید
خرابی محصول
به «راهنمای راه انداختن مشکل» مراجعه کنید.
با خدمات مشتری تماس بگیرید.

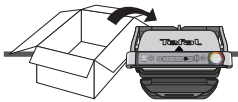
راهنمای برنامه های آشپزی

برگر
پانینی / ساندویچ
مرغ
ماهی
گوشت قرمز
سوسیس / گوشت بره

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

fa

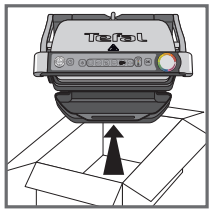
1 آماده سازی



1 تمام مواد بسته بندی، برچسب ها و لوازم جانبی از داخل و خارج دستگاه را بردارید. برچسب رنگی روی نشانگر سطح پخت و پز می تواند بر اساس زبان تغییر کند. شما می توانید آن را با یکی در داخل بسته بندی جایگزین کنید.

2 قبل از استفاده برای اولین بار، صفحات را کاملا" با آب گرم و مایع ظرفشوئی کمی تمیز کنید، کاملا" شستشو داده و خشک کنید.

3-4
سینی چکیدن قابل جابجایی را در جلوی دستگاه قرار دهید.



1



2



3



4

2 پیش گرم شدن



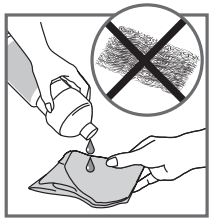
5 برای بهترین نتایج شما می توانید صفحات پخت و پز را با استفاده از یک حوله کوچک کاغذی در کمی روغن پخت و پز بمالید، تا برداشتن نچسب انجام شود.

6 روغن مازاد را با استفاده از یک حوله کاغذی آشپزخانه تمیز کنید.

7 اطمینان حاصل کنید که صفحات بالا و پائین به درستی در محصول قرار گرفته است. پیش گرم کردن را بدون صفحات فعال نکنید. دستگاه خود را به منبع تغذیه برق وصل کنید. (توجه داشته باشید که سیم باید کاملا" باز شده باشد).

8 دکمه روشن / خاموش را فشار دهید.

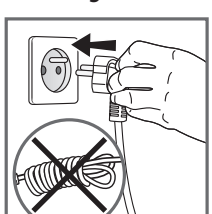
احتیاط : اطمینان حاصل کنید که غذا بین صفحات وجود ندارد.



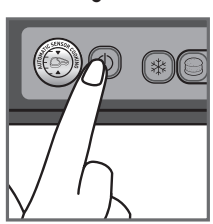
5



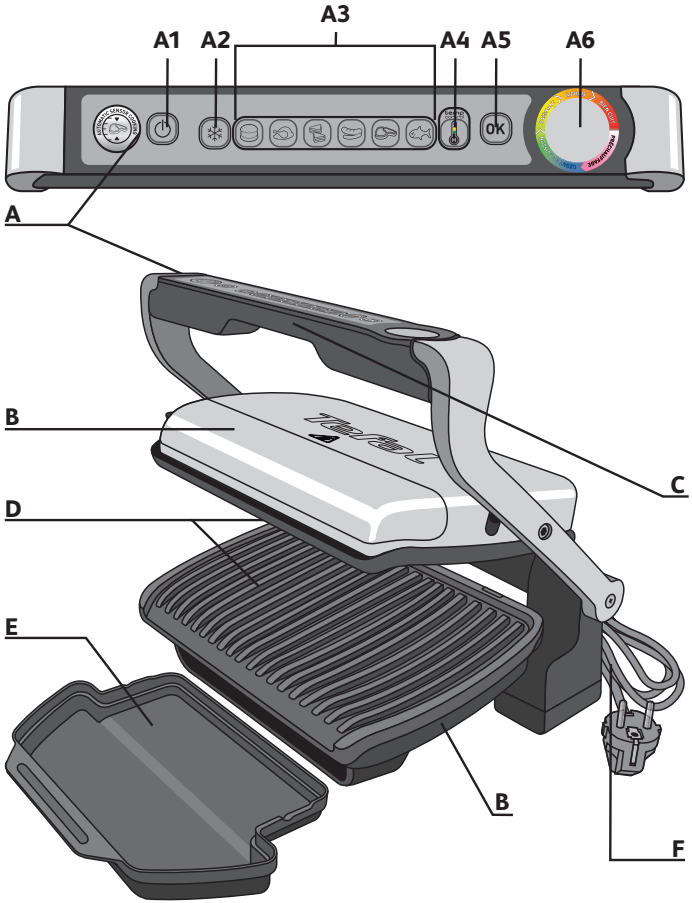
6



7



8



fa

شرح

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

fr 3-13
nl 14-24
de 25-35
en 36-46
it 47-57
es 58-68
pt 69-79
el 80-90
ar 101-91
fa 112-102