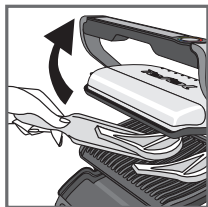
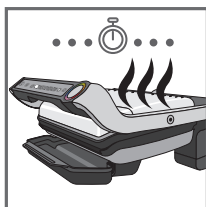


- Then wait for the pre-heating to be complete before opening the grill and place the food inside.

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



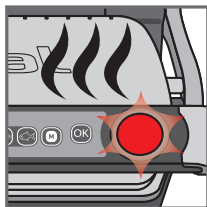
22



23



24



25

22-23-24

Cook the food according to your personal taste (except for cooking food under 4 mm thick where the cooking cycle has been started by pressing 'OK')

If you want to cook food to different personal tastes, once you have placed it on the grill, open the lid 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 Keeping warm function

When the cooking process has finished, the appliance will start the keep warm function; the indicator will switch to flashing red and will emit a beep signal every 20 seconds. If the food is left on the grill, it will continue cooking while the cooking plates cool down and during the keeping warm function. You can turn off the beep signal by pressing the 'OK' button.

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

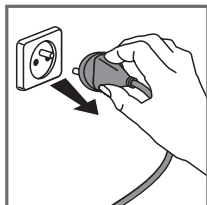
5 Cleaning and maintenance



EN



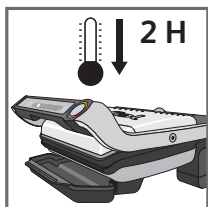
26



27

26 Press the ON/OFF button.

27 Unplug grill from wall outlet

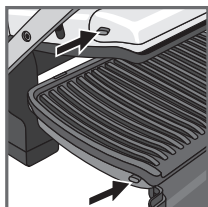


28

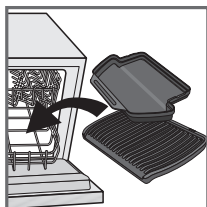
28 Allow to cool for at least 2 hours with the lid closed.

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

29 Before cleaning, unlock and remove the plates to avoid damaging the cooking surface.



29



30

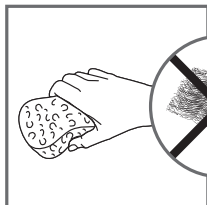
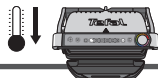
30 The juice collection tray and the cooking plates are dishwasher safe.

The appliance and its cord cannot be placed in the dishwasher.

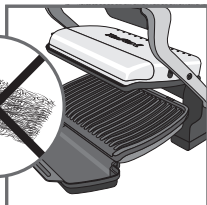
The heating elements, visible and accessible parts, should not be cleaned after removing the plates. If they are very dirty, wait until the appliance has completely cooled down and clean them with a dry cloth.

Note: After cleaning the upper and lower plates should be re-fitted in their original positions and are not interchangeable.

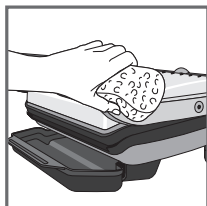
6 Cleaning



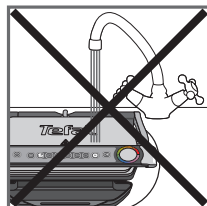
31



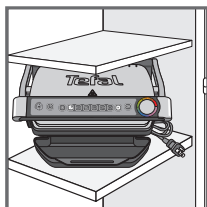
32



33



34



35

31-32 If you do not use a dishwasher, you can use warm water and a little washing-up liquid to clean the cooking plates, then rinse thoroughly to remove any residue. Dry carefully with a paper towel or dry soft cloth. Do not use metallic scouring pads, steel wool or any abrasive cleaners to clean any part of the grill, only use nylon or non-metallic cleaning sponges.

Empty the juice collection tray and wash in warm water and a little washing-up liquid, then dry it carefully with a paper towel or dry soft cloth.

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

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

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

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

Trouble shooting guide

EN

Problem	Cause	Solution
The appliance switches to manual mode when starting a cooking cycle.	Starting a cooking cycle without preheating.	2 possible options: - allow to cook, but you must monitor the cooking (white LED = manual mode) - stop the appliance, remove the food, close the appliance properly, reprogram the appliance and wait until end of preheating.
The appliance switches to manual mode when starting a cooking cycle.	Appliance failure.	Contact your local Tefal Customer Service.
The appliance stops during the pre-heating or cooking cycle.	- The appliance has been kept open for too long while preheating or cooking. - The appliance has been idle too long after the end of warm up or keep warm.	Disconnect the appliance from the mains leave for 2-3 mins, restart the process. The next time you use the appliance, make sure you open and close it briefly for best cooking results. If the problem continues, contact your local Tefal Customer Service.
Indicator  flashing after placing the food on the cooking plates.	Not sensing the food. Meat thickness too thin.	You must confirm the start of the cooking by pressing the button .
 Flashing white indicator light. + button  flashing or button  flashing	- 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 appliance no longer beeps.		
I have put in my food and closed the appliance but cooking has not started.	- Your food has a depth thicker than 4 cm. - Your food is under 4 mm thick. - You have not waited for the appliance to pre-heat.	- Food must not be thicker than 4cm. - You must confirm the start of the cooking by pressing the button OK. - Wait for the audible beep and the cooking level indicator to flash purple before adding food.
I have put in my food but the indicator stays on PURPLE  .	- You have not completely opened the grill when putting on the food. - Not sensing the food. Meat thickness too thin. Minimum thickness = 4mm	- Completely open the grill then close it. - Confirm the start of the cooking by pressing the button .
The appliance turns itself off during cooking in manual mode.	The cooking time has exceeded 30 minutes.	Press the on/off button and re-start the manual mode.

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

Program table

Dedicated program	Cooking level colour indicator		
			
 Red meat	Rare	Medium	Well-done
 Burger	Rare	Medium	Well-done
 Panini	Lightly cooked	Well-done	Crispy
 Fish	Lightly cooked	Medium	Well-done
 Chicken*			Fully cooked
 Sausage*			Fully cooked

* Chicken and sausages must only be cooked well-done. **Tips:** if you like your meat blue rare, you can use 

Cooking table for out of program food

Food		Cooking program	Cooking level  rare  medium  well-done
Bread	slices of bread, toasted sandwiches		
	burger: (after pre-cooking the meat)		
Meat & Poultry	Pork fillet (boneless), pork belly		
	Lamb (boneless)		
	Frozen chicken nuggets 		
	Gammon steak		
	Marinated chicken breast		
Vegetables	Potatoes (3 mm slices) Leeks (7-8 mm slices) Courgettes (7-8 mm slices) Peppers		
Fish	Whole trout		
	Shelled prawns		
	King prawns (with and without shells on)		
	Tuna steak		
Manual mode	Toasted sandwiches, panini... (thin slices of similar thickness)		Fixed temp

For frozen food, press  before selecting your program.

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER OG FORHOLDSREGLER

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

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

- I køkkenafsnit, der er forbeholdt personalet i butikker, kontorer eller andre erhvervsmæssige områder.
- På gårde.
- Af kunder på hoteller, moteller og andre lejlighedsarealer.
- På Bed and Breakfast eller lignende.
- Fjern alle indpakninger, selvklebende mærkater og andet tilbehør både på apparatets indvendige og udvendige dele.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn), hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er svækkede, eller personer uden erfaring eller kendskab, medmindre de er under opsyn eller har modtaget forudgående instruktioner om brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Apparatet må anvendes af børn over 8 år og personer med svækkede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller kendskab, såfremt de er under opsyn eller har fået vejledning i sikker brug af apparatet og forstået, hvilke farer der er forbundet med anvendelsen. Apparatet må kun rengøres og vedligeholdes af børn, hvis de er mindst 8 år, og kun under opsyn af en voksen person.
Opbevar apparatet og ledningen, således børn under 8 år ikke kan komme i nærheden af dem.

- Lad ikke apparatet være uden opsyn under brug.
-  Temperaturen på de tilgængelige overflader kan blive meget høj, når apparatet er i brug.
Rør aldrig de varme overflader på apparatet.
- Apparatet må ikke sættes i gang ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Træk ledningen helt ud.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten, serviceværkstedet eller en anden person med lignende kvalifikationer, for at forhindre farlige situationer.
- Hvis der skal bruges forlængerledning, skal den have samme specifikationer som apparatets ledning. Sørg for, at den ikke generer, således at ingen risikerer at falde over den.
- Apparatet må kun tilsluttes et stik med jordforbindelse.
- Kontrollér, at den effekt og spænding, der er angivet under apparatet, er kompatibel med elinstallationen.
- Varmepladerne rengøres med en svamp, varmt vand og opvaskemiddel.
- Apparatet må aldrig lægges i vand. Læg aldrig hverken apparatet eller ledningen i vand.

Rigtigt

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

- Brug en skraber i plast eller træ, for at bevare varmepladernes non-stick belægning.
- Brug kun dele eller tilbehør, der følger med apparatet eller som er købt af en godkendt forhandler. Disse må ikke bruges til andre apparater eller til andre formål

Forkert

DA

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

Gode råd/Informationer

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

Miljø



Tænk på miljøet!

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

➔ Overlad apparatet til et indsamlingscenter for genbrug eller et autoriseret serviceværksted, når det ikke skal bruges mere.

Beskrivelse

A Kontrolpanel

A1 Tænd/Sluk-knap

A2 Funktion til frostvarer

A3 Tilberedningsprogrammer

A4 Manuel funktion

A5 OK-knap

A6 Indikator for tilberedningstype

B Apparat

C Håndtag

D Varmeplader

E Bakke til opsamling af fedt og stegesaft

F El-ledning

Vejledning til farverne på indikatoren for tilberedningstype (LED-lampe)

opvarmning



BLINKENDE
LILLA
Opvarmning.



KONSTANT LILLA
Opvarmning færdig.
Venter på madvarerne.

start af tilberedning



BLÅ
Start af tilberedning.



GRØN "Meget rød".
Under tilberedningen afgives et lydsignal, som gør brugeren opmærksom på, at tilberedningstypen "rød" (gul indikator) snart er nået.

tilberedning - klar til at nydes



GUL
"Rød".



ORANGE
"Medium".



RØD
"Gennemstegt".

varmebevarende funktion (ca. 30')



BLINKENDE RØD
Tilberedningstypen
"gennemstegt"
færdig.



KONSTANT HVID
Hvis der er valgt manuel funktion, eller i tilfælde af forkert håndtering af apparatet, henvises til afsnittet "Fejlfinding".



BLINKENDE HVID
Der henvises til afsnittet "Fejlfinding" (retournering af apparatet, kontakt til kundeservice)

Vejledning til tilberedningsprogrammer



Hakkebøf



Panini



Manuel funktion:
Almindelig grill til
manuel tilberedning.



Fjerkræ



Fisk

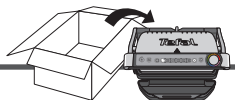


Oksekød

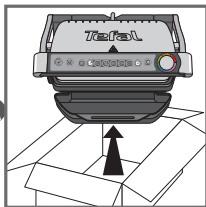


Svinekød/pølser/lam

1 Indstilling



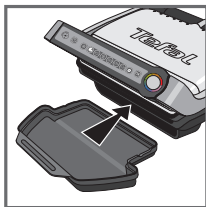
DA



1



2



3



4

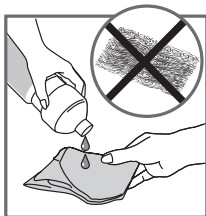
1 Fjern alle indpakninger, selvklæbende mærkater og andet tilbehør både på apparatets indvendige og udvendige dele.

Den farvede etiket på styrkeindikatoren kan ændres i henhold til sproget. Den kan skiftes med den på indersiden af emballagen.

2 Inden apparatet tages i brug for første gang, fjernes og rengøres pladerne grundigt med varmt vand og opvaskemiddel. Skyl og tør dem grundigt.

3-4 Placer den aftagelige bakke til opsamling af fedt og stegesaft foran på apparatet.

2 Opvarmning



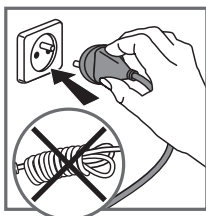
5



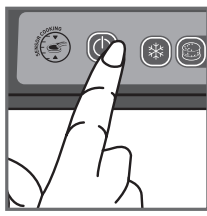
6

5 Hvis du ønsker det, kan du, for at opnå de bedste resultater, tørre varmepladerne over med et stykke køkkenrulle med lidt madolie for at forbedre non-stick belægningens virkning.

6 Fjern overskydende olie ved hjælp af et rent stykke køkkenrulle.



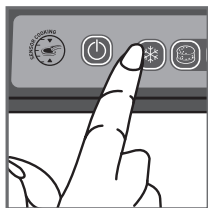
7



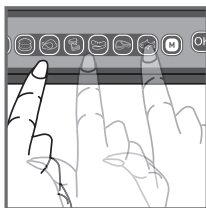
8

7 Luk apparatet, og tilslut det stikkontakten. (Bemærk, at ledningen skal være trukket helt ud).

8 Tryk på Tænd/Sluk-knappen.



9



10

9 Hvis den fødevare, der skal tilberedes, er frossen, skal du trykke på knappen "Frostvare".

Ellers kan du gå direkte til punkt 10.

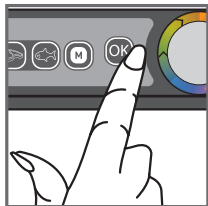
10 Vælg den tilberedningsmetode, der passer til den type fødevare, der skal tilberedes.

DA

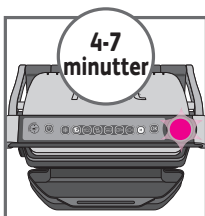
6 tilberedningsprogrammer og 1 manuel funktion

	Vælg dette tilberedningsprogram, hvis du skal tilberede hakkebøffer.		Vælg dette tilberedningsprogram, hvis du skal tilberede oksekød.
	Vælg dette tilberedningsprogram, hvis du skal tilberede fjerkræ.		Vælg dette tilberedningsprogram, hvis du skal tilberede fisk (f.eks. laksestykker).
	Vælg dette tilberedningsprogram, hvis du skal tilberede panini.		
	Vælg dette tilberedningsprogram, hvis du skal tilberede svinekød, pølser eller lam.		Hvis du vælger Manuel funktion, er indikatoren hvid, og du kan manuelt styre tilberedningstiden.

Hvis du er i tvivl om, hvilken tilberedningsmetode du skal bruge til andre fødevarer, som ikke er nævnt ovenfor, henvises til "Tilberedningsskema for fødevarer uden program", side 65.



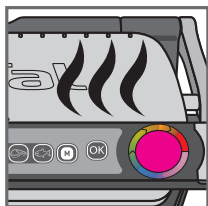
11



12

11 Tryk på knappen "OK". Apparatet begynder nu at varme op, og indikatoren for tilberedningstype blinker lilla. Nb: Hvis du har valgt det forkerte program, skal du vende tilbage til trin 8.

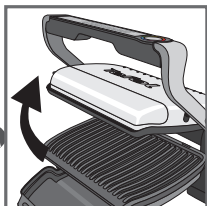
12 Vent 4 til 7 minutter.



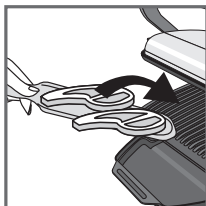
13

13 Der lyder et lydsignal, indikatoren for tilberedningstype stopper med at blinke og bliver konstant lilla, hvilket betyder, at opvarmningen er færdig. Bemærk: Når opvarmningen er færdig, vil sikkerhedssystemet slukke apparatet, hvis det forbliver lukket.

3 Tilberedning



14



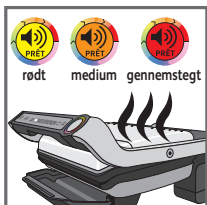
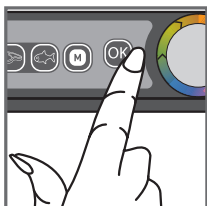
15



16



17



18

14-15

Apparatet er klar til brug efter opvarmning. Åbn grillen en enkelt gang ved at tage fat i den midterste del af håndtaget, og læg fødevarerne på varmepladen.

Bemærk: Hvis apparatet står åbent for længe, vil sikkerhedssystemet slukke apparatet automatisk.

16-17 Justér automatisk tilberedningen (tid og temperatur) i forhold til madvarernes tykkelse og mængde

Luk apparatet for at starte tilberedningen. Indikatoren for tilberedningstype bliver blå og derefter grøn, for at vise tilberedningstiden (for at opnå bedre resultater skal du undgå at åbne apparatet eller flytte fødevarerne under tilberedningen).

Under tilberedning lyder der et lydsignal, som gør brugeren opmærksom på, at tilberedningstypen "rød" (gul indikator) snart er nået.

Bemærkning til tynde fødevarer: Efter du har lukket apparatet, er det muligt, at knappen OK blinker og kontrollampen lyser konstant lilla. Tryk på "OK" for at starte tilberedningen.

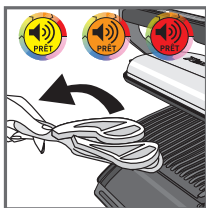
18 Indikatoren skifter farve afhængigt af tilberedningsgraden. Når indikatoren lyser gult og ledsages af et lydsignal, er fødevareren tilberedt rødt. Når indikatoren lyser orange med et lydsignal, er fødevareren tilberedt medium. Når indikatoren lyser rødt, er fødevareren tilberedt gennemstegt.

Bemærk: Hvis du ønsker, at tilberedningen skal være "meget rød", skal du fjerne kødet inden indikatoren for tilberedningstype bliver grøn.

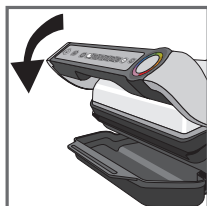
Bemærk, at især ved tilberedning af kød, er det normalt, at tilberedningsresultatet varierer i forhold til kødtype, kvaliteten og opredelsen.



19



20



21

19-20

Når indikatoren lyser i den farve, som svarer til den ønskede tilberedningstype, skal du åbne apparatet og fjerne dine fødevarer.

- 21 Luk apparatet. Kontrolpanelet nulstilles og viser tilstanden "Valg af program".

DA

Bemærk: Sikkerhedssystemet slukker automatisk apparatet, hvis der ikke er valgt et program.

Efterfølgende tilberedning

Hvis du ønsker at tilberede andre fødevarer efterfølgende, skal du starte igen fra afsnit 2 "Opvarmning", punkt 9, også selv om du ønsker at tilberede den samme type fødevarer.

Sådan tilberedes det andet sæt af fødevarer:

Når du er færdig med, at tilberede det første sæt af fødevarer, skal du:

1. Sørg for, at apparatet er lukket uden mad inden i.
2. Vælg den ønskede madlavningsfunktion/program (dette trin er nødvendigt, selv hvis du vælger den samme indstilling, som på det første sæt af fødevarer).
3. Tryk på knappen «OK»: Apparatet forvarmes. Forvarmningen vises ved, at styrkeindikatoren blinker lilla.
4. Forvarmningen er færdig, når apparatet afgiver en biplyd, og styrkeindikatoren holder op med at blinke lilla.
5. Efter forvarmningen er apparatet klar til brug. Åbn grillen, og læg maden ind i apparatet.

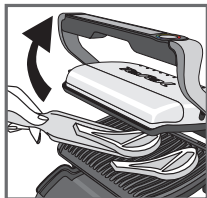
Vigtigt:

- Bemærk venligst, at apparatet altid skal forvarmes for hver sæt madvarer du tilbereder. Sørg for, at grillen altid er lukket uden mad inden i, for at den kan forvarmes ordentligt.

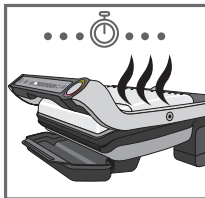
DA 4 Bemærkninger

- Vent derefter indtil forvarmningen er færdig, inden grillen åbnes og maden placeres indeni.

NB: Hvis apparatet forvarmes umiddelbart efter en tidligere forvarmning er færdig, forvarmes apparatet på kortere tid.



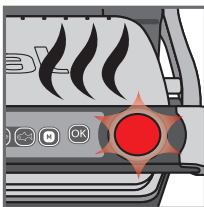
22



23



24



25

22-23-24

Tilberedning af fødevarer efter den enkeltes helt personlige smag (undtagen tilberedning af tynde fødevarer, hvor tilberedningen er startet med et tryk på "OK").

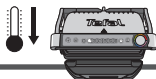
Hvis du ønsker at tilberede fødevarer på grillen efter den enkeltes helt personlige smag, skal du åbne grillen og fjerne de stykker, som er tilberedt på den ønskede måde, og derefter lukke grillen for at fortsætte tilberedningen af de resterende stykker. Programmet fortsætter tilberedningen indtil tilberedningstypen "gennemstegt" er nået.

25 Varmebevarende funktion

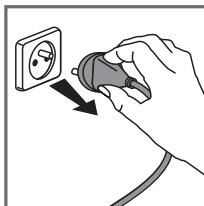
Når tilberedningen er færdig, aktiverer apparatet automatisk den varmebevarende funktion. Indikatoren blinker rødt og et lydsignal høres hvert 20. sekund. Hvis fødevarer efterlades på grillen, vil den fortsætte med at stege, mens varmepladerne afkøles og under den varmebevarende funktion. Du kan stoppe lydsignalet ved at trykke på knappen "OK".

Bemærk: Sikkerhedssystemet slukker automatisk apparatet efter et stykke tid.

5 Rengøring og vedligeholdelse



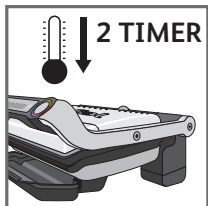
26



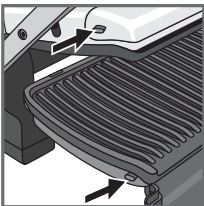
27

26 Tryk på afbryderen for at slukke apparatet.

27 Tag stikket ud.



28



29

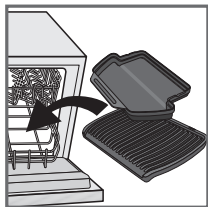
28 Lad apparatet køle af i mindst 2 timer. For at undgå forbrændinger skal grillen køle helt af, inden den rengøres.

29 Inden rengøring skal pladerne frigøres og fjernes.

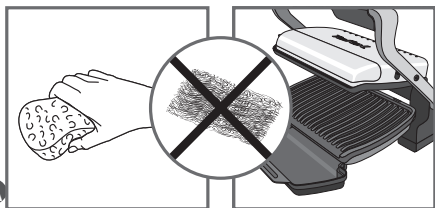
30 Bakken til opsamling af fedt og stegesaft og varmepladerne kan sættes i opvaskemaskine.

Apparatet og ledningen må ikke vaskes i opvaskemaskine.

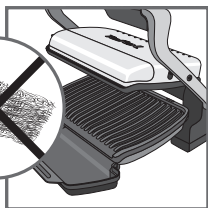
Varmeelementerne og de dele, der er synlige og tilgængelige, når varmepladerne er fjernet, skal ikke rengøres. Hvis de er meget snavsede, vent til apparatet er kølet helt af, og gnid dem derefter med en tør klud.



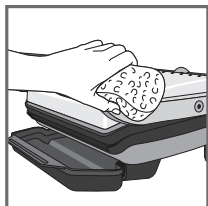
30



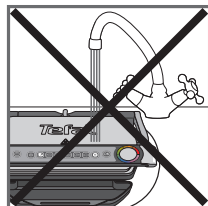
31



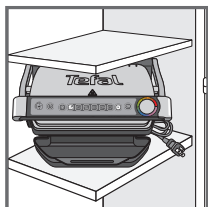
32



33



34



35

31-32

Hvis du ikke bruger opvaskemaskine, kan du anvende varmt vand og lidt sæbe til at rengøre varmepladerne. Skyl dem derefter med rigeligt vand for at fjerne overskydende sæbe. Tør grundigt af med køkkenrulle eller en blød og tør klud.

Ingen dele af grillen må rengøres med skuresvampe i metal eller ståluld, eller skuremidler. Der må kun anvendes rengøringssvampe i nylon eller rengøringssvampe, der ikke er lavet af metal.

Tøm bakken til opsamling af fedt og stegesaft, og rengør i varmt vand med lidt opvaskemiddel, og tør den grundigt med et stykke køkkenrulle eller en blød og tør klud.

33 Grillens låg rengøres med en klud fugtet med varmt vand og tørres af med en blød og tør klud.

34 Læg aldrig selve apparatet i vand eller andre væsker.

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

36 Reparationer skal udføres af et autoriseret serviceværksted.

Fejlfinding

Problem	Årsag	Løsning
Apparatet skifter til manuel indstilling, når du begynder at tilberede maden.	• Start af tilberedning uden opvarmning.	• Der er 2 muligheder: - Lad fødevarerne stege, men hold øje med tilberedningen (hvid indikator = manuel funktion). - Stands apparatet, fjern fødevarerne, luk apparatet korrekt, programmer apparatet igen, og vent til, at opvarmningen er færdig.
Apparatet skifter til manuel indstilling, når du begynder at tilberede maden.	• Fejl på apparatet.	• Kontakt din lokale Tefal-forhandler.
Apparatet standser automatisk under opvarmningen eller tilberedningen.	• Apparatet har været åbent for længe under tilberedningen. • Apparatet har været inaktivt for længe efter afsluttet opvarmning eller varmebevarende funktion.	• Tag stikket ud af stikkontakten, vent 2 til 3 minutter, og gentag fremgangsmåden. Næste gang du bruger apparatet, skal du sørge for at åbne det og lukke det igen hurtigt for at opnå de bedste tilberedningsresultater. Hvis problemet fortsætter, kontakt din lokale Tefal kundeservice.
Indikatoren blinker  efter at fødevarerne er lagt på grillen.	• Grillen har ikke registreret fødevarerne. Kødet er for tyndt.	• Du skal bekræfte start af tilberedning ved at trykke på knappen .
 Indikatoren blinker hvid . + knappen  blinker eller knappen  blinker	• Fejl i apparatet. • Produktet opbevares eller anvendes i et lokale, der er for koldt.	• Tag stikket ud, og sæt det i igen med det samme, og start opvarmningen. Hvis problemet fortsætter, kontaktes kundeservice.
Apparatet afgiver ikke lydsignaler.		
Jeg har placeret fødevarerne og lukket apparatet, men tilberedningen starter ikke.	• Fødevarerne har en tykkelse, der overstiger 4 cm.	• Fødevarernes tykkelse må ikke overstige 4 cm.
Jeg har lagt fødevarerne på, men indikatoren er fortsat LILLA  .	• Du har ikke åbnet grillen helt op for at lægge fødevarerne på. • Grillen har ikke registreret fødevarerne. Kødet er for tyndt, «OK» blinker.	• Åbn grillen helt, og luk den derefter igen. • Bekræft start af tilberedning ved at trykke på knappen .
Apparatet slukker af sig selv under madlavning, når det står på manuel indstilling.	• Tilberedningstiden er over 30 minutter.	• Tryk på tænd/sluk-knappen, og genstart den manuelle indstilling.

Gode råd til kød i særdeleshed: Resultaterne af tilberedningen for de forprogrammerede programmer kan variere afhængigt af oprindelsen, udskæringen og kvaliteten af fødevarerne. Programmerne er fastlagt og testet med fødevarer af god kvalitet. Kødet tykkelse skal også tages i betragtning under tilberedningen, da du ikke kan tilberede fødevarer, der har en tykkelse, som overstiger 4 cm.

Oversigt over programmer

Program	Indikator for tilberedningstype		
			
 Oksekød	Rødt	Medium	Gennemstegt
 Hakkebøf	Rødt	Medium	Gennemstegt
 Panini	Let tilberedt	Gennemstegt	Sprødt
 Fisk		Medium	Gennemstegt
 Fjerkræ			Gennemstegt
 Svinekød/pølser/lam			Gennemstegt

Gode råd: Hvis du ønsker meget rødt kød, kan du åbne grillen ved tilberedningstypen:



Tilberedningsskema for fødevarer uden program

Fødevarer		Tilberedningsprogram	Tilberedningstype		
			 rødt	 medium	 gennemstegt
Brød	Brødsiver, croque monsieur				
	Hamburger (efter at kødet er grillet)				
Kød og fjerkræ	Svinekød (uden ben), bacon				
	Lam (uden ben)				
	Frosne kyllingestykker 				
	Bacon				
	Skinkesiver				
	Marineret kyllingebryst				
	Andebryst				
					
Fisk	Hel ørred				
	Upillede rejer				
	Kæmperejer (pillede eller upillede)				
	Tun				

Manuel funktion	Grillede grøntsager (ensartede og tyndskårne)		Konstant temperatur
-----------------	---	---	---------------------

Ved frosne fødevarer skal du trykke på , inden du vælger programmet.

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

- **Användning, underhåll och installation av produkten: för din säkerhet bör du observera informationen och bilderna i denna bruksanvisning.**
- Apparaten är endast avsedd för hemmabruk. Den är inte anpassad för användning i följande fall, som inte täcks av garantin:
 - i personalpentryn i butiker, på kontor eller andra arbetsplatser,
 - på bondgårdar,
 - av gäster på hotell, motell och i liknande boendemiljöer,
 - i samband med rumsuthyrning/bed and breakfast.
- Ta bort allt förpackningsmaterial, alla klisterlappar och alla tillbehör som finns inuti och utanpå apparaten.
- Den här apparaten är inte avsedd att användas av personer (däribland barn) som har nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller av personer som inte har tillräcklig erfarenhet och kunskap, utom om de handhar apparaten efter att en person som ansvarar för deras säkerhet instruerat dem eller under användningen utövar tillsyn över dem. Barn bör hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Barn från 8 år och uppåt och personer med fysiska, sensoriska eller mentala funktionshinder eller bristande erfarenhet och kunskap får använda apparaten under förutsättning att användningen övervakas eller att de har fått anvisningar om hur apparaten används på ett säkert sätt och att de förstår de risker som användningen medför. Barn får rengöra och underhålla apparaten endast om de är över 8 år gamla och övervakas av en vuxen.
Apparaten och dess sladd ska hållas utom räckhåll för barn under 8 år.
- Använd aldrig apparaten utan övervakning.

-  Vissa av apparatens tillgängliga ytor kan bli väldigt varma under användning.
Rör inte de varma ytorna på apparaten.
- Denna apparat är inte avsedd att sättas igång genom en extern strömbrytare eller genom ett separat fjärrstyrningssystem.
- Rulla ut sladden helt och hållet.
- SV • Om sladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, tillverkarens serviceverkstäder eller en person med liknande kvalifikationer för att undvika risker.
- Om en skarvsladd används ska den ha motsvarande diameter och en jordad kontakt. Vidta alla försiktighetsåtgärder så att ingen snubblar på eller fastnar i sladden.
- Apparaten får endast anslutas till ett jordat uttag.
- Kontrollera att elförsörjningen stämmer överens med den effekt och den spänning som anges på apparatens undersida.
- Använd en svamp, varmvatten och diskmedel för att rengöra grillplattorna.
- Denna apparat får inte sänkas ned i vatten. Doppa aldrig varken apparaten eller sladden i vatten.

Gör följande

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

- Använd alltid en stekspade i plast eller trä för att inte skada grillplattornas ytbeläggning.
- Använd endast delar och tillbehör som medföljer apparaten eller köpts från en godkänd serviceverkstad. Använd dem inte för andra apparater eller syften.

Gör inte följande

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

Tips/information

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

Miljö



Tänk på miljön!

① Apparaten innehåller många material som kan återanvändas eller återvinnas.

➔ Lämna den till en återvinningsstation eller till ett godkänt servicecenter.

Beskrivning

- A Instrumentpanel
- A1 Av/på-knapp
- A2 Frysta livsmedel
- A3 Tillagningsprogram

- A4 Manuellt läge
- A5 OK-knapp
- A6 Indikator för tillagningsgrad

- B Apparatsens stomme
- C Handtag
- D Grillplattor
- E Bricka för uppsamling av fett
- F Sladd

sv Förklaring av färgerna på indikatorn för tillagningsgrad (lysdiod)

föruppvärmning



LILA, BLINKANDE
Föruppvärmning.

LILA, FAST SKEN
Slutet av förvärmning -
en Väntar på livsmedlen.

början av tillagningen



BLÅ
Början av tillagningen.

GRÖN
Tillagningsgraden "Mycket blodig".
Under tillagningen avges en ljudsignal för att informera användaren om att tillagningsgraden "Mycket blodig" (gul) snart har nåtts.

tillagning - färdiglagad



GUL
Tillagningsgraden "Mycket blodig".

ORANGE
Tillagningsgraden "Rosa".

RÖD
Tillagningsgraden "Genomstekt".

varmhållning (ca 30')



RÖD, BLINKANDE
Slutet av tillagningen för "Genomstekt".



VIT, FAST SKEN
Manuell funktion har valts eller felaktig hantering. Se avsnittet Felsökning.

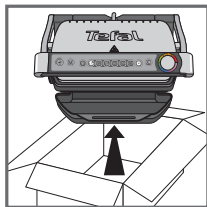
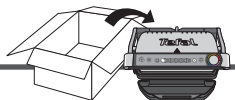


VIT, BLINKANDE
Se avsnittet Felsökning (retur, telefonsamtal till kundtjänst ...).

Förklaring av tillagningsprogrammen

- | | | |
|------------|---------------------|---|
| Hamburgare | Panini | Manuellt läge:
Traditionell grill för manuella åtgärder. |
| Fågelkött | Fisk | |
| Rött kött | Fläskkött/korv/lamm | |

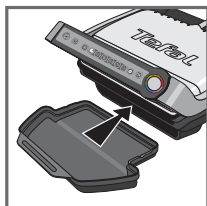
1 Inställning



1



2



3



4

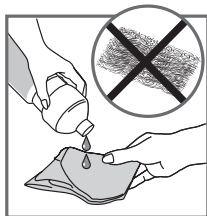
1 Ta bort allt förpackningsmaterial, alla klisterlappar och alla tillbehör som finns inuti och utanpå apparaten. Det färgade märket på tillagningens nivåindikator kan ändras efter språk. Du kan byta ut det mot en på insidan av förpackningen.

SV

2 Före den första användningen ska grillplattorna avlägsnas, diskas noggrant med varmvatten och diskmedel, sköljas och torkas noggrant.

3-4 Placera den löstagbara brickan för uppsamling av fett framtill på apparaten.

2 Förvärmning



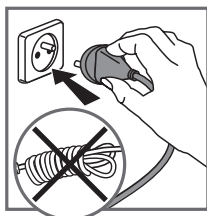
5



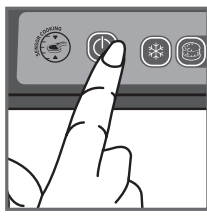
6

5 För att uppnå bättre resultat kan du, om så önskas, torka av grillplattorna med ett hushållspapper indränkt med lite matolja, vilket förbättrar effektiviteten hos ytbeläggningen som gör att maten inte fastnar.

6 Torka bort eventuellt överskott av olja med ett torrt hushållspapper.



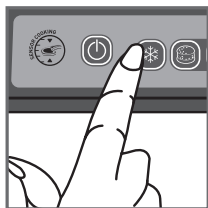
7



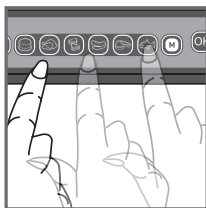
8

7 Stäng apparaten och anslut den sedan till strömkällan. (Observera att sladden måste rullas ut fullständigt.)

8 Tryck på Av/på-knappen.



9



10

9 Om det livsmedel som ska tillagas är fryst trycker du på knappen "Frys livsmedel".

I annat fall går du direkt till 10.

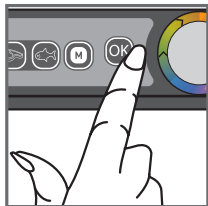
10 Välj lämpligt tillagningsläge, beroende på vilken typ av livsmedel som du vill laga till.

SV

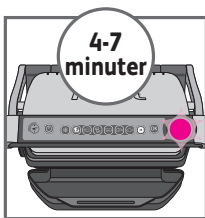
6 tillagningsprogram och 1 manuell läge

	Välj detta program om du vill steka hamburgare.		Välj detta program om du vill laga till rött kött.
	Välj detta program om du vill laga till fågelkött.		Välj detta program om du vill laga till fisk, laxskivor.
	Välj detta program om du vill laga till panini.		
	Välj detta program om du vill laga till fläskkött, korv eller lamm.		Om du väljer det manuella läget är indikatorn vit och du kan styra tillagningstiden manuellt.

Vid tveksamhet beträffande vilket tillagningsläge som ska användas för andra livsmedel, som inte finns med i ovanstående lista, se "Tabell för tillagning av livsmedel som inte omfattas av programmen" på sidan 81.



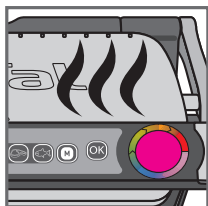
11



12

11 Tryck på OK-knappen: Apparaten startar föruppvärmningen och indikatorn för tillagningsgrad blinkar lila. Obs! Vid fel i det valda programmet går du tillbaka till steg 8.

12 Avvakta 4 till 7 minuter.



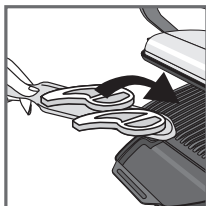
13

13 En ljudsignal avges, indikatorn för tillagningsgrad slutar blinka och börjar lysa lila med ett fast sken för att ange att föruppvärmningsläget har slutförts. Obs! Om apparaten förblir stängd stänger säkerhetssystemet av apparaten när föruppvärmningen är avslutad.

3 Tillagning



14



15

14-15

Efter föruppvärmningen är apparaten klar att användas. Öppna grillen, med hjälp av mittdelen av handtaget, och lägg maten på grillplattan.

Obs! Om apparaten förblir öppen alltför länge stänger säkerhetssystemet automatiskt av grillen.

SV



16



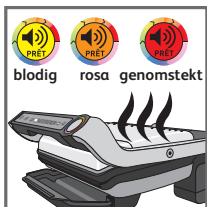
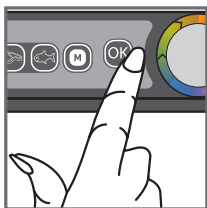
17

16-17 Justerar tillagningscykeln (tider och temperaturer) automatiskt efter matens tjocklek och mängd

Stäng apparaten, så startar tillagningscykeln. Indikatorn för tillagningsgrad blir blå och sedan grön, vilket anger funktionen för tidtagning av tillagningen (för att uppnå bästa möjliga resultat bör du undvika att öppna apparaten eller att flytta maten under tillagningen).

Under tillagningen avges en ljudsignal för att informera användaren om att tillagningsgraden "Mycket blodig" (gul) **snart har nåtts**.

Anmärkning för tunna livsmedel: I det här fallet kan OK-knappen blinka och lampan lysa lila med ett fast sken efter att apparaten har stängts. Tryck på OK om du vill starta tillagningscykeln.



18

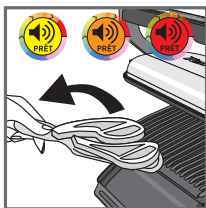
18 Indikatorn ändrar färg beroende på tillagningsgraden. När indikatorn är gul och åtföljs av en ljudsignal är maten blodig, när indikatorn är orange med en ljudsignal är maten rosa, när indikatorn är röd är maten genomstekt.

Obs! Om du vill att köttet ska vara "Mycket blodigt" ska du ta ut köttet när indikatorn för tillagningsgrad blir grön.

Observera att för kött är det normalt att tillagningsresultaten varierar beroende på matens typ, kvalitet och ursprung.



19



20



21

19-20

När färgen motsvarar ditt val av tillagningsgrad öppnar du apparaten och tar ut maten.

21 Stäng apparaten. Instrumentpanelen initieras och försätts i läget "Välja program".

Obs! Säkerhetssystemet stänger av apparaten automatiskt om inget program väljs.

Ny tillagning

Om du önskar laga till andra livsmedel ska du börja om från och med avsnitt 2 Föruppvärmning, punkt 9, även om du vill laga till samma typ av livsmedel.

Hur man tillagar ytterligare en omgång mat:

Efter att du har gjort klart din första omgång mat:

1. Se till att apparaten är stängd utan mat inuti.
2. Välj ett lämpligt tillagningsläge/program (det här steget är nödvändigt även om du väljer samma tillagningsläge som i föregående tillagning av mat).
3. Tryck på «OK»-knappen: Apparaten startar förvärmningen. Förvärmningen visas genom att tillagningens nivåindikator blinkar lila.
4. Förvärmningen är klar när ett pip hörs och tillagningens nivåindikator slutar blinka lila.
5. När förvärmningen är klar så är apparaten klar att användas. Öppna grillen och placera maten inuti apparaten.

Viktigt!

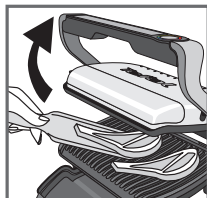
- Observera att oavsett ny omgång med mat så krävs alltid förvärmning. Kom ihåg att alltid hålla grillen stängd utan mat inuti för att förvärmningen ska fungera effektivt.
- Vänta sedan tills förvärmningen är klar innan grillen öppnas och maten placeras inuti.

Obs! Om den nya förvärmningen startas omedelbart efter att en tidigare cykel har avslutats så är förvärmningens tid förkortad.

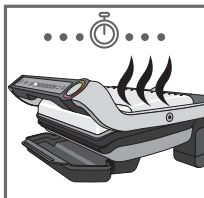
4 Kommentarer



SV



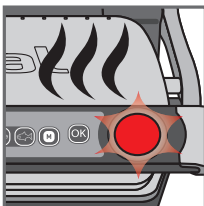
22



23



24



25

22-23-24

Tillagning av livsmedel efter personlig smak (utom tillagning av tunna livsmedel vars tillagningscykel har startats genom att trycka på OK-knappen)

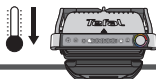
Om du vill laga till maten på grillen efter olika personliga önskemål öppnar du grillen för att ta ut de bitar som har nått önskad tillagningsgrad och stänger den sedan igen för att fortsätta med tillagningen av övriga bitar. Programmets tillagningscykel fortsätter tills graden "Genomstekt" nås.

25 Varmhållning

När tillagningen är klar aktiverar apparaten automatiskt funktionen för varmhållning, indikatorn blir röd och blinkar och en ljudsignal avges med 20 sekunders intervall. Om livsmedlet lämnas kvar på grillen fortsätter det att lagas till medan grillplattorna svalnar och därefter under varmhållningen. Du kan stänga av ljudsignalen genom att trycka på OK-knappen.

Obs! Säkerhetssystemet stänger av apparaten automatiskt efter en bestämd tid.

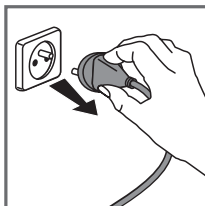
5 Rengöring och underhåll



SV



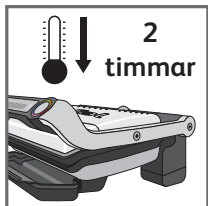
26



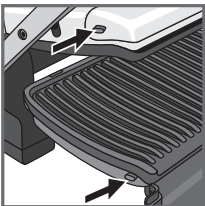
27

26 Tryck på strömbrytaren för att stänga av apparaten.

27 Koppla bort grillen från strömkällan.



28

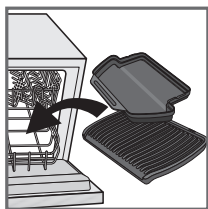


29

28 Låt den svalna i minst 2 timmar. För att förhindra oavsiktliga brännskador måste du låta grillen svalna fullständigt innan du rengör den.

29 Lossa och avlägsna grillplattorna före rengöring.

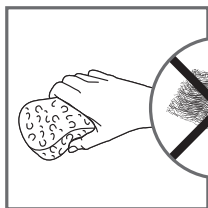
30 Brickan för uppsamling av fett och grillplattorna kan diskas i diskmaskin.



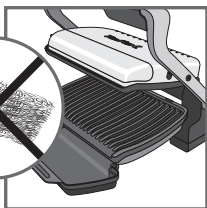
30

Apparaten och dess sladd får inte köras i diskmaskinen.

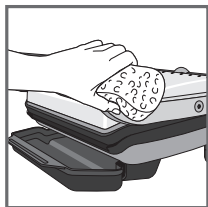
Värmeelementen, de delar som är synliga och åtkomliga efter att grillplattorna har avlägsnats, ska inte rengöras. Om de är väldigt smutsiga väntar du tills de har svalnat fullständigt och torkar sedan av dem med en torr trasa.



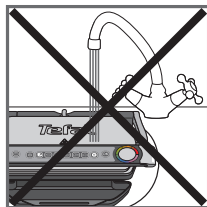
31



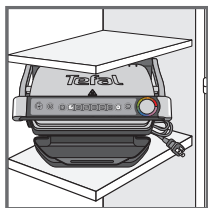
32



33



34



35

31-32

Om du inte använder någon diskmaskin kan du använda varmvatten och lite diskmedel för att rengöra grillplattorna och sedan skölja med mycket vatten för att avlägsna alla rester. Torka noggrant med hushållspapper som inte luddar eller en mjuk och torr trasa.

Använd inte rengöringskuddar av metall, stålull eller slipande rengöringsprodukter för att rengöra någon del av grillen, utan använd endast rengöringssvampar eller rengöringskuddar av nylon eller andra icke-metalliska material.

Töm bricken för uppsamling av fett, diska den i varmvatten med lite diskmedel och torka den sedan noggrant med hjälp av hushållspapper som inte luddar eller en mjuk och torr trasa.

33 Grillens lock ska rengöras med en svamp indränkt med varmvatten och sedan torkas med en mjuk och torr trasa.

34 Grillens stomme får inte sänkas ned i vatten eller någon annan vätska.

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

36 Alla reparationer ska utföras av en godkänd servicerepresentant.

Felsökning

SV

Problem	Orsak	Lösning
Apparaten växlar till manuellt läge när en tillagningscykel startas.	En tillagningscykel har startats utan föruppvärmning.	2 möjliga alternativ: - låta tillagningen fortgå, men du måste då övervaka tillagningen (vit indikator = manuellt läge), - stänga av apparaten, ta bort maten, stänga apparaten korrekt, programmera om apparaten och vänta till slutet av tillagningen.
Apparaten växlar till manuellt läge när en tillagningscykel startas.	Vid fel på apparaten.	Kontakta din lokala kundtjänst för Tefal.
Apparaten stängs av automatiskt under föruppvärmningscykeln eller tillagningen.	- Apparaten har stått öppen för länge under tillagning. - Apparaten har varit inaktiv under för lång tid efter slutet av föruppvärmningen eller varmhållningen.	Koppla bort apparaten från strömkällan, avvakta 2 till 3 minuter och börja sedan om med processen. Nästa gång du använder apparaten ska du se till att öppna den och stänga den snabbt för att uppnå bästa möjliga resultat av tillagningen. Om problemet uppstår på nytt ber vi dig kontakta din lokala Tefal kundtjänst.
Indikatorn  blinkar efter att maten har lagts på plats.	Inget livsmedel detekteras. För tunt kött.	Du kan bekräfta början av tillagningen genom att trycka på knappen .
 Indikatorn blinkar vit. + knappen  blinkar eller knappen  blinkar	- Funktionsfel i apparaten. - Produkten har förvarats eller använts på en för kall plats.	Koppla bort apparaten från strömkällan, anslut den genast igen och starta en ny föruppvärmningscykel. Kontakta kundtjänst om problemet kvarstår.
Apparaten avger inte längre några ljudsignaler.		
Jag har lagt in maten och stängt apparaten, men tillagningen startar inte.	Maten har en tjocklek över 4 cm.	Livsmedlets tjocklek får inte överskrida 4 cm.
Jag har lagt in maten, men indikatorn är fortfarande LILA  .	- Du öppnade inte grillen helt för att lägga maten på plats. - Inget livsmedel detekteras. Köttbiten är för tunn, OK blinkar.	- Öppna grillen helt och stäng den sedan igen. - Bekräfta början av tillagningen genom att trycka på knappen .
Apparaten stänger av sig själv under tillagning i manuellt läge.	Tillagningstiden har överskridit 30 minuter.	Tryck på strömbrytaren för att starta manuellt läge igen.

Tips, särskilt för kött: Resultaten av tillagningen med de fördefinierade programmen kan variera beroende på livsmedlets ursprung, hur det är uppskuret och kvalitet eftersom programmen har ställts in och testats med livsmedel av god kvalitet. Eftersom köttets tjocklek har tagits med i beräkningen för tillagningen går det inte att laga till mat som är tjockare än 4 cm.