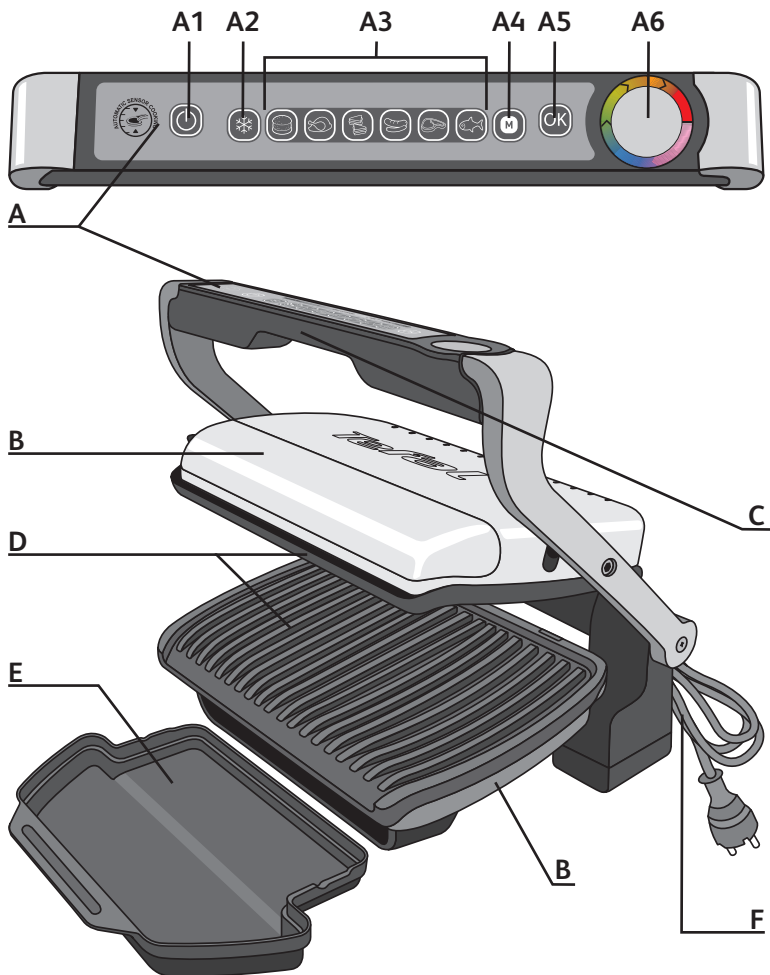




## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- **Verwendung, Wartung und Installation des Produkts: Lesen Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit bitte die folgenden Punkte durch bzw. schauen Sie sich die zugehörigen Piktogramme an.**
  - Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Es ist keinesfalls geeignet, in folgenden Fällen verwendet zu werden, die zudem von der Garantie ausgeschlossen sind:
    - in Küchenecken für Verkaufs- und Büroangestellte und sonstigen gewerblich genutzten Einrichtungen,
    - in landwirtschaftlichen Betrieben,
    - in Unterkünften und sonstigen Gastronomie- und Hotelbetrieben für deren Gäste,
    - in Pensionen und Privatunterkünften.
  - Alle Verpackungen, Klebestreifen oder diversen Zubehörteile innen und außen am Gerät entfernen.
  - Dieses Gerät ist nicht zur Handhabung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder durch Personen mit mangelnder Erfahrung bzw. mangelnden Kenntnissen vorgesehen, es sei denn unter Aufsicht einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist und gegebenenfalls vorab Anweisungen zur Handhabung des Geräts gegeben hat. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
  - Das Gerät darf nur dann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von Personen mit mangelnder Erfahrung bzw. mangelnden Kenntnissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Bedienung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Das Gerät darf nicht von Kindern gereinigt und gewartet werden, es sei denn, diese sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Stellen Sie das Gerät mitsamt Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren ab.

- Gerät im Betrieb niemals unbeaufsichtigt lassen.
-  Frei zugängliche Flächen können im Betrieb hohe Temperaturen erreichen.  
Achten Sie darauf, nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung zu kommen.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch einen externen Timer oder ein separates Fernsteuerungssystem in Betrieb genommen zu werden.
- Kabel vollständig abrollen.
- Um Gefahren zu vermeiden, darf ein schadhafte Stromkabel nur vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden.
- Wird ein Verlängerungskabel verwendet, muss es mindestens denselben Querschnitt haben und geerdet sein. Stellen Sie sicher, dass das Kabel niemanden behindert.
- Das Gerät nur an einer geerdeten Steckdose anschließen.
- Sicherstellen, dass die Elektroinstallation mit der auf der Geräteunterseite angegebenen Leistung und Spannung vereinbar ist.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Heizplatten einen Schwamm, heißes Wasser und Spülmittel.
- Gerät oder das Kabel niemals in Wasser tauchen.

## **Befolgen Sie die nachfolgenden Punkte:**

- Die Hinweise in dieser Anleitung, die je nach dem mit Ihrem Gerät gelieferten Zubehör bei den unterschiedlichen Versionen identisch ausfallen, aufmerksam lesen und in Reichweite aufbewahren.
- Im Falle eines Unfalls sofort kaltes Wasser über die Verbrennung laufen lassen und notfalls einen Arzt rufen.
- Vor der ersten Benutzung die Platten abwaschen (siehe Paragraph 5), ein wenig Öl darauf verteilen und mit einem weichen Lappen abreiben.
- Bei der Platzierung des Kabels, mit oder ohne Verlängerung, darauf achten und alle Sicherheitsvorkehrungen treffen, dass keine sich am Tisch befindende Person behindert wird, indem sie sich darin beispielsweise verfängt.
- Für Tiere mit einem sensiblen Atmungssystem, wie beispielsweise Vögel, können Grilledämpfe gefährlich sein. Vogelbesitzern wird empfohlen, die Tiere außerhalb der Reichweite des Gerätes zu platzieren.
- Stellen Sie das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Stellen Sie sicher, dass die beiden Heizplatten vor der Nutzung gut gereinigt sind.
- Damit die Platten nicht beschädigt werden, verwenden Sie diese ausschließlich mit dem Gerät, für das sie gedacht sind (Verwenden Sie sie beispielsweise nicht in einem Backofen, auf einem Gasherd oder einer Elektrokochplatte...).
- Achten Sie darauf, dass die Platten fest am Gerät angebracht sind. Verwenden Sie ausschließlich die Platten, die vom autorisierten Kundendienst ausgeliefert oder erworben wurden.
- Um die Beschichtung der Platten zu schützen, stets einen Kunststoff- oder Holzwender verwenden.

- Verwenden Sie Teile oder Zubehör, die mit dem Gerät geliefert oder von einem autorisierten Servicecenter gekauft wurden. Verwenden Sie diese Teile nicht für andere Geräte oder zu einem anderen Zweck.

# Beachten Sie, was Sie vermeiden müssen.

- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- Gerät niemals am Stromkreislauf lassen, wenn es nicht benutzt wird.
- Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf das Gerät nicht in Ecken oder an einer Wand platziert werden.
- Ihr Gerät niemals direkt auf eine empfindliche Fläche (Glastisch, Tischdecke, lackiertes Möbelstück...) oder auf eine Plastiktschdecke stellen.
- Ihr Gerät niemals unter ein an der Wand befestigtes Möbelstück oder Regal oder in der Nähe von leicht entflammbarem empfindlichem Material wie Rollos, Vorhänge oder Tapeten stellen. Sollte das Gerät Feuer fangen, nicht mit Wasser löschen. Ziehen Sie den Netzstecker und ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.
- Ihr Gerät nicht auf oder in der Nähe einer rutschigen oder heißen Oberfläche stellen. Lassen Sie außerdem das Kabel nicht in der Nähe einer Wärmequelle liegen (Heizplatten, Gasherd...) und legen oder ziehen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- Keine Kochutensilien auf die Grillflächen des Geräts legen.
- Nicht direkt auf den Heizplatten schneiden.
- Niemals einen Stahlschwamm oder Scheuerpulver verwenden, um die Grillfläche nicht zu beschädigen (Antihafbeschichtung).
- Achten Sie darauf, dass das Gerät bei Gebrauch immer frei steht.
- Das Gerät nicht am Griff oder an den Metalldrähten tragen
- Gerät niemals leer betreiben. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht fehlerfrei funktioniert, gefallen ist oder sichtbare Schäden aufweist. Jeder Eingriff, außer der im Haushalt üblichen Reinigung und Wartung durch den Kunden, muss durch einen autorisierten Service Partner erfolgen. Ziehen Sie niemals den Stecker an der Zuleitung aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und wegräumen. Bewegen Sie das Gerät nicht so lange es heiß ist. Stellen Sie das Thermostat auf die Min.-Position (je nach Modell). Trennen Sie das Gerät nach jeder Benutzung und vor jeder Reinigung vom Stromnetz. Vor der nächsten Benutzung müssen alle Geräteteile trocken sein.
- Niemals Aluminiumfolie oder andere Gegenstände zwischen die Platten und die Speisen legen.
- Während des Garvorgangs die Fettauffangschale nicht herausnehmen. Wenn die Auffangschale während des Garvorgangs voll ist, lassen Sie das Gerät erst abkühlen, bevor Sie sie herausnehmen.
- Die heiße Platte nicht unter Wasser oder auf eine empfindliche Oberfläche legen.
- Für die Erhaltung der Antihafbeschichtung achten Sie darauf, dass das Gerät nicht zu lange leer erwärmt wird.
- Die Platten dürfen niemals in heißem Zustand behandelt werden.
- Niemals mit Folie garen
- Flambieren Sie niemals Speisen auf dem Gerät, damit dieses nicht beschädigt wird.
- Niemals Aluminiumfolie oder andere Gegenstände zwischen die Platten und die Heizstäbe legen.
- Niemals erhitzen oder Garvorgänge durchführen, wenn sich das Gerät in der Stellung "Grill geöffnet" befindet.
- Das Gerät niemals ohne die Heizplatten erhitzen.

## Hinweise/Informationen

- Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf dieses Gerätes entschieden haben, das ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt ist.
- Zur Gewährleistung Ihrer Sicherheit entspricht das Gerät den geltenden Normen und Bestimmungen (Niederspannungsrichtlinie; elektromagnetische Verträglichkeit; Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen; Umwelt...).
- Bei der ersten Inbetriebnahme ist es möglich, dass eine leichte Geruchs- oder Rauchentwicklung entsteht. Öffnen Sie in diesem Fall das Fenster, bis keine Rauch oder Geruchsbildung mehr feststellbar ist.
- Unsere Gruppe behält sich das Recht vor, im Interesse des Nutzers die Eigenschaften und Einzelteile des Produktes jederzeit zu bearbeiten.
- Jedes flüssige oder feste Lebensmittel, das mit den mit dem Logo  gekennzeichneten Teilen in Berührung kommt, darf nicht verzehrt werden.

- Wenn die Lebensmittel zu dick sind, verhindert das Sicherheitssystem, dass das Gerät in Betrieb genommen wird.

DE

## Umwelt

-  **Denken Sie an den Schutz der Umwelt!**
- ① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet werden können.
- ➔ Geben Sie Ihr Gerät zur Entsorgung deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

## Beschreibung

- |                   |                         |                     |
|-------------------|-------------------------|---------------------|
| A Bedienfeld      | A4 Manuelles Programm   | C Griff             |
| A1 Ein/Aus-Taste  | A5 OK-Taste             | D Heizplatten       |
| A2 Auftauprogramm | A6 Anzeige zur Garstufe | E Saftauffangschale |
| A3 Grillprogramme | B Gerätegehäuse         | F Stromkabel        |

## Übersicht der verschiedenen Garstufen (LED)

### Aufheizen



VIOLETT  
BLINKEND  
Aufheizen



VIOLETT DAUERHAFT &  
SIGNALTON  
Ende der Aufheizphase  
Einlegen von Grillgut

### Beginn des Garvorgangs



BLAU  
Automatische  
Anpassung des  
Grillprogramms



GRÜN  
SIGNALTON & AUFBLINKEN  
Signalton benachrichtigt den Benutzer  
über die nun beginnenden Garstufen.

### Garstufen



GELB  
SIGNALTON & AUFBLINKEN  
Blutig



ORANGE  
SIGNALTON & AUF-  
BLINKEN  
Medium



ROT  
SIGNALTON & AUFBLINKEN  
Durch



WEIß DAUERHAFT  
Manueller Gebrauch ausgewählt  
oder fehlerhafte Anwendung.  
Lesen Sie den Abschnitt "Störungs-  
behebung".



WEIß BLINKEND  
Lesen Sie den Abschnitt "Störungs-  
behebung" (Rückgabe, Rufen des  
Kundendienstes...)

### Warmhaltefunktion (ca. 30 Min.)



ROT BLINKEND  
Grillende - War-  
mhaltefunktion  
startet

## Übersicht Garprogramme



Burger



Sandwich



Geflügel



Fisch



Steak

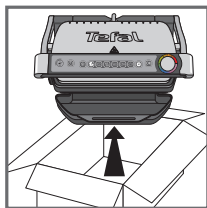
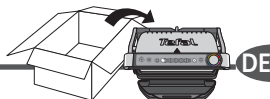


Würstchen



Manueller Betrieb:  
herkömmlicher  
Grill für manuellen  
Betrieb.

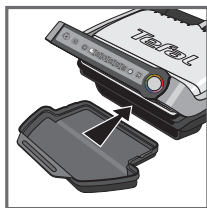
# 1 Aufbau / Inbetriebnahme



1



2



3



4

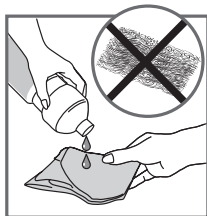
1 Alle Verpackungen, Klebestreifen oder diversen Zubehörteile innen und außen am Gerät entfernen.

Der Farbaufkleber an der Garstufenanzeige kann je nach Sprache ausgewechselt werden. Sie können ihn durch den Aufkleber an der Innenseite der Verpackung ersetzen.

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



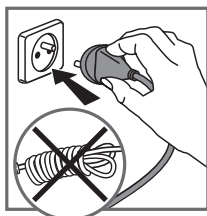
5



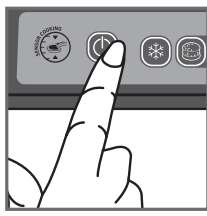
6

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

6 Überschüssiges Öl mit einem sauberen Papiertuch entfernen.



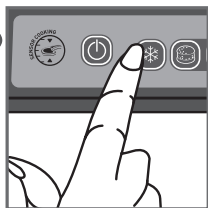
7



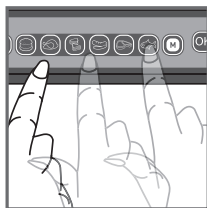
8

7 Schließen Sie das Gerät und schließen es anschließend an die Stromversorgung an. (Achten Sie darauf, dass das Kabel vollständig ausgerollt ist).

8 Drücken Sie die Ein-/Aus Taste.



9



10

**9** Wenn das Grillgut noch gefroren ist, drücken Sie die Taste "Auftauprogramm".

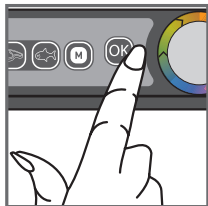
Ist dies nicht der Fall, fahren Sie direkt mit 10 fort.

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

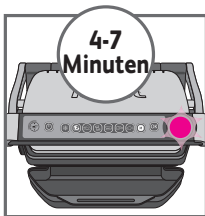
## 6 Grillprogramme und 1 manueller Betrieb

|  |                                                                                                   |  |                                                                                                            |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Wählen Sie dieses Garprogramm aus, wenn Sie Burger / Hacksteak garen wollen.                      |  | Wählen Sie dieses Garprogramm aus, wenn Sie rotes Fleisch garen wollen.                                    |
|  | Wählen Sie dieses Garprogramm aus, wenn Sie Geflügel garen wollen.                                |  | Wählen Sie dieses Garprogramm aus, wenn Sie Fisch garen wollen.                                            |
|  | Wählen Sie dieses Garprogramm aus, wenn Sie Sandwiches / Panini grillen wollen.                   |  |                                                                                                            |
|  | Wählen Sie dieses Garprogramm aus, wenn Sie Schweinefleisch, Wurst oder Lammfleisch garen wollen. |  | Wenn Sie den manuellen Betrieb auswählen, ist die Anzeige weiß und Sie können die Garzeit manuell steuern. |

Wenn Sie nicht genau wissen, welches Programm Sie wählen sollen, da Sie andere als die hier aufgeführten Lebensmittel verwenden, lesen Sie das Kapitel "Übersicht über Garvorgänge von Lebensmitteln ohne Programm" auf Seite 15.



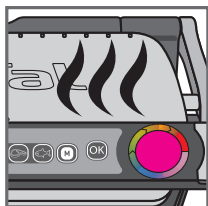
11



12

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

**12** Warten Sie 4 bis 7 Minuten.

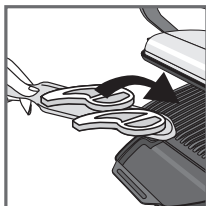


13

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



14



15

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

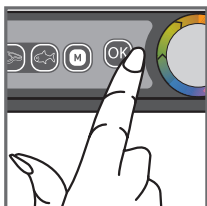


17

**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.

Anmerkung für feine bzw. sehr dünne Grillstücke: Nachdem Sie das Gerät geschlossen haben, kann die Taste OK blinken und die Kontrolllampe bleibt in fixiertem Violett. Drücken Sie in diesem Fall auf "OK" um den Garvorgang zu starten.



18

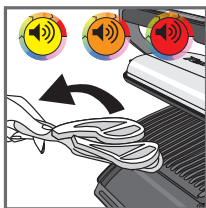
**18 Je nach Grad des Garvorgangs wechselt die Anzeige die Farbe.** Wenn die Anzeige gelb ist und ein akustisches Signal ertönt, ist Ihr Gargut blutig. Wenn die Anzeige orange ist und ein akustisches Signal ertönt, ist das Gargut medium. Wenn die Anzeige rot ist, ist das Gargut gut durchgebraten.

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 Garresultate abweichen. Dies ist abhängig von Fleischart, von der Qualität und von der Herkunft der Speisen.



19



20



21

**19-20**

Wenn die Anzeigefarbe Ihren Wünschen nach der Garstufe entspricht, öffnen Sie das Gerät und entnehmen Sie die Lebensmittel.

- 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.

**Kochen einer weiteren Speisemenge:**

Wenn Sie die erste Menge Ihrer Speisen zubereitet haben:

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät geschlossen ist und sich keine Lebensmittel darin befinden.
2. Wählen Sie den angemessenen Garmodus/-Programm (dieser Schritt ist notwendig, selbst wenn Sie den gleichen Garmodus wie für die zuvor zubereitete Speisemenge benutzen möchten).
3. Drücken Sie die „OK“ Taste: Das Gerät beginnt sich aufzuheizen. Das Aufheizen wird durch das violette Blinken der Garstufenanzeige signalisiert.
4. Das Aufheizen ist abgeschlossen, wenn ein Piepton zu hören ist und die Garstufenanzeige aufhört, violett zu blinken.
5. Nach Abschluss des Aufheizvorgangs ist das Gerät einsatzbereit. Öffnen Sie den Grill und legen Sie die Lebensmittel in das Gerät.

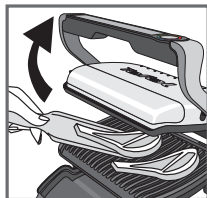
**Wichtig:**

- Bitte beachten Sie, dass die Aufheizphase für jede neue Zubereitung obligatorisch ist. Denken Sie daran, den Grill immer zu schließen und keine Speisen hineinzulegen, damit das Aufheizen korrekt funktionieren kann.

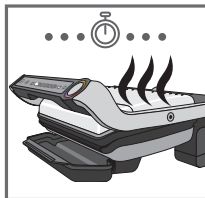
- Warten Sie dann, bis die Aufheizphase abgeschlossen ist, bevor Sie den Grill öffnen und Lebensmittel hineinlegen. **DE**

N.B.: Wenn der neue Aufheizvorgang unmittelbar nach dem Ende des vorangegangenen Zyklus erfolgt, verkürzt sich die Aufheizzeit.

## 4 Kommentare



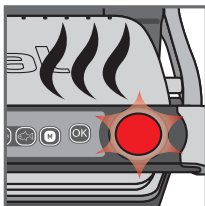
22



23



24



25

### 22-23-24

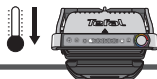
**Garen von Lebensmitteln nach persönlichem Geschmack (ausgenommen feine Lebensmitteln, deren Garvorgang durch Drücken der Taste "OK" begonnen hat)**

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.

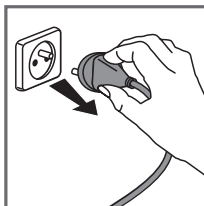
### 25 Funktion Warmhalten

Wenn der Garvorgang beendet ist, startet das Gerät automatisch die Funktion "Warmhalten", die Anzeige blinkend rot und alle 20 Sekunden ertönt ein akustisches Signal. Wenn das Gargut im Grill gelassen wird, gart es während des Abkühlens der Heizplatten und dann im Warmhaltemodus weiter. Sie können das akustische Signal beenden, indem Sie die Taste "OK" drücken.

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



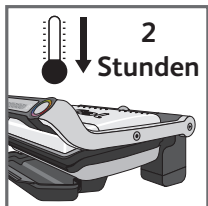
26



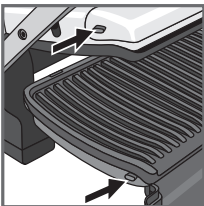
27

26 Drücken Sie den Aus-Schalter, um das Gerät auszuschalten.

27 Ziehen Sie den Stecker des Grills.



28

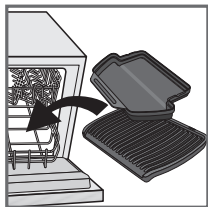


29

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.

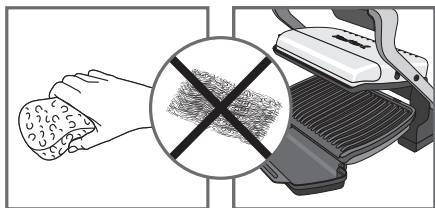
29 Nach der Reinigung entriegeln und entnehmen Sie die Heizplatten.

30 Die Saftauffangschale und die Heizplatten können in der Spülmaschine gereinigt werden.



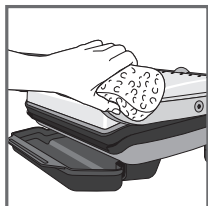
30

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.

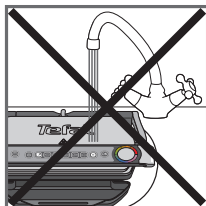


31

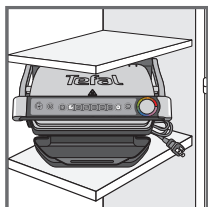
32



33



34



35

31-32

Wenn Sie keine Spülmaschine besitzen, können Sie die Heizplatten mit warmem Wasser und ein wenig Seife reinigen. Anschließend gründlich abspülen, damit keine Reste überbleiben. Trocknen Sie das Gerät anschließend gründlich mit einem Papiertuch oder einem weichen, trockenen Tuch ab.

Verwenden Sie keine Stahlschwämme, Stahlwolle oder Reinigungsmittel zum Abschleifen, um den Grill zu reinigen. Verwenden Sie ausschließlich Schwämme oder Reinigungstücher aus Nylon oder mit nicht kratzender Oberfläche.

Leeren Sie die Saftauffangschale und waschen Sie sie in warmem Wasser mit ein wenig Seife ab. Trocknen Sie sie anschließend gründlich mit einem Papiertuch oder einem weichen, trockenen Tuch 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.

36 Jegliche Reparatur darf nur von geschultem Kundendienstpersonal durchgeführt werden.

# Störungsbehebung

| Problem                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Ursache                                                                                                                                               | Lösung                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Das Gerät wechselt in den manuellen Modus, wenn ein Garvorgang gestartet wird.                                                                                                                                                                                                                                                             | • Beginn eines Garvorgangs ohne Vorheizen.                                                                                                            | • 2 Möglichkeiten:<br>- den Vorgang weiterlaufen lassen, aber genau überwachen (weiße Anzeige= manueller Betrieb),<br>- stoppen Sie das Gerät, entnehmen Sie das Gargut, schließen Sie das Gerät ordnungsgemäß, stellen Sie das Programm neu ein und warten Sie das Ende des Aufheizvorgangs ab.                   |
| Das Gerät wechselt in den manuellen Modus, wenn ein Garvorgang gestartet wird.                                                                                                                                                                                                                                                             | • Fehlfunktion des Gerätes.                                                                                                                           | • Wenden Sie sich an Ihren Tefal Kundendienst vor Ort.                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Das Gerät schaltet sich während des Aufheiz- oder Garvorgangs von alleine aus.                                                                                                                                                                                                                                                             | • Das Gerät war während des Garens zu lange geöffnet.<br>• 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. |
| <b>Blinkende Anzeige</b>  Nachdem das Gargut hineingelegt wurde.                                                                                                                                                                                          | • Lebensmittel nicht erkannt : zu feines/ dünnes Fleisch                                                                                              | • Sie können den Start des Garvorgangs bestätigen, indem Sie die Taste  drücken.                                                                                                                                                  |
|  Anzeige <b>Weiß blinkend.</b><br>+ Taste  <b>blinkend</b><br>oder Taste  <b>blinkend</b> | • Ausfall des Geräts<br>• Produkt blockiert oder in zu kalter Umgebung verwendet.                                                                     | • Ziehen Sie den Netzstecker, schließen Sie das Gerät direkt wieder an und starten Sie im Aufheizvorgang. Wenn sich das Problem nicht beheben lässt, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.                                                                                                          |
| Das Gerät gibt kein akustisches Signal.                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Ich habe das Grillgut hineingelegt und das Gerät geschlossen, aber der Garvorgang startet nicht.                                                                                                                                                                                                                                           | • Ihr Grillgut ist dicker als 4 cm.                                                                                                                   | • Die Dicke des Grillguts darf 4 cm nicht übersteigen.                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Ich habe das Grillgut hineingelegt, aber die Anzeige bleibt <b>VIOLETT</b>  .                                                                                                                                                                             | • 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<br><b>Das Stück Fleisch ist zu dünn, «OK» blinkt.</b>                                                                        | • Bestätigen Sie den Start des Garvorgangs, indem Sie auf die Taste  drücken.                                                                                                                                                   |
| Während des Kochens im manuellen Modus schaltet sich das Gerät aus.                                                                                                                                                                                                                                                                        | • Die Garzeit hat 30 Minuten überschritten.                                                                                                           | • Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste und starten Sie den manuellen Modus erneut.                                                                                                                                                                                                                                       |

**Tip, besonders bei Fleisch:** Die Ergebnisse des Garens der vordefinierten Programme können je nach Herkunft, Schnitt und Qualität des Garguts unterschiedlich sein. Die Programme wurden mit Lebensmitteln von guter Qualität eingestellt und getestet. Wenn die Dicke des Fleisches während des Garvorgangs berücksichtigt wurde, können Sie keine Lebensmittel garen, die dicker als 4 cm sind.

# Übersicht über die Programme

DE

| Ausgewähltes Programm                                                                               | Farbanzeige des Garvorgangs                                                       |                                                                                   |                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                     |  |  |  |
|  Rotes Fleisch      | Blutig                                                                            | Medium                                                                            | Gut durch                                                                         |
|  Hamburger          | Blutig                                                                            | Medium                                                                            | Gut durch                                                                         |
|  Panini/Sandwich    | Leicht gegart                                                                     | Gut durch                                                                         | Knusprig                                                                          |
|  Fisch              |                                                                                   | Medium                                                                            | Gut durch                                                                         |
|  Geflügel           |                                                                                   |                                                                                   | Gut durch                                                                         |
|  Schwein/Wurst/Lamm |                                                                                   |                                                                                   | Gut durch                                                                         |

**Tipp:** Wenn Sie das Fleisch sehr blutig möchten (blau), können Sie im Zustand öffnen: 

## Übersicht über Garvorgänge von Lebensmitteln ohne Programm

| Lebensmittel       |                                                          | Garprogramm                                                                         | 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                                   |                                                                                     |         |                                                                                          |                                                                                             |
|                    | Scheiben von Schinken zum Garen                          |   |       |                                                                                          |                                                                                             |
|                    | Marinierte Hühnchenbrust                                 |  |       |                                                                                          |                                                                                             |
|                    | Entenbrust                                               |  |       |                                                                                          |                                                                                             |
| Fisch              | Forelle im Ganzen                                        |  |       |                                                                                          |                                                                                             |
|                    | Garnelen mit Schale                                      |                                                                                     |       |                                                                                          |                                                                                             |
|                    | Gambas (mit oder ohne Schale)                            |                                                                                     |       |                                                                                          |                                                                                             |
|                    | Thunfisch                                                |                                                                                     |       |                                                                                          |                                                                                             |
| Manueller Betrieb  | Gegrilltes Gemüse... (dünn und gleichmäßig geschnitten). |  | Gleichbleibende Temperatur                                                               |                                                                                          |                                                                                             |

Bei Tiefkühlkost, drücken Sie auf , bevor Sie Ihr Programm auswählen.

# VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

## BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

NL

- **Gebruik, onderhoud en installatie van het product:** gelieve voor uw eigen veiligheid de verschillende paragrafen van deze handleiding of de overeenkomstige pictogrammen te raadplegen.
- Uw apparaat is uitsluitend bedoeld om gebruikt te worden voor huishoudelijk gebruik. Deze is niet ontworpen voor een gebruik in de volgende gevallen, waarvoor de garantie niet geldig is:
  - in kleinschalige personeelskeukens in winkels, kantoren en andere arbeidsomgevingen,
  - door gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen.
- Verwijder de volledige verpakking, de stickers en diverse accessoires, zowel aan de binnenkant als aan de buitenkant van het apparaat.
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp en/of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken. Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of zonder ervaring en kennis indien zij een begeleiding of instructies hebben ontvangen inzake het veilige gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de risico's waaraan zij zijn blootgesteld. De reiniging en het onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze minstens 8 jaar oud zijn en bovendien worden begeleid. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

- Het apparaat nooit zonder toezicht gebruiken.
-  Wanneer het apparaat aanstaat, kan de temperatuur hoog oplopen.  
Raak de hete delen van het apparaat niet aan.
- Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden in combinatie met een tijdschakelaar of afstandsbediening.
- Rol het snoer volledig uit.
- Wanneer het netsnoer is beschadigd dient deze te worden vervangen door de fabrikant, zijn servicedienst of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om een gevaarlijke situatie te voorkomen.
- Als er een elektrisch verlengsnoer gebruikt wordt, moet deze minimaal van een gelijke doorsnede zijn en met een geïntegreerde geaarde stekker; neem de nodige voorzorgsmaatregelen om te voorkomen dat men hier over struikelt.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact.
- Controleer of de elektrische installatie geschikt is voor de op het apparaat aangegeven stroomsterkte en spanning.
- Gebruik voor het reinigen van de platen een spons, warm water en wat afwasmiddel.
- Nooit het apparaat en het snoer in water onderdompelen.

## Doen

- Lees de instructies van deze handleiding aandachtig door en houd ze binnen handbereik; deze handleiding betreft de verschillende modellen, afhankelijk van de meegeleverde accessoires.
- Als iemand zich brandt, koel de brandplek dan onmiddellijk met koud water en schakel, indien nodig, de hulp in van een huisarts.
- Bij het eerste gebruik de bakplaten schoonmaken (zie paragraaf 5); doe een klein beetje olie op de bakplaten en neem af met een zacht doekje.
- Zorg ervoor dat u het snoer, met of zonder verlengsnoer, zo neerlegt dat iedereen vrij rond de tafel kan lopen en er niemand over kan struikelen.
- De dampen die tijdens het bereiden van voedsel vrijkomen kunnen gevaarlijk zijn voor (huis)dieren met bijzonder gevoelige luchtwegen, zoals vogels. Wij raden u daarom aan eventuele vogels op een veilige afstand van de plek waar u het apparaat gebruikt te plaatsen.
- Houd het apparaat altijd buiten het bereik van kinderen.
- Controleer of beide zijden van de plaat vóór gebruik goed zijn schoongemaakt.
- Om beschadigingen van de bakplaten te voorkomen dient u deze alleen te gebruiken bij het apparaat waar ze voor bedoeld zijn. (bijv.: niet in een oven plaatsen, op het gas of een elektrische kookplaat...).

- Zorg ervoor dat de platen stabiel zijn, goed geplaatst en vastgeklikt op het apparaat. Gebruik alleen de bij het apparaat geleverde bakplaten of platen aangeschaft via een erkend service center.
- Om beschadigingen aan de bakplaten te voorkomen, adviseren wij u altijd een houten of kunststof spatel te gebruiken.
- Gebruik alleen de onderdelen of accessoires die met het apparaat zijn meegeleverd of gekocht zijn in een goedgekeurd servicecentrum. Gebruik ze niet voor andere apparaten of doeleinden.

## Niet doen

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

## Informatie

- Wij danken u voor de aankoop van dit apparaat, dat uitsluitend bestemd is voor huishoudelijk gebruik.
- Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu...).
- Bij het eerste gebruik kan het apparaat enige geur of rook afgeven.
- De fabrikant behoudt zich het recht voor dit apparaat of onderdelen daarvan in het belang van de gebruiker te allen tijde zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.
- Alle vaste of vloeibare etenswaren die in contact komen met de bestanddelen waarop het logo  staat, kunnen niet meer geconsumeerd worden.
- Als het voedsel te dik is, verhindert het beveiligingssysteem de inschakeling van het apparaat.

## Milieu



**Wees vriendelijk voor het milieu !**

① Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.

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

NL

## Beschrijving

A Bedieningspaneel

A4 Handbediening

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

## Handleiding van de kleuren van de gaarheidsindicator (led)

### voorverwarmen



**KNIPPEREND  
PAARS**  
Voorverwar-  
men.



**BLIJVEND PAARS**  
Einde voorverwar-  
men. Klaar voor het  
voedsel.

### start van de bereiding



**BLAUW**  
Start van de  
bereiding.



**GROEN** Bereiding 'bleu'.  
Tijdens de bereiding klinkt een geluidssignaal  
om de gebruiker erop te attenderen dat de  
fase 'weinig doorbakken/rood' (geel) bijna  
is bereikt.

### bereiding - klaar om te eten - bereiding klaar



**GEEL**  
Bereiding 'rood'.



**ORANJE**  
Bereiding 'medium'.



**ROOD**  
Bereiding 'doorbakken'.

### warmhouden (ongeveer 30')



**KNIPPEREND ROOD**  
Einde bereiding  
'doorbakken'.



**BLIJVEND WIT**  
Manuele modus gekozen of  
verkeerde bediening. Raadpleeg  
de 'Troubleshooter'.



**KNIPPEREND WIT**  
Raadpleeg de 'Handleiding voor pro-  
blemen' (binnenbrengen, de klanten-  
service bellen, ...)

## Gids met bakprogramma's



Hamburger



Croque/panini



Gevogelte



Vis/zeevruchten



Rood vlees

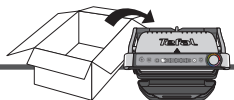


Worst

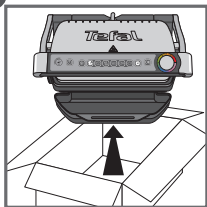


Manuele modus:  
traditionele grill  
voor de  
handmatige modus.

# 1 Afstelling



NL

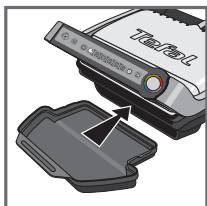


1



2

1 Verwijder de volledige verpakking, de stickers en diverse accessoires, zowel aan de binnenkant als aan de buitenkant van het apparaat. De kleursticker op het kookniveau-controlelampje kan naargelang de taal worden gewijzigd. U kunt de sticker vervangen door een sticker die zich binnenin de verpakking bevindt.



3

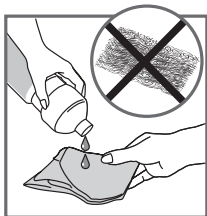


4

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



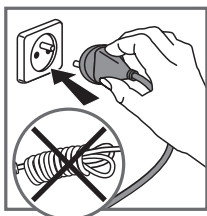
5



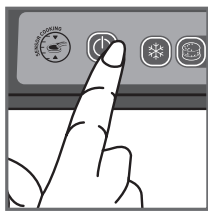
6

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.



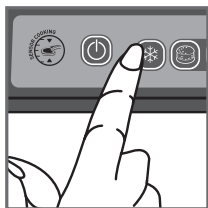
7



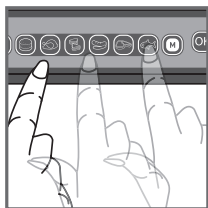
8

7 Sluit het apparaat en steek de stekker in het stopcontact. (Opgelet: het snoer moet volledig uitgerold zijn).

8 Druk op de 'Aan/Uit' toets.



9



10

9 Als de ingrediënten die u wilt bakken diepgevroren zijn, drukt u op de toets 'diepgevroren voeding'.  
Zo niet, ga onmiddellijk naar stap 10.

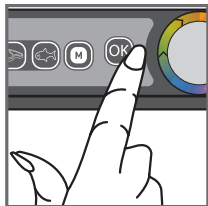
NL

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

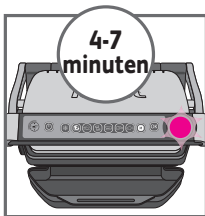
## 6 bakprogramma's en 1 handbediening

|  |                                                                          |  |                                                                                                  |
|--|--------------------------------------------------------------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Kies dit programma als u hamburgers wilt bakken.                         |  | Kies dit programma als u rood vlees wilt bakken.                                                 |
|  | Kies dit programma als u gevogelte wilt bakken.                          |  | Kies dit programma als u vis of zeevruchten wilt bakken.                                         |
|  | Kies dit programma als u panini's wilt bakken.                           |  |                                                                                                  |
|  | Kies dit programma als u varkensvlees, worsten of lamsvlees wilt bakken. |  | Als u de manuele modus kiest, is de indicator wit en kunt u de bereidingstijd handmatig bepalen. |

Bij twijfel over de bereidingswijze van voedingsmiddelen die niet in bovenstaande lijst staan, verwijzen we naar de 'Bereidingstabel voor andere voeding dan die van de programma's', pagina 28.



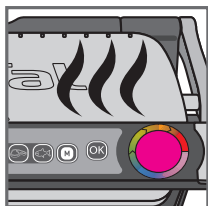
11



12

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

12 Wacht 4 tot 7 minuten.

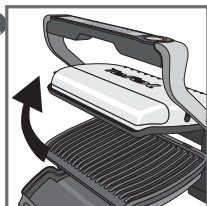


13

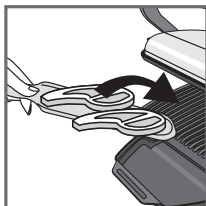
13 Er klinkt een geluidssignaal, de gaarheidsindicator stopt met knipperen en wordt blijvend paars om te laten weten dat de voorverwarmingsfase is afgelopen.  
Opmerking: indien het apparaat na de voorverwarmingsfase gesloten blijft, schakelt het beveiligingssysteem het apparaat uit.



NL



14



15

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



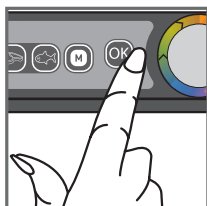
17

**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 één keer blauw en vervolgens groen om de bakvertragingfunctie 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**.

Opmerking voor dunne ingrediënten: nadat u het apparaat hebt gesloten, kan de OK-toets knipperen en het lichtje paars blijven zonder te knipperen. Druk in dit geval op de OK-toets om het kookproces te starten.

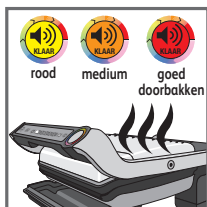


18

**18** Afhankelijk van de bereidingsgraad zal het lichtje van kleur veranderen.

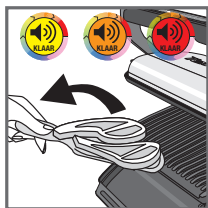
Wanneer het lichtje geel is en er een geluidssignaal klinkt, is uw voeding rood/weinig doorbakken. Wanneer het lichtje oranje is en er een geluidssignaal klinkt, is de voeding medium. Wanneer het rood is, is de voeding goed doorbakken.

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.

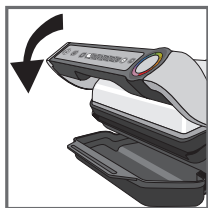




19



20



21

**19-20**

Wanneer de kleur die overeenstemt met het gekozen bereidingsniveau oplicht, opent u het apparaat en verwijdert u het voedsel.

**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.

**Tweede bereiding**

Als u nog andere voeding wilt grillen, herhaalt u de stappen vanaf deel 2 Voorverwarmen, punt 9, ook als u hetzelfde type voedsel wilt bereiden.

**Hoe nieuwe ingrediënten grillen:**

Na het voltooien van de eerste ingrediënten:

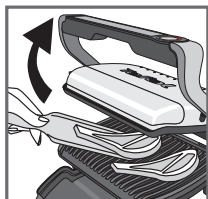
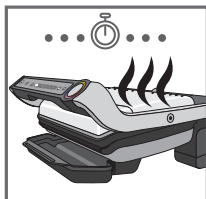
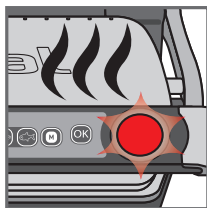
1. Zorg dat het apparaat leeg en goed dicht is.
2. Selecteer de gepaste kookmodus/ het gepaste programma (deze stap moet zelfs uitgevoerd worden wanneer u beslist om dezelfde kookmodus als de vorige ingrediënten te gebruiken).
3. Druk op de 'OK'-knop: het apparaat wordt voorverwarmd. Het voorverwarmen wordt aangegeven door een paars knipperend kookniveau-controlelampje.
4. Het apparaat is voldoende voorverwarmd wanneer u een geluidssignaal hoort en het kookniveau-controlelampje niet langer paars knippert.
5. Het apparaat is na het voorverwarmen klaar voor gebruik. Open de grill en plaats de ingrediënten in het apparaat.

**Belangrijk:**

- De voorverwarmingsfase moet voor alle nieuwe ingrediënten worden uitgevoerd. Houd de grill altijd gesloten en zonder ingrediënten binnenin om de voorverwarmingsfase juist te laten gebeuren.

- Wacht vervolgens totdat het voorverwarmen voltooid is voordat u de grill opent en ingrediënten in de grill plaatst.

Opmerking: als u na het einde van een grillcyclus onmiddellijk de voorverwarmingscyclus uitvoert, zal de voorverwarmingsduur korter zijn.

**4 Opmerkingen****22****23****24****25****22-23-24**

Bereiding van voedsel naar persoonlijke voorkeuren (behalve bij de bereiding van dunne voedingsmiddelen waarvan de bakcyclus is gestart door de OK-toets in te drukken).

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.

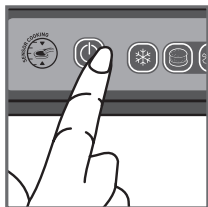
**25 Warm houden**

Wanneer het bakproces is afgelopen, activeert het apparaat automatisch de warmhoudfunctie. Het lichtje wordt knipperend rood en er klinkt om de 20 seconden een geluidssignaal. Als het voedsel op de grill blijft liggen, zal het blijven bakken terwijl de bakplaten afkoelen en daarna tijdens het warmhouden. U kunt het geluidssignaal uitschakelen met een druk op 'OK'.

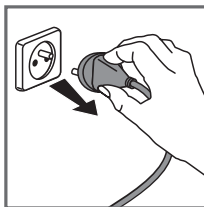
Opmerking: na zekere tijd schakelt het beveiligingssysteem het apparaat automatisch uit.

NL

## 5 Reiniging en onderhoud



26



27

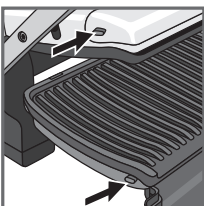
**26** Druk op de schakelaar om het apparaat uit te schakelen.

**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.



28



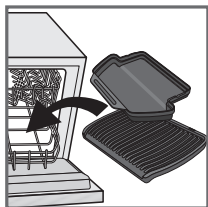
29

**29** Deblokkeer de platen en verwijder ze voor u ze schoonmaakt.

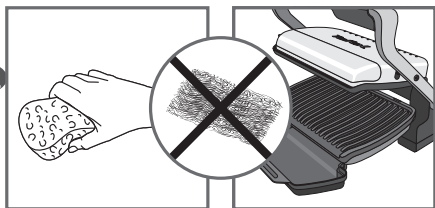
**30** De vetopvangbak en de bakplaten mogen in de vaatwasser.

Het apparaat en het snoer mogen niet in de vaatwasser.

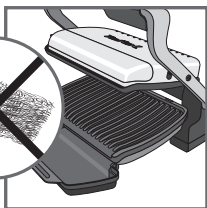
De verwarmingselementen - dit zijn de delen die zichtbaar en toegankelijk worden nadat u de platen hebt verwijderd - worden niet schoongemaakt. Als ze echt vuil zijn, kunt u ze, nadat ze volledig zijn afgekoeld, afwrijven met een droge doek.



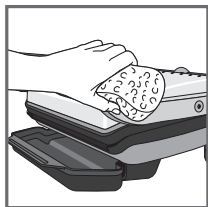
30



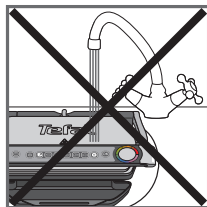
31



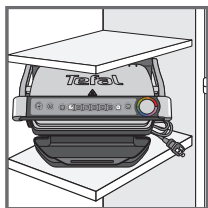
32



33



34



35

## 31-32

Als u geen vaatwasser gebruikt, kunt u warm water en wat zeep gebruiken om de bakplaten af te wassen. Spoel vervolgens grondig om resten te verwijderen. Droog zorgvuldig af met keukenpapier of een zachte droge doek.

Gebruik geen metalen schuursponsjes, staalwol of schurende producten om onderdelen van de grill schoon te maken. Gebruik enkel natuursponzen of nylon- of niet-metalen sponsjes. Giet de vetopvangbak leeg en was het met warm water en wat zeep. Droog het daarna zorgvuldig af met keukenpapier of een zachte droge doek.

33 Maak het deksel 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.

36 Reparaties moeten worden uitgevoerd door een medewerker van een erkende dienst.

# Handleiding voor problemen

| Probleem                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Oorzaak                                                                                                                                                                                                                      | Oplossing                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Het apparaat schakelt naar de handmatige modus wanneer een grillcyclus wordt gestart.                                                                                                                                                                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Start van een bakcyclus zonder voorverwarmen.</li> </ul>                                                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 mogelijkheden:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- laat bakken, maar controleer de bereiding (wit lichtje = manuele modus),</li> <li>- 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.</li> </ul> </li> </ul> |
| Het apparaat schakelt naar de handmatige modus wanneer een grillcyclus wordt gestart.                                                                                                                                                                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Defect op apparaat.</li> </ul>                                                                                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Neem contact op met uw lokale Tefal-clientservice.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Het apparaat stopt vanzelf tijdens het voorverwarmen of bakken.                                                                                                                                                                                                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Het apparaat is tijdens het bakken te lang open blijven staan.</li> <li>• Het apparaat bleef te lang inactief na het einde van de voorverwarming of het warmhoud proces.</li> </ul> | <p>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.</p>                                                                    |
| <b>Knippen</b> van de indicator  nadat u de ingrediënten hebt geplaatst.                                                                                                                                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• De voeding werd niet herkend. Te dun vlees.</li> </ul>                                                                                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bevestig het begin van de bereiding met een druk op de toets .</li> </ul>                                                                                                                                                                                             |
|  <b>Knipperend wit lichtje</b><br>+ knipperende toets <br>of knipperende toets  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Defect van het apparaat</li> <li>• Product bewaard of gebruikt in een te koude ruimte.</li> </ul>                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trek de stekker uit het stopcontact, steek de stekker er meteen weer in en start een voorverwarmingscyclus op. Bel de klantenservice als het probleem aanhoudt.</li> </ul>                                                                                                                                                                             |
| Het apparaat laat geen geluidssignaal meer horen.                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Ik heb de voeding geplaatst en het apparaat gesloten, maar de bereiding wil niet starten.                                                                                                                                                                                                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uw voeding is meer dan 4 cm dik.</li> </ul>                                                                                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• De voeding mag niet meer dan 4 cm dik zijn.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Ik heb de voeding geplaatst, maar het lichtje blijft PAARS  .                                                                                                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• U hebt de grill niet helemaal geopend om de voeding te plaatsen.</li> </ul>                                                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Open de grill volledig en sluit dan weer.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• De voeding werd niet herkend.<br/> <b>Het stuk vlees is te dun. De 'OK'-toets knippert.</b> </li> </ul>                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bevestig het begin van de bereiding met een druk op de toets .</li> </ul>                                                                                                                                                                                           |
| Het apparaat wordt tijdens het grillen in de handmatige modus automatisch uitgeschakeld.                                                                                                                                                                                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• De griltijd is langer dan 30 minuten.</li> </ul>                                                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Druk op de aan/uit-knop om de handmatige modus opnieuw te starten.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                          |

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

# Programmatabel

NL

| Speciaal programma                                                                               |                   | Gekleurd bakniveaulichtje                                                         |                                                                                   |                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                  |                   |  |  |  |
|  Rood vlees      |                   | Rood                                                                              | Medium                                                                            | Doorbakken                                                                        |
|  Hamburger       |                   | Rood                                                                              | Medium                                                                            | Doorbakken                                                                        |
|  Croque/panini   | Weinig doorbakken |                                                                                   | Medium                                                                            | Doorbakken                                                                        |
|  Vis/zeevruchten | Weinig doorbakken |                                                                                   | Medium                                                                            | Doorbakken                                                                        |
|  Gevogelte       |                   |                                                                                   |                                                                                   | Goed doorbakken                                                                   |
|  Worst           |                   |                                                                                   |                                                                                   | Goed doorbakken                                                                   |

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

## Bereidingstabel voor andere voeding dan die van de programma's

| Voedingsmiddelen  |                                                                                                           | Bakprogramma                                                                        | Bakniveau                                                                         |                                                                                     |                                                                                   |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                   |                                                                                                           |                                                                                     |  |    |  |
| Brood             | sneetjes brood, croque monsieur                                                                           |    |                                                                                   |    |                                                                                   |
|                   | hamburger: (nadat het vlees is voorgebakken)                                                              |                                                                                     |                                                                                   |    |                                                                                   |
| Vlees & Gevogelte | Varkensvlees (ontbeend), varkensspek                                                                      |    |                                                                                   |    |                                                                                   |
|                   | Lamsvlees (ontbeend)                                                                                      |                                                                                     |                                                                                   |    |                                                                                   |
|                   | Diepgevroren kipnuggets  |    |                                                                                   |    |                                                                                   |
|                   | Spareribs                                                                                                 |                                                                                     |                                                                                   |   |                                                                                   |
|                   | Gerookte ham                                                                                              |  |                                                                                   |  |                                                                                   |
|                   | Gemarineerde kippenborst                                                                                  |  |                                                                                   |  |                                                                                   |
| Vis/zeevruchten   | Hele forel                                                                                                |  |                                                                                   |  |                                                                                   |
|                   | Ongepelde garnalen                                                                                        |                                                                                     |                                                                                   |  |                                                                                   |
|                   | Gamba's (wel of niet gepeld)                                                                              |                                                                                     |                                                                                   |  |                                                                                   |
|                   | Tonijn                                                                                                    |                                                                                     |                                                                                   |  |                                                                                   |
| Manuele modus     | Groenten, fruit, spek (geringe en gelijkmatige diktes)                                                    |  | Vaste temperatuur                                                                 |                                                                                     |                                                                                   |

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

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- **Utilisation, entretien et installation du produit : pour votre sécurité, merci de vous référer aux différents paragraphes de cette notice ou aux pictogrammes correspondants.**
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
  - dans les coins de cuisine réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
  - dans les fermes,
  - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
  - dans les environnements de type chambres d'hôtes.
- Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.

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

- Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.
- FR •  La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.  
Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Dérouler entièrement le cordon.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Si une rallonge électrique est utilisée, elle doit être de section équivalente et avec prise de terre incorporée. Prendre toutes les précautions nécessaires afin que personne ne s'entrave dedans.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre incorporée.
- Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiqués sous l'appareil.
- Pour nettoyer les plaques de cuisson, utiliser une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
- Cet appareil ne doit pas être immergé. Ne jamais plonger dans l'eau l'appareil ni le cordon.

## A faire

- Lire attentivement et garder à portée de main les instructions de cette notice, communes aux différentes versions suivant les accessoires livrés avec votre appareil.
- Si un accident se produit, passez de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appelez un médecin si nécessaire.
- Lors de la première utilisation, lavez les plaques (voir paragraphe 5), versez un peu d'huile sur les plaques et les essuyez avec un chiffon doux.
- Veillez à l'emplacement du cordon avec ou sans rallonge, prendre toutes les précautions nécessaires afin de ne pas gêner la circulation des convives autour de la table de telle sorte que personne ne s'entrave dedans.
- Les fumées de cuisson peuvent être dangereuses pour les animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner du lieu de cuisson.
- Toujours mettre l'appareil hors de portée des enfants.
- Vérifiez que les deux faces de la plaque soient bien nettoyées avant utilisation.

- Pour éviter de détériorer les plaques, utilisez celles-ci uniquement sur l'appareil pour lequel elles ont été conçues (ex : ne pas les mettre dans un four, sur le gaz ou une plaque électrique...).
- Veillez à ce que les plaques soient stables, bien positionnées et bien clipsées sur la base de l'appareil. N'utilisez que les plaques fournies ou acquises auprès du centre de service agréé.
- Pour préserver le revêtement des plaques de cuisson, toujours utiliser une spatule plastique ou en bois.
- N'utiliser que les accessoires fournis avec l'appareil ou achetés à un centre de service autorisé. Ne pas les utiliser avec d'autres appareils.

## A ne pas faire

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

## Conseils/Informations

- Merci d'avoir acheté cet appareil, destiné uniquement à un usage domestique.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement,...).
- Lors de la première utilisation, un léger dégagement d'odeur ou de fumée peut se produire.
- Notre société se réserve le droit de modifier à tout moment, dans l'intérêt du consommateur, les caractéristiques ou composants de ses produits.
- Tout aliment liquide ou solide entrant en contact avec les pièces marquées du logo  ne peut être consommé.
- Si les aliments sont trop épais, le système de sécurité interdit la mise en marche de l'appareil.

## Environnement

-  **Participons à la protection de l'environnement !**
- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➡ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

# Description

A Tableau de bord

A1 Bouton marche/arrêt

FR

A2 Mode surgelé

A3 Programmes de cuisson

A4 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 des couleurs de l'indicateur de niveau de cuisson (LED)

### préchauffage



**VIOLET CLIGNOTANT**  
Préchauffage.



**VIOLET FIXE**  
Fin du Préchauffage.  
Attente des aliments.

### début de la cuisson



**BLEU**  
Début de la cuisson.



**VERT**  
Cuisson "bleu".

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

### cuisson - prêt à consommer



**JAUNE**  
Cuisson "saignant".



**ORANGE**  
Cuisson "à point".



**ROUGE**  
Cuisson "bien cuit".

### maintien au chaud (environ 30')



**ROUGE CLIGNOTANT**  
Fin de cuisson  
"bien cuit".



**BLANC FIXE**  
Fonction manuelle sélectionnée ou mauvaise manipulation, reportez-vous au "Guide de dépannage".



**BLANC AVEC CLIGNOTEMENT**  
Reportez-vous au "Guide de dépannage" (retour, appel au service client...)

## Guide des programmes de cuisson



Steak haché



Panini



Volaille



Poisson



Viande rouge

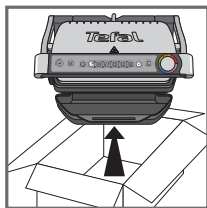
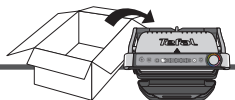


Porc/saussices/agneau



Mode manuel :  
gril traditionnel  
pour les opérations  
manuelles.

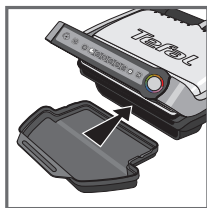
# 1 Réglage



1



2



3



4

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

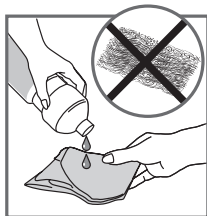
Selon la langue, le sticker couleur autour de l'indicateur de niveau de cuisson peut être changé. Il suffit de le remplacer par celui qui se trouve à l'intérieur de l'emballage de l'appareil.

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

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



## 2 Préchauffage



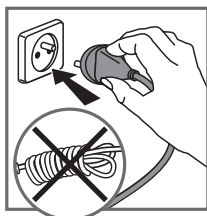
5



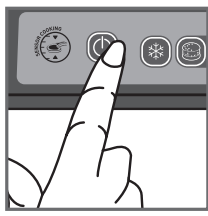
6

5 Si vous le souhaitez, pour obtenir de meilleurs résultats, vous pouvez essuyer les plaques de cuisson à l'aide d'une serviette en papier imprégnée d'un peu d'huile de cuisson pour améliorer l'efficacité de la surface antiadhésive.

6 Éliminez tout surplus d'huile à l'aide d'une serviette en papier propre.



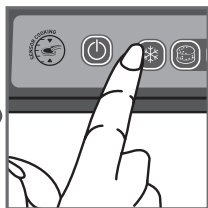
7



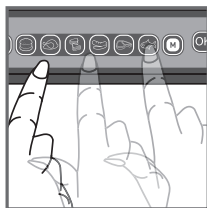
8

7 Fermez puis branchez l'appareil sur le secteur. (Notez que le câble doit être entièrement déroulé).

8 Appuyez sur le bouton marche/arrêt.



9



10

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

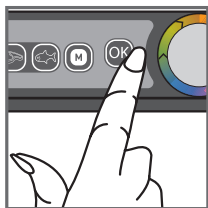
Sinon, reportez vous directement au 10.

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

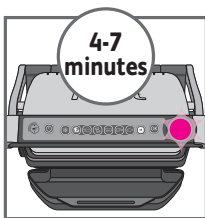
## 6 programmes de cuisson et 1 mode manuel

|  |                                                                                                        |  |                                                                                                                        |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire des steaks hachés.                     |  | Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire de la viande rouge.                                    |
|  | Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire de la volaille.                        |  | Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire du poisson, des pavés de saumon.                       |
|  | Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire des paninis.                           |  |                                                                                                                        |
|  | Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire du porc, des saucisses ou de l'agneau. |  | Si vous sélectionnez le mode Manuel, l'indicateur est blanc et vous pouvez contrôler manuellement le temps de cuisson. |

En cas de doute sur le mode de cuisson à utiliser pour d'autres aliments non répertoriés ci-dessus, reportez-vous au "Tableau de cuisson pour aliments hors programmes", page 41.



11

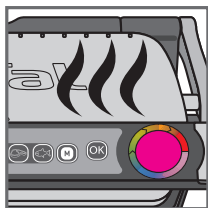


12

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

Nota : En cas d'erreur sur le programme sélectionné, retournez à l'étape 8.

12 Attendez 4 à 7 minutes.



13

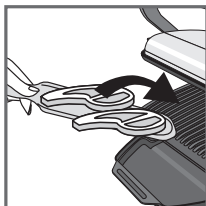
13 Un signal sonore retentit, l'indicateur de niveau de cuisson cesse de clignoter et devient violet fixe pour signaler que le mode de préchauffage est terminé.

Remarque : Après la fin de la préchauffe, si l'appareil reste fermé, le système de sécurité éteindra le produit.

### 3 Cuisson



14



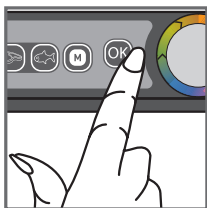
15



16



17



18

14-15

Après le préchauffage, l'appareil est prêt à être utilisé. Ouvrez le grill une seule fois, à l'aide de la zone centrale de la poignée et placez la nourriture sur la plaque de cuisson.

Remarque : Si l'appareil reste ouvert trop longtemps, le système de sécurité éteindra le produit automatiquement.

**16-17 Ajuste automatiquement le cycle de cuisson (temps et températures) selon l'épaisseur et la quantité d'aliments**

Fermez l'appareil pour commencer le cycle de cuisson. L'indicateur de niveau de cuisson devient bleu, puis vert pour indiquer la fonction de temporisation de cuisson (pour obtenir de meilleurs résultats, évitez d'ouvrir l'appareil ou de déplacer vos aliments pendant le processus de cuisson).

Pendant le processus de cuisson, un signal sonore retentit pour avertir l'utilisateur que le niveau de cuisson "saignant" (jaune) sera bientôt atteint. Remarque pour des aliments fins : après avoir fermé l'appareil, le bouton OK peut clignoter et le voyant reste violet fixe dans ce cas, appuyez sur "OK" pour commencer le cycle de cuisson.

**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.

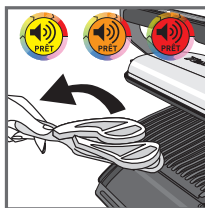
Remarque : si vous aimez votre cuisson "bleu", retirez votre viande lorsque l'indicateur de niveau de cuisson devient vert.

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.

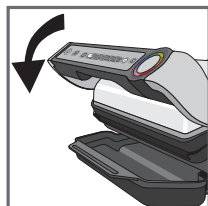
FR



19



20



21

**19-20**

Lorsque la couleur correspondant à votre choix de niveau de cuisson apparaît, ouvrez l'appareil et retirez vos aliments.

**21** Fermez l'appareil. Le tableau de bord s'initialise et se met en mode "choix de programme".

Remarque : le système de sécurité éteindra automatiquement l'appareil si aucun choix de programme n'est effectué.

**Seconde cuisson**

Si vous souhaitez cuire d'autres aliments, recommencez à partir de la section 2 Préchauffage, point 9, même si vous souhaitez cuire le même type d'aliment.

**Comment faire cuire d'autres aliments :**

Après avoir terminé de cuire votre première série d'aliments:

1 - Assurez-vous que l'appareil soit fermé avec aucun aliment à l'intérieur.

2 - Sélectionnez le mode/programme de cuisson approprié (cette étape est nécessaire même si vous décidez de cuire le même aliment que celui choisit lors de la première tournée)

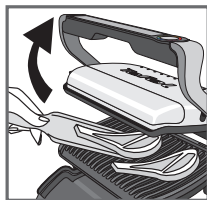
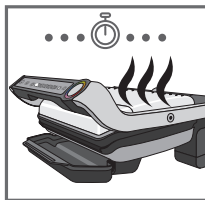
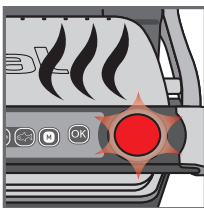
3 - Appuyez sur le bouton «OK»: l'appareil commence le préchauffage. Le préchauffage est représenté par l'indicateur de niveau de cuisson qui clignote en violet.

4 - Le préchauffage est terminé lorsque un signal sonore retentit et que l'indicateur de niveau de cuisson cesse de clignoter et devient violet fixe .

5 - Après le préchauffage, l'appareil est prêt à être utilisé. Ouvrez l'appareil et placez votre aliment sur la plaque de cuisson.

**Important :**

- Merci de noter que toute nouvelle série de cuisson entraîne la phase de préchauffage. Rappelez-vous de toujours avoir l'appareil fermé et sans nourriture à l'intérieur pour que le préchauffage puisse fonctionner de manière efficace.
- Attendre ensuite la fin du préchauffage avant d'ouvrir l'appareil et d'y placer la nourriture.

**4 Commentaires****22****23****24****25****22-23-24**

**Cuisson des aliments en fonction des goûts personnels (sauf cuissons d'aliments fins dont le cycle de cuisson a été démarré par une pression sur "OK")**

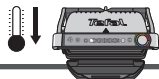
Si vous souhaitez cuire les aliments placés sur le gril en fonction de différentes préférences personnelles, ouvrez le gril pour retirer les morceaux ayant atteint le niveau de cuisson souhaité, puis refermez le gril pour poursuivre la cuisson des autres morceaux. Le programme continuera son cycle de cuisson jusqu'à atteindre le niveau "bien cuit".

**25 Fonction maintien au chaud**

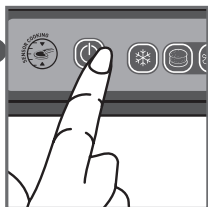
Lorsque le processus de cuisson est terminé, l'appareil active automatiquement la fonction maintien au chaud, l'indicateur devient rouge clignotant et un signal sonore se fait entendre toutes les 20 secondes. Si l'aliment est laissé sur le gril, il continuera à cuire pendant le refroidissement des plaques de cuisson puis pendant le maintien au chaud. Vous pouvez arrêter le signal sonore en appuyant sur le bouton "OK".

Remarque : le système de sécurité éteindra automatiquement l'appareil au bout d'un certain temps.

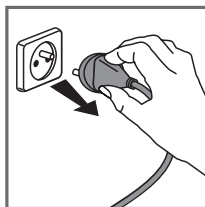
## 5 Nettoyage et entretien



FR



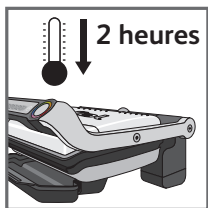
26



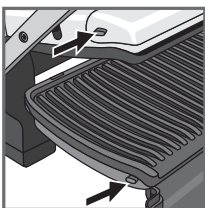
27

**26** Appuyez sur l'interrupteur pour éteindre l'appareil.

**27** Débranchez le gril.



28



29

**28** Laissez refroidir au moins 2 heures.

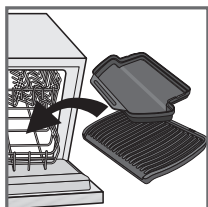
Pour éviter des brûlures accidentelles, laissez le gril refroidir complètement avant de procéder à son nettoyage.

**29** Avant le nettoyage, débloquez et retirez les plaques.

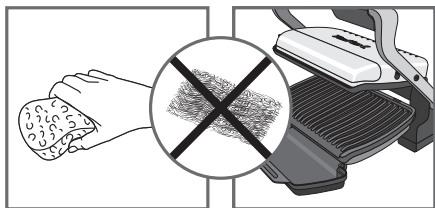
**30** Le plateau de récupération de jus et les plaques de cuisson peuvent aller au lave-vaisselle.

L'appareil et son cordon ne peuvent pas passer au lave-vaisselle.

Les éléments chauffants, parties visibles et accessibles après avoir retiré les plaques ne se nettoient pas. Si elles sont vraiment sales, attendre le complet refroidissement et frottez avec un chiffon sec.

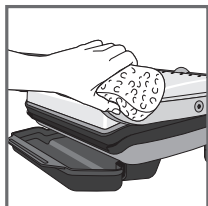


30

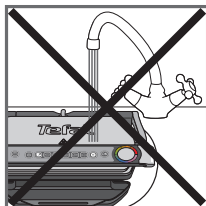


31

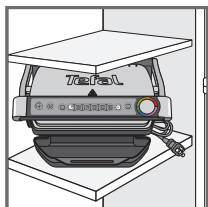
32



33



34



35

### 31-32

Si vous n'utilisez pas de lave-vaisselle, vous pouvez employer de l'eau chaude et un peu de savon pour nettoyer les plaques de cuisson, puis rincer abondamment pour éliminer tout résidu. Essuyez soigneusement avec une serviette en papier ou un chiffon doux et sec.

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 éponges ou 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'une serviette en papier ou un chiffon doux et sec.

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

**34** Ne pas immerger le corps du gril dans l'eau ou tout autre liquide.

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

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

FR

# Guide de dépannage

FR

| Problème                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Cause                                                                                                                                                                    | Solution                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'appareil passe en mode manuel lors du démarrage d'un cycle de cuisson.                                                                                                                                                                                                                                                                              | • Démarrage d'un cycle de cuisson sans préchauffage.                                                                                                                     | • 2 options possibles:<br>- laissez cuire, mais vous devez surveiller la cuisson (indicateur blanc = mode manuel),<br>- arrêtez l'appareil, retirez la nourriture, fermez correctement l'appareil, reprogrammez l'appareil et attendez la fin du préchauffage.                                                   |
| L'appareil passe en mode manuel lors du démarrage d'un cycle de cuisson.                                                                                                                                                                                                                                                                              | • Défaillance de l'appareil                                                                                                                                              | • contactez votre service clientèle Tefal                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 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.<br>• L'appareil est resté trop longtemps inactif après la fin de préchauffage ou de maintien au chaud. | • Débranchez l'appareil du secteur, attendez 2 à 3 minutes, recommencez le processus. La prochaine fois que vous utilisez l'appareil, veillez à l'ouvrir et à le refermer rapidement pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson. Si le problème se reproduit, contactez votre service clientèle Tefal local. |
| <b>Clignotement</b> de l'indicateur  après la mise en place de la nourriture.                                                                                                                                                                                        | • Aliment non détecté. Viande trop fine.                                                                                                                                 | • Vous devez confirmer le début de la cuisson en appuyant sur le bouton  .                                                                                                                                                      |
|  Indicateur <b>blanc clignotant</b> .<br>+ bouton  <b>clignotant</b><br>ou bouton  <b>clignotant</b> | • Défaillance de l'appareil.<br>• Produit stocké ou utilisé dans un local trop froid.                                                                                    | • Débranchez, rebranchez immédiatement votre appareil et relancez un cycle de préchauffage. Si le problème persiste, contactez le service clientèle.                                                                                                                                                             |
| L'appareil ne produit plus de signaux sonores.                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| J'ai mis en place la nourriture et fermé l'appareil, mais 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.                                                                                                                                                                                                                                                   |
| J'ai mis en place la nourriture, mais l'indicateur reste VIOLET  .                                                                                                                                                                                                 | • Vous n'avez pas entièrement ouvert le gril pour mettre en place la nourriture.<br>• Aliment non détecté. <b>Le morceau de viande est trop fin, «OK» clignote.</b>      | • Ouvrez complètement le gril, puis refermez-le.<br>• Confirmez le début de la cuisson en appuyant sur le bouton  .                                                                                                           |
| L'appareil s'arrête tout seul pendant la cuisson en mode manuel.                                                                                                                                                                                                                                                                                      | • Le temps de cuisson a dépassé 30 minutes.                                                                                                                              | • Appuyez sur le bouton marche/arrêt et relancez le mode manuel.                                                                                                                                                                                                                                                 |

**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 étant prise en compte lors de la cuisson, vous ne pourrez pas cuire des aliments d'une épaisseur supérieure à 4 cm.

# Tableau des programmes

| Programme dédié                                                                                        | Indicateur de couleur du niveau de cuisson                                        |                                                                                   |                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                        |  |  |  |
|  Viande rouge          | Saignant                                                                          | A point                                                                           | Bien cuit                                                                         |
|  Steak haché           | Saignant                                                                          | A point                                                                           | Bien cuit                                                                         |
|  Panini                | Légèrement cuit                                                                   | Bien cuit                                                                         | Croustillant                                                                      |
|  Poisson               |                                                                                   | A point                                                                           | Bien cuit                                                                         |
|  Volaille              |                                                                                   |                                                                                   | Cuit à point                                                                      |
|  Porc/saussices/agneau |                                                                                   |                                                                                   | Cuit à point                                                                      |

Conseil : si vous souhaitez de la viande très saignante (bleue), vous pouvez ouvrir au niveau : 

## Tableau de cuisson pour aliments hors programmes

| Aliments          |                                                                                                                    | Programme de cuisson                                                                | Niveau de cuisson                                                                          |                                                                                           |                                                                                             |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|                   |                                                                                                                    |                                                                                     |  saignant |  à point |  bien cuit |
| Pain              | Tranches de pain, croque monsieur                                                                                  |    |           |                                                                                           |                                                                                             |
|                   | Hamburger : (après cuisson préalable de la viande)                                                                 |                                                                                     |           |                                                                                           |                                                                                             |
| Viande & Volaille | Porc (désossé), poitrine 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 non décortiquées                                                                                         |                                                                                     |         |                                                                                           |                                                                                             |
|                   | Gambas (décortiquées ou non)                                                                                       |                                                                                     |         |                                                                                           |                                                                                             |
|                   | Thon                                                                                                               |                                                                                     |         |                                                                                           |                                                                                             |
| Mode manuel       | Légumes grillés... (épaisseurs fines et constantes)                                                                |  | Température fixe                                                                           |                                                                                           |                                                                                             |

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

## SAFETY INSTRUCTIONS

### IMPORTANT SAFEGUARDS

EN

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

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

## Do

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

# Do not

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

## Tips/information

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

## Environment



### Environment protection first!

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

# Description

A Control panel

A1 On/off button

A2 Frozen food mode

A3 Cooking programs

A4 Manual mode

A5 OK button

A6 Cooking level indicator

B Body

C Handle

D Cooking plates

E Juice collection tray

F Power cord

EN

## “Guide to LED colours”

### PREHEATING



**FLASHING PURPLE**  
Pre-heating.



**FIXED PURPLE**  
End of pre-heating.  
Waiting for food.

### COOKING STARTS



**BLUE**  
Starting cooking.



**GREEN**  
Cooking “very rare”.

During cooking, a beep signal will indicate to the user that the cooking level “rare” (yellow) will be reached.

### COOKING -



**YELLOW**  
‘Rare’



**ORANGE**  
‘Medium’



**RED**  
‘Well done’

### KEEP WARM (30' approximately)



**FLASHING RED**  
End of cooking  
“well done”.



**FIXED WHITE**  
“Manual function” selected or  
wrong handling, see “Trouble  
shooting guide”.



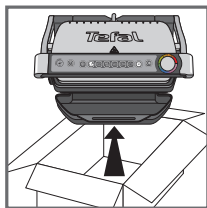
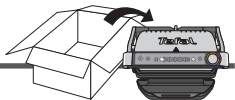
**FLASHING WHITE**  
See “Trouble shooting guide”  
(call Consumer Service...).

# Guide to cooking programs

- |                                                                                                                                      |                                                                                                          |                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Burger                                               |  Panini                 |  Manual mode:<br>Traditional grill<br>for manual<br>operation |
| <b>EN</b>  Poultry: breast or thigh<br>(off the bone) |  Fish:<br>salmon fillet |                                                                                                                                                |
|  Red meat<br>(off the bone)                           |  Sausage                |                                                                                                                                                |

NOTE: Maximum thickness of food 4 cm and minimum thickness of food 4mm for all cooking programs and manual mode.

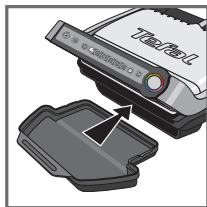
## 1 Setting up



1



2



3



4

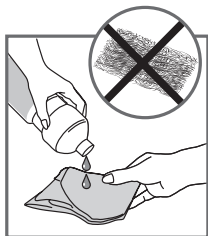
1 Remove all packaging materials, stickers and accessories from the inside and the outside of the appliance.

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 washing-up liquid, rinse and dry thoroughly.

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

## 2 Pre-heating



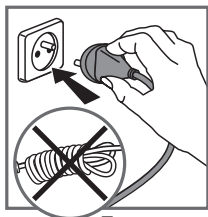
5



6

5 If desired 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. **EN**

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



7

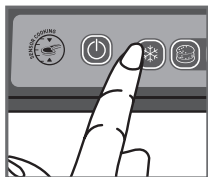


8

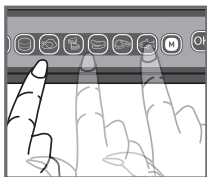
7 Connect the appliance to the mains. (note the cord should be fully unwound).  
Close the grill.

8 Press the On/Off button.

Note: It is normal for the program lights to illuminate in succession until a program has been selected.



9



10

9 If the food that you wish to cook is frozen, press the button "frozen food". The cooking time will then be adjusted automatically to allow for this.

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

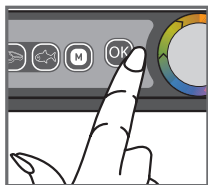
## 6 cooking programs and a manual mode

EN

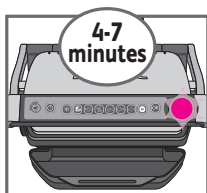
|                                                                                  |                                                                                                 |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | Select this cooking program if you want to cook burgers.                                        |   | Select this cooking program if you want to cook red meat : steak (off the bone)                                                                                                                                                                                                                                         |
|  | Select this cooking program if you want to cook poultry (off the bone): thigh, breast, escalope |  | Select this cooking program if you want to cook fish: salmon steak                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  | Select this cooking program if you want to cook paninis*                                        |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  | Select this cooking program if you want to cook sausage                                         |  | <p>If you select Manual Mode, after the pre-heating phase and once the food is added, the indicator light is a fixed white after closing the lid. You must then control the cooking time manually.</p> <p>Note: With Manual mode there are no audible beeps and the cooking level indicator does not change colour.</p> |

\*For meat less than 4 mm thickness, after preheating the grill and closing the lid, press OK to ensure the appliance recognises the food and that the cooking cycle starts.

If you are uncertain about what cooking mode to use for other foods because it is not listed above, please refer to the "Cooking table for out of program food" page 55.



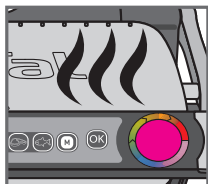
11



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.



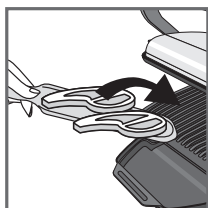
13

13 An audible tone is heard and the cooking level indicator stops flashing purple when 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 product.

### 3 Cooking using Dedicated Programs



14



15

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

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

**Note:** To ensure correct operation of the automatic sensor you must open the lid fully.

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



16



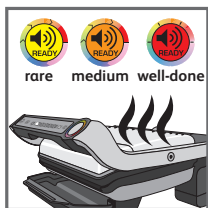
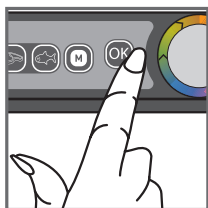
17

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

Close the appliance to start the cooking cycle. The 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).

During the cooking in progress stage, a beep sounds at each stage of cooking to warn the user that a cooking level (eg rare/yellow) has been reached.

**Note** for very thin pieces of food: close the appliance, the button OK will flashing and the indicator will stay "fixed purple", press OK to ensure the appliance recognises the food and that the cooking cycle starts.



18

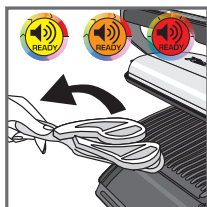
**18** According to the degree of cooking, the indicator light changes colour. When the indicator light is yellow with a beep, your food is rare, when the indicator light is orange with a beep, your food is medium and when the indicator light is red, your food is well done.

**N.B.:** if you like your meat very rare, remove the meat when the cooking level indicator turns green.

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



19



20

## 4 Comments



21

**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.

**How to cook another batch of food:**

After finishing your first batch of food:

1. Make sure the appliance is closed with no food inside.

2. Select the appropriate cooking mode/program (this step is necessary even if you decide to pick the same cooking mode than for the previous batch of food).

3. Press the "OK" button: the appliance starts pre-heating. The pre-heating is symbolized by the cooking level indicator that flashes purple.

4. The pre-heating is complete when an audible beep is heard and the cooking level indicator stops flashing purple.

5. After the pre-heating, the appliance is ready for use. Open the grill and place the food inside the appliance.

**Important:**

- Please note that any new batch of food, the pre-heating phase is mandatory. Remember to always have the grill closed and no food inside in order for the pre-heating to effectively function.