

EN

NL

FR

DE

DA

SV

NO

FI

EL

CS

IT

ES

TR

PL

The Original
GREEN PAN™



INSTRUCTION MANUAL WARRANTY &

ELITE Contact Grill

PANINI PRESS / TEPPANYAKI / WAFFLE MAKER


CONTENTS

1) GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS	2
2) DESCRIPTION OF THE PARTS	2
3) BEFORE FIRST USE	3
4) GENERAL USE	3
5) CLEANING & MAINTENANCE	6
6) STORAGE	6
7) DISPOSAL OF THE APPLIANCE	6
8) WARRANTY	6

Before using this appliance, please read the following instructions carefully. We recommend that you keep these instructions. For your own safety, you must follow these safety instructions when using electrical appliances.

1) GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- 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. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and cable out of reach of children under 8.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Do not immerse the appliance, or its power supply connector in water or other liquids and do not allow it to become wet.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- Only use the appliance for its intended domestic use. We will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.
- Intended for counter top use only as directed.
- Do not use outdoors.
- Do not place on or near a hot gas / naked flame or electric burner, or in a heated oven.
- Do not use this appliance near bathtubs, showers, basins or other vessels containing water.
- Do not use the appliance near or below combustible materials (e.g. curtains).
- Do not let the power cable hang over the edge of the table or worktop or touch hot surfaces. (This also applies to an extension lead if used).
- The appliance must be connected to a socket-outlet having an earthing contact.
- To disconnect, turn the unit off, then remove the plug from the wall outlet.
- If this appliance is used with an extension lead, ensure that it is suitable for the rating of the appliance and that the extension lead is reliably earthed. If unsure check with a qualified electrician.
- The supply cord should be regularly examined for signs of damage and the appliance must not be used if the cord is damaged.
- Unplug the appliance from the power supply when not in use.
- Do not connect the appliance via a timer or remote control system.

- DO NOT touch hot surfaces . Accessible surfaces are liable to get hot during use. Always use the handle and controls.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Use tongs or other heat safe utensils to remove food. Do not lift appliance.
- With some foods large quantities of smoke are emitted - ensure there is adequate ventilation.
- Do not wrap food in plastic film, polythene bags, or metal foil. This will damage your grill / teppanyaki plate and you may cause a fire hazard.
- Do not use your grill for any purpose other than cooking food.
- Do not use your grill if it is damaged or malfunctions.
- Prior to first use, please make sure that the electrical rating of the appliance is in conformity with the current electric rating.

- WARNING:** Charcoal or similar combustible fuels must not be used with this appliance.
- This appliance complies with European Economic Community Directive 2014/30/EU.
- THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

2) DESCRIPTION OF THE PARTS

- | | |
|--|-------------------------|
| ① Base and Cover | ⑥ Drip Tray |
| ② Handle | ⑦ Plate Release Buttons |
| ③ Adjustable Height Settings and Locking Mechanism | ⑧ Hinge Release Buttons |
| ④ LCD display / Control Panel | ⑨ Power Cable Storage |
| ⑤ Reversible Grill / Teppanyaki Griddle Plates | |



CONTACT GRILL PLATES



(5A) Grill plate

(5B) Teppanyaki plate

Belgian Waffle plate
(Buy additional Belgian Waffle plates suitable for this Contact Grill!)

3) BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging, stickers and various accessories on the inside and outside of the appliance and check that all items have been received in good condition or check for any defects.
- Tear up all plastic bags and dispose of properly as they can pose a suffocation or choking risk to children.

NOTE: When you unpack the appliance, the cover will be in the locked position. To unlock, use the slider to move to the open position. Please do not attempt to open the cover at any point during the operation, with the slider in the locked position.

CLEAN BEFORE FIRST USE:

1. Remove the removable / reversible plates and wash with warm soapy water and dry thoroughly before returning to the base unit.
2. Wipe body clean with a dry cloth.
3. Confirm plates are securely fastened to the upper lid and lower base unit.
4. Before plugging in, make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your appliance.

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

6. Your Contact Grill / Panini Press / Teppanyaki is now ready for use.
7. Only the removable / reversible plates are dishwasher safe.

NOTE: Do not use harsh abrasive cleaners, scouring pads or products that are not considered safe to use on ceramic non-stick coatings. If washing in the dishwasher, a slight discolouration to the plates may occur. This is cosmetic only and will not affect performance.

4) GENERAL USE

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

To get Started, place the GreenPan Contact Grill / Panini Press / Teppanyaki on a clean, flat surface. The appliance has three different positions:



CLOSED POSITION

Top plate / cover rests flat on lower plate /base. This is the standard Starting and heating position for the contact Teppanyaki / Griddle or panini press functions.



OPEN POSITION

Top plate / cover is open. Open the cover to this position before using the appliance as a contact Teppanyaki / Griddle or a panini press. To adjust the appliance into the open position, lift the handle until you feel it move to a steady position.

The Teppanyaki / Griddle will remain in the steady position until you close the cover or move it to the flat open Teppanyaki / Griddle position. The top plate / cover will stay in an upright position until you lower the handle for cooking. When you lower the handle for cooking the hinge will self-release to allow the top plate / cover to lie flat on your food and ensure total contact and cook your food evenly.



FLAT POSITION

Top plate / cover is opened so that the top and lower plates are level and create a single cooking surface.

When opening the cover to the flat position, hold onto the handle, press the cover release button on the right of the unit and pull the handle back until the grill touches the countertop. Remember to put the drip tray into position to support the upper grill at the centre.

NOTE: Do not cook food when the upper plate open at 90°-105° position for over 15 minutes. It is suggested to cook food with the upper heating plate closed or fully opened at 180° position.

INSTALLING COOKING PLATES

The appliance should be off and cooled. Put the appliance in the flat position. Insert each plate individually. Find the metal holding brackets at the centre of the housing. Tilt the back end of the plate and line up the cut-outs with the metal brackets. Slide the plate beneath the brackets and push down on the front end of the plate. You should hear it snap into place. Turn the appliance 180° and install the second plate into the upper housing the same way.

REMOVING COOKING PLATES

The appliance should be off and cooled. Put your appliance in the flat position. Find the plate release buttons on one side. Press one button firmly and the cooking plate will pop up from the base. Grab the cooking plate with both hands, slide it from under the metal brackets and lift from the base. Press on the other button to release the other cooking plate the same way.

OPERATION

Prior to using this appliance for the first time, wash the grill / teppanyaki plate, base, lid and drip tray in accordance with the instructions given under the "Before First Use" section. Dry thoroughly and then lightly brush the surface of the grill plate with cooking oil. Place the drip tray into the base, then place the grill plate onto the drip tray. Never use the grill plate directly on the work surface, always use with the drip tray and base.

This appliance should only be used on a heat resistant and easy to wipe clean surface.

Once your appliance is properly assembled, plug the cord into a standard electrical outlet and you will be ready to get cooking. The LCD will illuminate, after any button or dial is selected, but no cooking function is selected yet. To turn on the product for function selection, press the Start / Stop button.

Put your appliance in the preferred cooking position and use the temperature control to choose your cooking temperature. Settings range from Low (80°C) to High (230°C). If you wish to use the appliance in the flat position but you do not need the entire surface, it is recommended that you only use the bottom plate.

GETTING STARTED

Selecting Plates & Temperature

1. To start using your appliance, turn the plate select dial to select which plate(s) you need to adjust setting.
2. Select "Lower" or "Upper" if you want to select a different temperature for each plate. Select "Both" if want to adjust the setting of both plates simultaneously.

3. Default timer and temperature will appear on the LCD display.
 4. Turn the dial to adjust your temperature.
 5. To adjust your countdown timer, turn the dial to select the number of minutes.
 6. Press the Start / Stop button, and you will notice the LCD screen will display "PREHEAT" and bars running from left to right.
 7. Once it's done preheating, it will beep three times and the "PREHEAT" disappears and the minutes will start blinking.
 8. Press Start / Stop to start the timer counting down and add your food to the plate(s).
- NOTE:** If both plates complete preheat and the Start / Stop button is not pressed within 60 minutes, the appliance will go into OFF mode and LCD turns Off.
9. When the countdown timer runs out, the appliance will beep three times. The time will reset to the previously selected values and will start flashing to indicate that it's ready to start the next cycle.
 10. To stop cooking, select the plate to turn off, then turn the temperature dial to beyond minimum value, "OFF" will display for the selected plate. If both plates are during cooking or preheat, pressing Start / Stop button will turn off the product.

DURING USE

As the appliance will become hot during use, always use caution when operating the appliance. Always use the front handle to open the appliance, as this part of the handle is designed to stay-cool to the touch while cooking. The top cover will become hot during use.

DO NOT TOUCH THE COVER OR ARMS DURING OR IMMEDIATELY AFTER COOKING

The top cover should not be touched during or immediately after cooking. Use an oven mitt if you need to adjust the cover to prevent burns.

The base of the appliance will be very hot too. If you need to move the appliance for any reason allow the appliance to cool before handling (at least 30 minutes).

NOTE: During first use, the appliance may have a slight odour and it may smoke a little. This is perfectly normal and will disappear with use.

SEAR FUNCTION

You can sear foods at 260°C for up to 2 minutes. Pressing the Sear button will toggle among Upper / LOWER / BOTH / No action. Pressing it once will have "SEAR" appear on the upper plate section. Pressing it a second time will have "SEAR" appear on the lower plate section. The third press will have "SEAR" appear on both upper and lower plate sections. Fourth press will have "SEAR" disappear on both upper and lower plate section.

EXPLORE NEW CULINARY TERRITORY

The Contact Grill, Panini Press, Teppanyaki & Waffle Maker delivers ultimate versatility with many different cooking modes. Use it as a contact grill, contact Teppanyaki / Griddle, panini press, open grill, or open Teppanyaki / Griddle, or grill on one side and Teppanyaki / Griddle on the other. See Assembly Instructions and Operating Instructions for additional information on use.

CONTACT TEPPANYAKI / GRIDDLE (CLOSED POSITION)

Perfect for sausages, boneless chicken and veggies, the contact Teppanyaki / Griddle saves time because you're griddling both sides of your food at once. The Contact Grill, Panini Press, Teppanyaki & Waffle Maker was designed with convenience in mind, so our handle and hinge let the cover adjust to your food, so you get total contact. Evenly Teppanyaki / Griddle everything from thin hash browns to a thick steak. When cooking multiple items, it's important to take the thickness of your food into consideration. Make sure your food is a consistent thickness so the cover will close evenly.

CONTACT GRILL (CLOSED POSITION)

Get classic sear marks faster with the closed grill position. Utilizing two grill plates, you can get grill flavour in half the time. Just put your food in and close the grill to cook both sides at the same time. That means faster burgers, steaks, pork chops, and so much more. Always consider the thickness of your food before using this mode. Keeping your food to the same thickness will ensure it all cooks evenly.

PANINI PRESS (CLOSED POSITION)

Crispy paninis and wraps are easy with the Contact Grill, Panini Press, Teppanyaki & Waffle Maker. The Contact Grill, Panini Press, Teppanyaki & Waffle Maker is designed with a self-adjusting handle and hinge that lets you cover your sandwich or wrap completely so it cooks evenly. You can apply light pressure to the handle to press your food to your liking. Remember to take the thickness of your sandwiches into consideration when cooking so the cover will close evenly.

WAFFLE (CLOSED POSITION)

To use your Contact Grill, Panini Press, Teppanyaki & Waffle Maker to make waffles, insert the top and bottom waffle plates. Select both plates for your browning from 1 to 7. The time is pre-set for you after adding the batter. Close the cover and press Start / Stop button to start cooking. You will hear 3 beeps when the waffle is done (approximately 5 to 9 minutes). Prepare the next batch or turn off.

NOTE: Waffle plates should always be used in the closed position, and should never be mixed with other plates.

FLAT GRILL (OPEN POSITION)

Bring outdoor flavour inside with the flat grill position. Just open the cover flat against the counter. This position utilizes two grill plates to deliver a full-sized healthy ceramic non-stick grill. Sear a classic steak, make a juicy burger, and make hot dogs for the kids all on the same device. The extra room and easy to clean grill plates make getting the perfect sear marks effortless.

FLAT TEPPANYAKI / GRIDDLE (OPEN POSITION)

Flat Teppanyaki / Griddle refers to using both Teppanyaki / Griddle plates with the cover flat against the counter to create a spacious flat top cooking surface. This setting is perfect for a huge array of options, including classics like French toast and pancakes to everyday cooking like chicken and veggies. All your favourites can be cooked on the Multi Grill, Teppanyaki / Griddle. With both plates lying flat, you have double the surface area for griddling. You can also cook different foods at the same time on separate plates without worrying about combining their flavours. The flat Teppanyaki / Griddle position also allows you to cook food of varying thicknesses at the same time.

MIXED GRILL & TEPPANYAKI / GRIDDLE (OPEN POSITION)

Mix it up for your meal with both grill and Teppanyaki / Griddle plates in the open position. This mode lets you optimize your time in the kitchen. Grill breakfast sausage and make eggs at the same time, grill meats while searing veggies, Fish and chips, fajitas... the options are endless. This is the Multi Grill, Teppanyaki / Griddle most versatile position—heat the plates to different temperatures to make sure your Teppanyaki / Griddle and your grill are ideal for your meal. You can sear on the grill, then finish on the Teppanyaki / Griddle plate to get maximum flavour. Like the flat Teppanyaki / Griddle position, this position lets you cook a variety of foods with different thicknesses.

COOKING GUIDE

FOOD	PLATE	OPEN / CLOSED	SUGGESTED TEMP & TIME
Bacon	Grill or Teppanyaki / Griddle	Open	Place bacon on cold plates. Turn to 230°C. Cook until desired crispiness. Should take about 15 mins for 1 lb. of bacon (using the flat position).
Beef, Boneless Steak	Grill	Both	When cooking in the Closed position, preheat to SEAR. Put the steaks on the preheated lower grill plate. Using the adjustable hinge, set the upper plate so it's just touching the steak, but not pressing it. Sear for 2 mins, then the grill will reset to 230°C. Cook for 2 to 5 mins depending on the thickness of the steak and desired doneness. When using the Open or Flat positions, preheat to 230°C. Put the steaks on the preheated grill plates. Cook for about 4 to 6 mins per side, depending on the thickness of the steaks and desired doneness.
Chicken Breast	Grill	Both	When cooking in the closed position, preheat to 200°C. Cook for 7 to 9 mins to the closed position, or 8 to 10 mins per side in the Flat position. (Internal temperature should be 80°C—juices will run clear with no signs of pink.)
Chicken Thighs	Grill	Both	When cooking in the closed position, preheat to 200°C. Cook for 7 to 9 mins to the closed position, or 8 to 10 mins per side in the Flat position. (Internal temperature should be 80°C—juices will run clear with no signs of pink.)
Fish Steaks	Grill	Both	200°C, 6 to 7.5 mins when grilling in the Closed position. 7 to 8 mins per side in the Flat position.
Hamburgers	Grill	Closed	230°C. Put the burgers on the preheated lower grill plate. Using the adjustable hinge, set the upper plate so it's just touching the burgers, but not pressing it.
Cheeseburgers	Grill	Closed	Same as above, but once the burgers are nearly cooked, with about 1.5 mins remaining, carefully open upper plate, place a piece of cheese on top of the burgers, and move the upper plate so that it's right above the cheeseburger, but not touching it. Cook until cheese is just melted.
Sausages (uncooked)	Grill or Teppanyaki / Griddle	Both	230°C. Put the links on the preheated grill / Teppanyaki / Griddle plates—the grill ribs are perfect for holding the links in place and allow for easy turning for even cooking. Grill for about 5 mins per side in the Open position or about 12 mins (turning halfway through) in the Closed position, depending on the thickness of the sausages.
Panini	Grill or Teppanyaki / Griddle	Closed	Preheat both plates to 180°C. Put the prepared sandwiches on the preheated lower grill / Teppanyaki / Griddle plates. Close the top. Cook sandwiches for about 4 to 6 mins depending on the thickness of sandwiches.
Open-Faced Sandwiches	Grill or Teppanyaki / Griddle	Closed	Preheat lower plate to 180°C, upper plate to 230°C. Put the prepared sandwiches on the preheated lower grill / Teppanyaki / Griddle plate. Using the cover height adjuster, close the upper plate until it is sitting right above the top of the sandwich, not touching it. Cook sandwich and cheese on top is fully melted and lightly browned.
Quesadillas	Grill or Teppanyaki / Griddle	Closed	Preheat both plates to 200°C. Put the prepared quesadilla on the preheated lower plate. Close the top and using the cover height adjuster, set the upper plate so it is just sitting on top of the quesadillas. Grill for about 2 to 3 mins, depending on the thickness and filling of the quesadillas.
Eggs	Teppanyaki / Griddle	Open	180°C. Break the eggs onto the hot Teppanyaki / Griddle plates. Flip once whites are set, about 2 to 3.5 mins, and remove when cooked to desired doneness.
French Toast	Teppanyaki / Griddle	Open	180°C. Flip after 2 to 3 mins, depending on thickness. Cook for an additional 2 to 3 mins.
Steak & Eggs	Grill and Teppanyaki / Griddle	Open	Preheat lower plate to 180°C; upper plate to 230°C. Put the seasoned steak(s) on the preheated upper grill plate. Grill for about 4 to 6 mins per side, depending on thickness and desired doneness. After flipping steak(s) to cook the second side, add the eggs to the preheated Teppanyaki / Griddle plate and cook for 2 to 3 mins per side. At that time, the steaks should be done as well.
Vegetables	Grill	Both	200°C. Grill until tender. This will vary depending on the types of vegetables used, but should take between 20 and 30 mins.
Pizza	Grill	Closed	Grill dough on SEAR with the unit closed. Then let the temperature revert to 230°C. Open to add toppings and using the cover height adjuster, close the upper plate until it's sitting above the top of the pizza, but not touching it. Cook until cheese / toppings are melted and browned, 10 to 15 mins.

USER MAINTENANCE

- While your plates are metal utensil safe, we recommend using plastic, silicone, or wooden utensils to prolong the life of your ceramic non-stick plates.
- Never leave plastic utensils in contact with the hot plates.
- Between meals, wipe off food build-up through grease channels and into the drip tray. Remove any residue with a paper towel before Starting your next meal.
- Allow the appliance to cool completely (at least 30 minutes) before cleaning.

5) CLEANING & MAINTENANCE

1. Before cleaning, unplug the appliance and let it cool down before cleaning or storing away. Remove and dispose of grease and fats that have accumulated in the drip tray.
2. Press the plate release buttons to remove the plates for cleaning (See Assembly Instructions). Make sure the cooking plates have cooled completely before handling (at least 30 minutes). The removable plates are dishwasher safe. Do not scrape the cooking plates with metallic objects like knives or forks and do not use a scouring pad for cleaning. Doing so can damage the plates' ceramic non-stick coating.
3. If you've cooked seafood with the Grill or Teppanyaki wipe the cooking plate with lemon juice to avoid transferring seafood flavour to your next meal. The base, cover and control knob can be wiped clean with a soft, dry cloth. For tougher messes, dampen cloth.
4. Refrain from using scouring pads, powders, or chemical detergents.
5. Wipe all surfaces with a clean damp cloth.
6. Use a paper towel moistened with a little cooking oil to remove stubborn stains.
7. Wash the drip tray in warm soapy water, or in the top rack of the dishwasher.
8. Don't use scouring pads, wire wool, or soap pads.
9. At the places where the top and bottom plates make contact, the non-stick surfaces may show signs of wear. This is purely cosmetic, and will not affect the operation of the grill.

PART	DISHWASHER & HAND WASH SAFE	WIPE WITH DAMP CLOTH
Cover		X
Base		X
Reversible Grill / Teppanyaki Griddle plates	X	
Drip Tray	X	

6) STORAGE

Ensure the appliance is cool and dry before storing. Wrap the power cord around the cord wrap underneath the unit. Have one set of plates assembled in the unit. Slide the height mechanism to the locked position. Store the unit either horizontally or vertically with the other set of plates nearby.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
If Start / Stop ring is off and display is blank	Check the connection to the wall outlet. If the unit is plugged in, the Start / Stop ring should be lit showing the unit is plugged in. If the problem persists, try using a different outlet.
Timer does not begin to countdown	Press the Start / Stop button to Start timer.

7) DISPOSAL OF THE APPLIANCE



This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). The product may not be treated as household waste. Instead bring it to a central collection point for the recycling of electrical and electronic household appliances. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product. Correct disposal helps prevent adverse consequences for the environment and human health. By reusing, recycling and/or other use of old appliances, you make an important contribution to protecting our environment.

Only valid for United Kingdom:

According to The Waste Electrical and Electronic Equipment Regulations 2013 (SI 2013/3113) (as amended), products that are no longer usable must be collected separately and disposed of in an environmentally friendly manner.

8) WARRANTY

For products sold within the European Economic Area and UK, you benefit from a 24-month warranty on the product as protection against a lack of conformity in accordance with Directive (EU) 2019/771 and the Consumer Rights Act 2015 (UK).

The warranty only applies if you use the product for non-professional use.

We are in any event not liable for any defects caused due to:

- non-compliance with the care and use instructions;
- normal wear and tear (e.g. discolorations or scratches); and/or
- impact of external factors, e.g. weather damage, transport damage, damage caused by knocks or shocks.

In the event of a lack of conformity, depending on the circumstances,

- the product will be repaired;
- the product will be replaced;
- a proportionate part of the price paid for the product will be repaid; or
- the entire price paid for the product will be repaid.

Please do retain proof of purchase or delivery of the product mentioning the purchase or delivery date. You will need such proof of purchase or delivery if you wish to exercise the remedies for a lack of conformity.

These provisions do not affect any statutory rights you as a customer have under applicable national regulations (e.g. on the sale of consumer goods), which may vary from country to country. These provisions are for information purposes only and do not constitute a commercial warranty giving you different rights than those you have under applicable national regulations.

If you have any questions about the product, you can contact our customer service by email at: info@cookware-co.com.

The customer service will inform you of the steps to follow.

Enjoy using your appliance!

For UK: the warranty as set forth above is provided by The Cookware Company UK & Ireland Ltd.

GEBRUIKSAANWIJZING & GARANTIE

CONTACT GRILL

INHOUD

1) ALGEMENE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN	7
2) BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN	7
3) VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK	8
4) ALGEMEEN GEBRUIK	8
5) REINIGING & ONDERHOUD	11
6) OPBERGEN	11
7) HET TOESTEL RECYCLEN	11
8) GARANTIE	12

Lees de volgende instructies zorgvuldig voordat je het toestel gebruikt. We raden je aan om deze instructies te bewaren. Neem voor je eigen veiligheid deze veiligheidsvoorschriften in acht bij het gebruik van elektrische toestellen.

1) ALGEMENE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

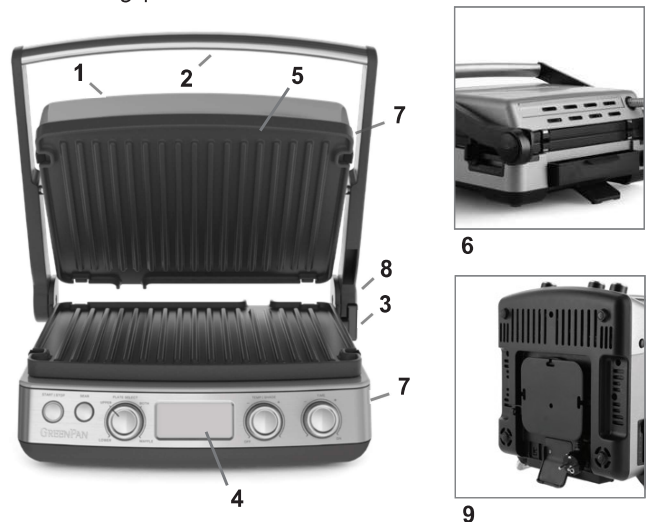
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een fysieke, zintuiglijke of geestelijke beperking of een gebrek aan kennis en ervaring als dat onder toezicht gebeurt, of als ze de nodige instructies hebben gekregen om dit apparaat veilig te gebruiken en zich bewust zijn van de mogelijke gevaren. Dit toestel is geen speelgoed. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Houd het toestel en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbewaakt achter.
- Dompel het apparaat of het snoer niet onder in water of andere vloeistoffen en zorg dat beide niet nat worden.
- Gebruik dit apparaat nooit wanneer het snoer of de stekker beschadigd is of wanneer het apparaat niet goed functioneert of beschadigd is. Breng het apparaat naar de dichtstbijzijnde erkende serviceleverancier voor controle, reparatie of aanpassing.
- Gebruik het apparaat enkel voor het beoogde huishoudelijke gebruik. Wij wijzen elke aansprakelijkheid af indien het apparaat ondeskundig wordt gebruikt, of indien deze instructies niet worden opgevolgd.
- Uitsluitend bedoeld voor gebruik op het aanrecht, zoals voorgeschreven.
- Gebruik het apparaat niet buiten.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van gas, directe vlammen, een elektrische brander, of in een verwarmde oven.
- Gebruik dit apparaat niet in de buurt van een bad, douche, reservoir of ander met water gevuld recipiënt.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van of onder brandbare materialen (bv. gordijnen).
- Zorg dat het snoer niet over de rand van de tafel of het werkblad hangt of in contact komt met hete oppervlakken. (Hetzelfde geldt voor het gebruik van een verlengsnoer.)
- Het apparaat moet worden aangesloten op een Stopcontact met aarding.
- Om de stekker uit het stopcontact te halen, schakel je het apparaat uit en verwijder je vervolgens de stekker uit het stopcontact.

- Bij gebruik met een verlengsnoer moet je controleren of het snoer geschikt is voor het vermogen van het apparaat en of het goed is geaard. Neem bij twijfel contact op met een erkende electricien.
- Controleer het snoer geregeld op tekenen van beschadiging en gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigd is.
- Haal de stekker uit het Stopcontact als je het apparaat niet gebruikt.
- Sluit het apparaat niet aan via een timer of een afstandsbediening.
- Raak hete oppervlakken NIET aan . Toegankelijke oppervlakken kunnen heet worden tijdens het gebruik. Gebruik altijd de handgreep en de bedieningselementen.
- Het gebruik van hulpstukken die niet aanbevolen zijn door de fabrikant van het apparaat, kan letsels veroorzaken.
- Gebruik een tang of ander hittebestendig keukengerei om voedsel te verwijderen. Til het apparaat niet op.
- Bij sommige voedingsmiddelen komt veel rook vrij: zorg voor voldoende ventilatie.
- Wikkel voedsel niet in plastic folie, polyethyleenzakken of aluminiumfolie. Zo kun je je grill- of teppanyakiplaat beschadigen en brandgevaar veroorzaken.
- Gebruik je grill niet voor andere doeleinden dan het bereiden van voedsel.
- Gebruik je grill niet als hij beschadigd is of niet goed functioneert.
- Controleer vóór het eerste gebruik of het elektrische vermogen van het apparaat overeenstemt met je huidige elektrische vermogen.

- WAARSCHUWING:** Houtskool of soortgelijke brandstoffen mogen niet met dit apparaat worden gebruikt.
- Dit apparaat voldoet aan de richtlijn 2014/30/EU van de Europese Economische Gemeenschap.
- DIT APPARAAT IS UITSLUITEND BESTEMD VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK.

2) BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN

- | | |
|---|---|
| ① Basisapparaat en deksel | ⑤ Omkeerbare platen voor grill / teppanyaki |
| ② Handgreep | ⑥ Druipschaal |
| ③ Regelbare hoogte-instellingen en vergrendelingsmechanisme | ⑦ Ontgrendelknoppen platen |
| ④ Lcd-display / Bedieningspaneel | ⑧ Ontgrendelknop scharnier |
| | ⑨ Opbergvak voor snoer |



PLATEN CONTACTGRILL



(5A) Grillplaat

(5B)
Teppanyakiplaat

Plaat voor Belgische
wafels
(Koop optionele
platen voor Belgische
wafels voor deze
contactgrill!)

3) VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakkingen, stickers en accessoires aan de binnen- en buitenkant van het toestel en controleer of alle artikelen in goede staat zijn ontvangen of controleer ze op eventuele gebreken.
- Scheur alle plastic zakken en gooi weg volgens de lokale regelgeving. Ze kunnen immers een verstikkingsgevaar vormen voor kinderen.

OPMERKING: Wanneer je het apparaat uitpakt, zal het deksel vergrendeld zijn. Zet de schuifknop op stand 'Open' om te ontgrendelen. Probeer het deksel nooit te openen tijdens het gebruik met de schuifknop in vergrendelde stand.

REINIGING VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK:

1. Verwijder de uitneembare / omkeerbare platen, maak schoon met warm zeepop en droog zorgvuldig af alvorens terug in het basisapparaat te plaatsen.
2. Veeg de behuizing schoon met een droge doek.
3. Controleer of de platen in het deksel en het basisapparaat goed vastzitten.
4. Controleer vóór je de stekker in het Stopcontact steekt of je elektriciteit overeenstemt met deze vermeld op de onderkant van je apparaat.

5. WAARSCHUWING: DIT APPARAAT MOET GEAARD WORDEN.

6. Je Contactgrill / Panini grill / Teppanyaki is nu klaar voor gebruik.
7. Enkel de uitneembare / omkeerbare platen zijn vaatwasbestendig.

OPMERKING: Gebruik geen agressieve schurende reinigingsmiddelen, schuurspansjes of producten die niet veilig zijn voor gebruik op keramische antiaanbaklagen. In de vaatwasser kunnen de platen licht verkleuren. Dat is louter esthetisch en heeft geen invloed op de prestaties.

4) ALGEMEEN GEBRUIK

MONTAGE-INSTRUCTIES

Om aan de slag te gaan plaats je de GreenPan Contactgrill / Panini grill / Teppanyaki op een schone, vlakke ondergrond. Het apparaat heeft drie verschillende standen:



GESLOTEN STAND

Bovenste plaat / deksel ligt plat op onderste plaat / onderstel. Dat is de standaard Start- en verwarmpositie voor de gesloten teppanyaki-, bakplaat- en paninifuncties.



OPEN STAND

Bovenste plaat / deksel is open. Open het deksel in deze stand alvorens het apparaat te gebruiken als gesloten teppanyaki / bakplaat of Panini grill. Om het apparaat in de open stand te zetten til je de handgreep op totdat je voelt dat het apparaat in een stabiele stand staat.

De teppanyaki / bakplaat blijft in de stabiele stand staan totdat je het deksel sluit of in de vlakke open teppanyaki / bakplaatstand plaatst. De bovenste plaat / het deksel blijft rechtop staan totdat je de handgreep laat zakken om te bakken. Wanneer je de handgreep laat zakken om te bakken, komt het schamier vanzelf los, zodat de bovenste plaat / het deksel plat op je voedsel komt te liggen en volledig in contact staat met je voedsel om het gelijkmatig te garen.



VLAKKE STAND

De bovenste plaat / het deksel is geopend, zodat de bovenste en onderste plaat op hetzelfde niveau staan en één kookoppervlak vormen.

Als je het deksel opent naar de vlakke stand, houd je de handgreep vast, druk je op de ontgrendelknop van het deksel aan de rechterkant van het apparaat en trek je de handgreep naar achteren totdat de grill het aanrecht raakt. Vergeet niet om de druipschaal in positie te brengen om de bovenste grill in het midden te ondersteunen.

OPMERKING: Bak voedsel niet langer dan 15 minuten wanneer de bovenste plaat openstaat in een hoek van 90°-105°. Het is aanbevolen om tijdens het bakken de bovenste grillplaat te sluiten of volledig open te klappen op 180°.

DE BAKPLATEN PLAATSEN

Het apparaat moet uitgeschakeld en afgekoeld zijn. Plaats het apparaat in vlakke stand. Plaats elke plaat er afzonderlijk in. Lokaliseer de metalen klemmen in het midden van de behuizing. Kantel de achterkant van de plaat en lijn de uitsparingen uit met de metalen klemmen. Schuif de plaat onder de klemmen en druk de voorkant van de plaat naar omlaag. Je moet de plaat horen vastklikken. Draai het apparaat 180° en plaats de tweede plaat op dezelfde manier in de bovenste behuizing.

DE BAKPLATEN VERWIJDEREN

Het apparaat moet uitgeschakeld en afgekoeld zijn. Plaats je apparaat in vlakke stand. Lokaliseer de ontgrendelknoppen van de plaat aan één zijde. Druk één knop stevig in totdat de bakplaat loskomt. Neem de bakplaat vast in beide handen, schuif onder de metalen klemmen vandaan en til op van het basisapparaat. Druk de andere knop in en ga op dezelfde manier te werk om de andere bakplaat los te maken.

BEDIENING

Reinig, voor je dit apparaat voor het eerst gebruikt, de grill / teppanyakiplaat, het basisapparaat, het deksel en de druipschaal volgens de instructies in de rubriek 'Vóór het eerste gebruik'. Droog goed af en wrijf het oppervlak van de grillplaat vervolgens licht in met bakolie. Plaats de druipschaal in het onderstel en plaats vervolgens de grillplaat erbovenop.

Gebruik de grillplaat nooit direct op het werkvlak, maar altijd met de druijschaal en het onderstel.

Gebruik dit apparaat alleen op een hittebestendig en gemakkelijk schoon te maken oppervlak.

Wanneer je apparaat gemonteerd is, steek je de stekker in een standaard elektrisch Stopcontact en kun je beginnen te koken. Het lcd-scherm licht op als je een knop of draaiknop hebt geselecteerd, maar nog geen kookfunctie hebt gekozen. Druk op Start / Stop om het apparaat in te schakelen en de gewenste functie te selecteren.

Plaats je apparaat in de gewenste kookstand en gebruik de temperatuurregelaar om je kooktemperatuur in te stellen. De instellingen gaan van Laag (80°C) naar Hoog (230°C). Als je het apparaat in de vlakke stand wilt gebruiken, maar niet het volledige oppervlak nodig hebt, raden we je aan om de onderste plaat te gebruiken.

AAN DE SLAG

Platen & temperatuur kiezen

1. Om je apparaat in gebruik te nemen draai je aan de plaatkeuzeknop om de plaat / platen te selecteren waarvan je de instelling wilt aanpassen.
2. Selecteer 'Lower' of 'Upper' als je voor elke plaat een andere temperatuur wilt instellen. Selecteer 'Both' om de instelling van beide platen tegelijk te wijzigen.
3. De standaardtimer en -temperatuur verschijnen op het lcd-scherm.
4. Draai aan de draaiknop om je temperatuur aan te passen.
5. Om je timer aan te passen draai je aan de draaiknop om het aantal minuten aan te passen.
6. Druk op Start / Stop. Op het lcd-scherm verschijnt 'PREHEAT' en een voortgangsbalk die van links naar rechts loopt.
7. Zodra de voorverwarming voltooid is, hoor je driemaal een pieptoon. De melding 'PREHEAT' verdwijnt en de minuten beginnen te knipperen.
8. Druk op Start / Stop om de timer te laten aftellen en plaats je voedsel op de plaat / platen.

OPMERKING: Als beide platen klaar zijn met voorverwarmen en Start / Stop niet binnen de 60 minuten wordt ingedrukt, dan worden het apparaat en het lcd-scherm weer uitgeschakeld.

9. Wanneer de ingestelde tijd voorbij is, laat het apparaat drie pieptonen horen. De tijd wordt opnieuw ingesteld op de eerder gekozen waarden en begint te knipperen om aan te geven dat het apparaat klaar is voor de volgende cyclus.
10. Om het koken te stoppen selecteer je de plaat die je wilt uitschakelen, en draai je de temperatuurknop tot voorbij de minimumwaarde. De melding 'OFF' verschijnt voor de geselecteerde plaat. Als beide platen aan het koken of voorverwarmen zijn, zal een druk op Start / Stop het product uitschakelen.

TIJDENS HET GEBRUIK

Aangezien het apparaat heet wordt tijdens het gebruik, is voorzichtigheid geboden bij het bedienen. Gebruik altijd de voorste handgreep om het apparaat te openen. Dat deel van de handgreep is speciaal ontworpen om tijdens het koken koel te blijven. Het deksel wordt heet tijdens het gebruik.

RAAK HET DEKSEL OF DE ARMEN NIET AAN TIJDENS OF METEEN NA HET KOKEN

Het deksel mag niet worden aangeraakt tijdens of meteen na het koken. Gebruik een ovenwant als je het deksel moet aanpassen, om brandwonden te voorkomen.

Het onderstel van het apparaat is ook erg heet. Als je het apparaat om welke reden dan ook moet verplaatsen, laat het dan eerst afkoelen (gedurende minstens 30 minuten).

OPMERKING: Tijdens het eerste gebruik kan het apparaat een lichte geur verspreiden of een beetje beginnen te roken. Dat is volkomen normaal en zal verdwijnen na gebruik.

SEAR-FUNCTIE

Je kunt voedsel tot 2 minuten lang laten aanschroeien op 260°C. Door op de Sear-knop te drukken schakel je tussen Upper / LOWER / BOTH / No action. Als je de knop één keer indrukt, verschijnt 'SEAR' bij de bovenste plaat. Als je de knop twee keer indrukt, verschijnt 'SEAR' bij de onderste plaat. Als je de knop drie keer indrukt, verschijnt 'SEAR' zowel bij de bovenste als de onderste plaat. Als je de knop vier keer indrukt, verdwijnt 'SEAR' zowel bij de bovenste als de onderste plaat.

ONTDEK NIEUWE CULINAIRE MOGELIJKHEDEN

Je Contactgrill / Panini grill / Teppanyaki / Wafelijzer is enorm veelzijdig en biedt tal van kookfuncties. Gebruik als contactgrill, gesloten teppanyaki / bakplaat, Panini grill, open grill of open teppanyaki / bakplaat, of als grill aan de ene kant en teppanyaki / bakplaat aan de andere kant. Bekijk de instructies voor montage en bediening voor meer informatie.

TEPPANYAKI / BAKPLAAT (GESLOTEN STAND)

De gesloten teppanyaki / bakplaat is perfect voor worstjes, kipfilet en groenten. Je bespaart tijd omdat je beide kanten van je voedsel tegelijk braadt. Je Contactgrill / Panini grill / Teppanyaki / Wafelijzer is ontworpen voor een maximaal gebruiksgemak. Dankzij de handreep en het scharnier kun je het deksel aanpassen aan je voedsel, zodat ze volledig contact maken. Bak alles gelijkmatig gaar, van dunne aardappelschijfjes tot een dikke steak op de teppanyaki / bakplaat. Wanneer je meerdere items bereidt, is het belangrijk om rekening te houden met de dikte van je voedsel. Zorg dat je voedsel een consistente dikte heeft, zodat het deksel gelijkmatig sluit.

CONTACTGRILL (GESLOTEN STAND)

Met de gesloten grillstand krijg je sneller klassieke grillpatronen. Door twee grillplaten te gebruiken krijg je twee keer zo snel een typische grillsmaak. Leg je voedsel gewoon op de grill en sluit het deksel om beide kanten tegelijk te garen. Zo zijn je hamburgers, steaks, koteletten enz. sneller klaar. Houd altijd rekening met de dikte van je voedsel wanneer je deze stand gebruikt. Als al het voedsel even dik is, wordt alles gelijkmatig gaar.

PANINI GRILL (GESLOTEN STAND)

Bereid eenvoudig knapperige panini's en wraps met je Contactgrill / Panini grill / Teppanyaki / Wafelijzer. Je Contactgrill / Panini grill / Teppanyaki / Wafelijzer is uitgerust met een zelfregelende handgreep en scharnier om je broodje of wrap volledig te bedekken, zodat het voedsel gelijkmatig gaart. Je kunt lichte druk uitoefenen op de handgreep om je voedsel naar wens aan te drukken. Houd bij het bakken rekening met de dikte van je broodjes, zodat het deksel gelijkmatig sluit.

WAFEL (GESLOTEN STAND)

Om je Contactgrill / Panini grill / Teppanyaki / Wafelijzer te gebruiken voor wafels, plaats je de bovenste en onderste wafelplaten. Selecteer beide platen voor een kleurintensiteit van 1 tot 7. De tijd wordt voor je ingesteld nadat je het beslag hebt toegevoegd. Sluit het deksel en druk op Start / Stop om de bereiding te starten. Je hoort 3 pieptonen wanneer de wafel klaar is (na ongeveer 5 tot 9 minuten). Bereid de volgende wafels of schakel uit.

OPMERKING: Wafelplaten moeten altijd in gesloten stand worden gebruikt en mogen nooit samen met andere platen worden gebruikt.

VLAKKE GRILL (OPEN STAND)

Haal de buitensmaak naar binnen met de vlakke grillstand. Open gewoon het deksel en plaats het vlak op het aanrecht. Deze stand maakt gebruik van twee grillplaten, voor een volwaardige, gezonde keramische grill met antiaanbaklaag. Schroei een klassieke steak, bereid een sappige hamburger en maak hotdogs voor de kinderen, allemaal op één apparaat. Dankzij de extra ruimte en de eenvoudige reiniging grillplaten krijg je moeiteloos de perfecte grillpatronen.

VLAKKE TEPPANYAKI / BAKPLAAT (OPEN STAND)

Vlakke teppanyaki / bakplaat verwijst naar het gebruik van zowel de teppanyaki- als bakplaten met het deksel vlak op het aanrecht, om een ruim kookoppervlak met vlakke bovenkant te creëren. Deze stand is perfect voor een waaier aan gerechten, van klassiekers zoals wentelteefjes en pannenkoeken tot alledaagse gerechten, zoals kip en groenten. Bereid al je favoriete gerechten met je multifunctionele Grill / Teppanyaki / Bakplaat. Omdat beide platen plat liggen, is je grilloppervlak dubbel zo groot. Je kunt ook verschillende gerechten tegelijk bereiden op aparte platen zonder je zorgen te maken dat de smaken elkaar beïnvloeden. Met de vlakke teppanyaki/bakplaat-stand kun je ook voedsel van verschillende diktes tegelijk bereiden.

TEPPANYAKI ÉN BAKPLAAT (OPEN STAND)

Voor een maaltijd met zowel grill- als teppanyakiplaten in de open stand kun je beide combineren. Met deze stand kun je je tijd in de keuken optimaal benutten. Grill ontbijtworst en bereid tegelijk eieren. Rooster vlees terwijl je groenten dichtschroeit. Bereid fish & chips, fajita's... De mogelijkheden zijn eindeloos. Dit is de meest veelzijdige stand van je multifunctionele Grill / Teppanyaki / Bakplaat: verwarm de platen op verschillende temperaturen om ze optimaal af te stemmen op je maaltijd. Je kunt het gerecht op de grill dichtschroeien en daarna afbakken op de teppanyaki / bakplaat voor een perfecte smaak. Net als bij de vlakke teppanyaki/ bakplaat-stand kun je in deze stand moeiteloos voedsel met verschillende diktes bereiden.

BEREIDINGSGIDS

VOEDSEL	PLAAT	OPEN / GESLOTEN	VOORGESTELDE TEMP. & TIJD
Spek	Grill of teppanyaki / bakplaat	Open	Leg spek op koele platen. Stel in op 230°C. Bak tot de gewenste knapperigheid. Duurt normaal een vijftiental minuten voor 450 gram spek (in de vlakke stand).
Rundvlees, biefstuk	Grill	Beide	Bij braden in gesloten stand voorverwarmen op SEAR. Leg de steaks op de voorverwarmde onderste grillplaat. Pas het verstelbare scharnier zo aan dat de bovenste plaat de biefstuk net raakt, maar niet aandrukt. Schroeï 2 minuten dicht. Daarna schakelt de grill weer naar 230°C. Bak de biefstuk 2 tot 5 minuten, afhankelijk van de dikte en de gewenste gaarheid. In de open of vlakke stand: voorverwarmen tot 230°C. Leg de steaks op de voorverwarmde grillplaten. Bak zo'n 4 tot 6 minuten aan elke kant, afhankelijk van de dikte en de gewenste gaarheid.
Kipfilet	Grill	Beide	Bij braden in gesloten stand: voorverwarmen op 200°C. Bak gedurende 7 tot 9 minuten in gesloten stand, of 8 tot 10 minuten aan elke zijde in vlakke stand. (Interne temperatuur moet 80°C zijn: helder vocht en geen spoor van roze kleur.)
Kippenbouten	Grill	Beide	Bij braden in gesloten stand: voorverwarmen op 200°C. Bak gedurende 7 tot 9 minuten in gesloten stand, of 8 tot 10 minuten aan elke zijde in vlakke stand. (Interne temperatuur moet 80°C zijn: helder vocht en geen spoor van roze kleur.)
Vissteaks	Grill	Beide	200°C, 6 tot 7,5 minuten bij grillen in gesloten stand. 7 tot 8 minuten aan elke zijde in vlakke stand.
Hamburgers	Grill	Gesloten	230°C. Leg de burgers op de voorverwarmde onderste grillplaat. Pas het verstelbare scharnier zo aan dat de bovenste plaat de burgers net raakt, maar niet aandrukt.
Kaasburgers	Grill	Gesloten	Idem als hierboven, maar als de burgers bijna klaar zijn, anderhalve minuut voor het einde, open je het deksel, leg je een plakje kaas op de burgers, en breng je de bovenste plaat tot net boven de kaasburgers, zonder er contact mee te maken. Verwarm tot de kaas net gesmolten is.
Worsten (rauw)	Grill of teppanyaki / bakplaat	Beide	230°C. Leg de worsten op de voorverwarmde grill / teppanyaki / bakplaten. De ribbels in de grill zijn perfect om de worsten op hun plaats te houden en ze gemakkelijk om te draaien, voor een gelijkmatige bereiding. Grill ongeveer 5 minuten per zijde in de open stand of ongeveer 12 minuten (halverwege omdraaien) in de gesloten stand, afhankelijk van de dikte van de worstjes.
Panini	Grill of teppanyaki / bakplaat	Gesloten	Verwarm beide platen voor op 180°C. Leg de bereide broodjes op de voorverwarmde onderste grill / teppanyaki / bakplaat. Sluit het deksel. Bak de broodjes ongeveer 4 tot 6 minuten, afhankelijk van de dikte van de broodjes.
Open broodjes	Grill of teppanyaki / bakplaat	Gesloten	Verwarm de onderste plaat voor op 180°C en de bovenste op 230°C. Leg de bereide broodjes op de voorverwarmde onderste grill / teppanyaki / bakplaat. Gebruik de hoogteregelaar van het deksel om de bovenste plaat tot net boven de broodjes te brengen, zonder er contact mee te maken. Bak het broodje tot de kaas volledig gesmolten is en goudgeel kleurt.
Quesadilla's	Grill of teppanyaki / bakplaat	Gesloten	Verwarm beide platen voor op 200°C. Leg de bereide quesadilla op de voorverwarmde onderste plaat. Gebruik de hoogteregelaar van het deksel om de bovenste plaat tot net tegen de quesadilla's te brengen. Grill ongeveer 2 tot 3 minuten, afhankelijk van de dikte van de quesadilla's.
Eieren	Teppanyaki / bakplaat	Open	180°C. Breek de eieren op de hete teppanyaki / bakplaten. Draai ze om zodra het eiwit is gestold, na ongeveer 2 tot 3,5 minuten, en verwijder wanneer de eieren genoeg gebakken zijn.

Croque monsieur	Teppanyaki / bakplaat	Open	180°C. Draai om na 2 tot 3 minuten, afhankelijk van de dikte. Bak nog 2 tot 3 minuten.
Steak & eieren	Grill en teppanyaki / bakplaat	Open	Verwarm de onderste plaat voor op 180°C en de bovenste op 230°C. Leg de gekruide steak(s) op de voorverwarmde bovenste grillplaat. Grill zo'n 4 tot 6 minuten aan elke kant, afhankelijk van de dikte en de gewenste gaarheid. Voeg, nadat je de steak(s) hebt omgedraaid, de eieren toe op de voorverwarmde teppanyaki / bakplaat en bak 2 tot 3 minuten aan elke kant. Tegen dan tijd zouden de steaks ook klaar moeten zijn.
Groenten	Grill	Beide	200°C. Grill tot ze gaar zijn. Dat varieert afhankelijk van het type groenten, maar duurt doorgaans 20 tot 30 minuten.
Pizza	Grill	Gesloten	Rooster het deeg op SEAR in gesloten stand. Laat de temperatuur zakken tot 230°C. Open het apparaat om toppings toe te voegen en gebruik de hoogteregelaar om de bovenste plaat tot net boven de pizza te brengen, zonder er contact mee te maken. Bak tot de kaas / toppings gesmolten en goudbruin zijn, 10 tot 15 minuten.

ONDERHOUD

- De platen zijn bestand tegen metalen keukengerei, maar om de levensduur van je keramische antiaanbaklaag te verlengen raden we keukengerei uit kunststof, silicone of hout aan.
- Laat kunststof keukengerei nooit langdurig in contact met de hete platen.
- Veeg tussen de maaltijden door voedselresten weg via de vetkanalen en in de druipschaal. Verwijder eventuele resten met een keukenrol voor je aan de volgende maaltijd begint.
- Laat het apparaat eerst volledig afkoelen (gedurende minstens 30 minuten) alvorens het schoon te maken.

5) REINIGING & ONDERHOUD

1. Trek de stekker uit het Stopcontact en laat het apparaat afkoelen alvorens het schoon te maken of op te bergen. Verwijder de vetresten in de druipschaal.
2. Druk de ontgrendelknoppen van de platen in om de platen los te maken voor reiniging (Zie Montage-instructies). Zorg dat de platen volledig afgekoeld zijn (gedurende minstens 30 minuten) voor je ze vastneemt. De uitneembare platen zijn vaatwasbestendig. Schraap de bakplaten niet af met metalen voorwerpen zoals messen of vorken en gebruik geen schuursponsje voor het schoonmaken. Hierdoor kan de keramische antiaanbaklaag van de platen beschadigd raken.
3. Als je zeevruchten bereidt op je grill of teppanyaki, wrijf de platen dan schoon met citroensap om te voorkomen dat je volgende maaltijd naar zeevruchten smaakt. Maak het basisapparaat, het deksel en de controleknop schoon met een zachte, droge doek. Voor hardnekkiger vuil kun je de doek bevochtigen.
4. Gebruik geen schuursponsjes, poeders of chemische reinigingsmiddelen.
5. Veeg alle oppervlakken schoon met een schone, vochtige doek.
6. Gebruik een keukenrol met een beetje bakolie om hardnekkige vlekken te verwijderen.
7. Was de druipschaal in warm zeepsop of in het bovenste rek van de vaatwasser.
8. Gebruik geen schuursponsen, staalwol of zeepsponsen.
9. Waar de boven- en onderplaten elkaar raken, kunnen de oppervlakken met antiaanbaklaag tekenen van slijtage vertonen. Dat is louter esthetisch en heeft geen invloed op de prestaties van de grill.

ONDERDEEL	VAATWAS & AFWAS MET DE HAND	AFVEGEN MET VOCHTIGE DOEK
Deksel		X
Basisapparaat		X

Omkeerbare grill- / teppanyaki- / bakplaten	X	
Druipschaal	X	

6) OPBERGEN

Zorg dat het apparaat afgekoeld en droog is voor je het opbergt. Wikkel het stroomsnoer rond de snoerwikkelaar onderaan het apparaat. Plaats altijd één set platen in het apparaat. Schuif het mechanisme om de hoogte te regelen naar de vergrendelde stand. Berg het apparaat horizontaal of verticaal op met de andere set platen in de buurt.

PROBLEMEN OPLOSSEN

PROBLEEM	OPLOSSING
De Start / Stop-ring is uit en het scherm blijft leeg	Controleer of het apparaat in het Stopcontact zit. Als dat zo is, moet de Start / Stop-ring aangeven dat het apparaat in het Stopcontact zit. Probeer een ander Stopcontact als het probleem aanhoudt.
Timer begint niet af te tellen.	Druk op Start / Stop om de timer te Starten.

7) HET TOESTEL RECYCLEN

 Dit toestel valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). Het toestel mag niet worden behandeld als huishoudelijk afval. Breng het naar een centraal inzamelpunt voor de recyclage van elektrische en elektronische huishoudelijke apparaten. Voor meer informatie over het verwerken, terugwinnen en recycleren van dit product kan je contact opnemen met je gemeente, je afvalverwerkingsbedrijf of de winkel waar je het hebt gekocht. Als je dit toestel op de juiste manier afdankt, voorkom je een negatieve impact op het milieu en de volksgezondheid. Door oude toestellen te hergebruiken, te recyclen en/of anderszins te gebruiken lever je een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.

Alleen geldig voor het Verenigd Koninkrijk:

Volgens de Waste Electrical and Electronic Equipment Regulations 2013 (SI 2013/3113) (zoals gewijzigd) moeten producten die niet meer bruikbaar zijn, apart worden ingezameld en op een milieuvriendelijke manier worden afgedankt.

8) GARANTIE

Voor producten die binnen de Europese Economische Ruimte en het VK worden verkocht, heb je 24 maanden garantie op het product als bescherming tegen non-conformiteit in overeenstemming met Richtlijn (EU) 2019/771 en de Consumer Rights Act 2015 (VK).

De garantie geldt alleen als je het product gebruikt voor niet-professioneel gebruik.

Wij zijn in ieder geval niet aansprakelijk voor gebreken veroorzaakt door:

- niet-naleving van de instructies voor onderhoud en gebruik;
- normale slijtage (bv. verkleuringen en krassen); en/of
- invloed van externe factoren, bv. schade door het weer, transport, of stoten en schokken.

Bij non-conformiteit zal, afhankelijk van de omstandigheden,

- het product hersteld worden;
- het product vervangen worden;
- een evenredig deel van de aankoopprijs terugbetaald worden; of
- de volledige aankoopprijs terugbetaald worden

Houd het aankoopbewijs of de leverbon van het product met vermelding van de aankoop- of leverdatum goed bij. Je hebt dit bewijs van aankoop of levering nodig om bij non-conformiteit aanspraak te maken op de garantie.

Deze bepalingen doen geen afbreuk aan de wettelijke rechten die je als klant hebt op grond van de toepasselijke nationale regelgeving (bv. inzake de verkoop van consumptiegoederen), die van land tot land kan verschillen. Deze bepalingen dienen uitsluitend ter informatie en vormen geen commerciële garantie die je andere rechten geeft dan de rechten die je hebt op grond van de toepasselijke nationale regelgeving.

Als je vragen hebt over het product, kan je via e-mail contact opnemen met onze klantenservice op info@cookware-co.com.

Onze klantenservice helpt je graag verder.

We wensen je veel plezier met je nieuwe toestel!

Voor het VK: de hierboven vermelde garantie wordt verleend door The Cookware Company UK & Ireland Ltd.

MANUEL D'INSTRUCTIONS ET GARANTIE

GRIL DE CONTACT


SOMMAIRE

1) INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ	13
2) DESCRIPTION DES DIFFÉRENTS ÉLÉMENTS	13
3) AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	14
4) UTILISATION GÉNÉRALE	14
5) ENTRETIEN PAR L'UTILISATEUR	17
6) NETTOYAGE ET ENTRETIEN	17
7) MISE AU REBUT DE L'APPAREIL	18
8) GARANTIE	18

Veillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser l'appareil. Nous vous recommandons de conserver ces instructions. Pour votre propre sécurité, veuillez respecter ces consignes de sécurité lors de l'utilisation d'appareils électriques.

1) INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

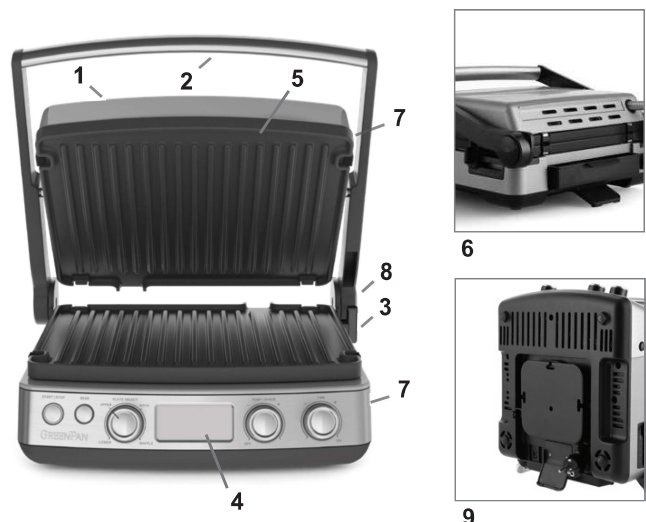
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou par des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ce soit sous la surveillance d'une personne responsable ou après avoir reçu des instructions sur la manière d'utiliser cet appareil en toute sécurité et avoir pris connaissance des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants âgés de moins de 8 ans et sans surveillance.
- Gardez l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne laissez pas l'appareil utilisé sans surveillance.
- N'immergez pas l'appareil ou sa fiche d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide. L'appareil ne peut en aucun cas être mouillé.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés ou si l'appareil a subi une quelconque panne ou un quelconque dégât. Renvoyez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou modification.
- N'utilisez l'appareil que pour l'usage domestique pour lequel il est prévu. Nous déclinons toute responsabilité si l'appareil est utilisé de manière incorrecte ou en cas de non-respect des présentes instructions.
- Exclusivement destiné à une utilisation sur le comptoir, selon les instructions.
- Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
- Ne le placez pas sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chaud.
- N'utilisez pas cet appareil près d'une baignoire, d'une douche, d'un lavabo ou d'autres récipients contenant de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité ou en dessous de matériaux combustibles (comme des rideaux).
- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre sur le bord de la table ou du plan de travail ou entrer en contact avec des surfaces chaudes. (Cela s'applique également à l'éventuelle rallonge utilisée).
- L'appareil doit être connecté à une prise de courant reliée à la terre.
- Pour débrancher l'appareil, éteignez-le puis retirez la fiche de la prise.

- Si cet appareil est utilisé avec une rallonge, veillez à ce qu'elle soit adaptée à la puissance du gril de contact et reliée à la terre de manière fiable. En cas de doute, vérifiez auprès d'un électricien qualifié.
- Le cordon d'alimentation doit être régulièrement examiné pour détecter tout signe de dommage et l'appareil ne doit pas être utilisé avec un cordon endommagé.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne connectez pas l'appareil via une minuterie ou un système de télécommande.
- Ne touchez PAS les surfaces chaudes . Les surfaces accessibles sont susceptibles de chauffer pendant l'utilisation. Utilisez toujours la poignée et les commandes.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures.
- Utilisez des pinces ou d'autres ustensiles isolants (pour la chaleur) pour retirer les aliments. Ne soulevez pas l'appareil.
- Certains aliments émettent de grandes quantités de fumée - veillez à suffisamment aérer.
- N'emballez pas les aliments dans un film plastique, des sacs en polyéthylène ou une feuille métallique. Cela endommagerait votre plaque de gril/teppanyaki et vous risqueriez de provoquer un incendie.
- N'utilisez pas votre gril à d'autres fins que la cuisson d'aliments.
- N'utilisez pas votre gril s'il est endommagé.
- Avant la première utilisation, vérifiez que la puissance nominale de l'appareil est conforme à la puissance nominale de l'installation électrique.

- AVERTISSEMENT :** Aucun combustible, comme le charbon de bois, ne peut être utilisé avec cet appareil.
- Cet appareil est conforme à la directive 2014/30/UE du parlement européen.
- CET APPAREIL EST DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT.**

2) DESCRIPTION DES DIFFÉRENTS ÉLÉMENTS

- | | |
|---|--|
| ① Base et couvercle | ⑥ Bac de récupération (lèche-frite) |
| ② Poignée | ⑦ Boutons de déverrouillage de plaque |
| ③ Réglages de la hauteur et mécanisme de verrouillage | ⑧ Bouton de déverrouillage de la charnière |
| ④ Écran LCD / Panneau de commande | ⑨ Rangement du câble d'alimentation |
| ⑤ Plaques de cuisson réversibles gril / teppanyaki | |



PLAQUES DE GRIL DE CONTACT



(5A) Plaque de grill

(5B)
Plaque
de teppanyaki

Plaque à gaufres
belges
(achetez des plaques
à gaufres belges
supplémentaires
adaptées à ce grill
de contact)

3) AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tous les emballages, autocollants et accessoires à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil et vérifiez que tous les éléments sont en bon état et ne présentent aucun défaut.
- Déchirez tous les sacs en plastique et jetez-les comme il se doit. Ils pourraient représenter un risque d'étouffement pour les enfants.

REMARQUE : Lorsque vous déballez l'appareil, le couvercle est en position verrouillée. Pour le déverrouiller, déplacez le curseur en position Ouvert. N'essayez pas d'ouvrir le couvercle avant de vous être assuré que le curseur n'est plus en position verrouillée.

NETTOYEZ-LE AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION:

1. Retirez les plaques amovibles / réversibles et lavez-les à l'eau chaude savonneuse. Séchez-les ensuite soigneusement avant de les repositionner sur l'unité de base.
2. Nettoyez l'extérieur avec un linge sec.
3. Vérifiez que les plaques sont solidement fixées au couvercle supérieur et à l'unité de base inférieure.
4. Avant de brancher l'appareil, vérifiez que votre alimentation électrique correspond à celle indiquée sur le dessous de votre appareil.

5. AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE.

6. Votre grill de contact / presse à panini / teppanyaki est maintenant prêt(e) à l'emploi.
7. Seules les plaques amovibles / réversibles peuvent être lavées au lave-vaisselle.

REMARQUE : N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, d'éponges à récurer ou de produits qui ne sont pas considérés comme sûrs pour des revêtements antiadhésifs en céramique. En cas de lavage au lave-vaisselle, une légère décoloration des plaques est possible. Il s'agit-là d'une altération purement cosmétique qui n'affecte en rien les performances.

4) UTILISATION GÉNÉRALE

INSTRUCTIONS DE MONTAGE

Pour commencer, placez le grill de contact / la presse à panini / le teppanyaki sur une surface propre et plane. L'appareil a trois positions différentes :



POSITION FERMÉE

La plaque supérieure / le couvercle repose à plat sur la plaque inférieure / la base. Il s'agit de la position de départ et de

chauffage standard pour les fonctions de teppanyaki / plancha de contact ou presse à panini.



POSITION OUVERTE

La plaque supérieure / le couvercle est ouvert. Ouvrez le couvercle à cette position avant d'utiliser l'appareil comme teppanyaki / plancha de contact ou presse à panini. Pour régler l'appareil en position ouverte, soulevez la poignée jusqu'à ce qu'elle soit en position stable.

Le teppanyaki / la plancha restera en position stable jusqu'à ce que vous fermiez le couvercle ou que vous l'ouvriez à plat en position teppanyaki / plancha. La plaque supérieure / le couvercle restera en position verticale jusqu'à ce que vous abaissiez la poignée pour la cuisson. Lorsque vous abaissez la poignée pour la cuisson, la charnière se relâche automatiquement pour permettre à la plaque supérieure / au couvercle de reposer à plat sur vos aliments. Cette position assure un contact optimal et une cuisson uniforme.



POSITION À PLAT

La plaque supérieure / le couvercle s'ouvre de manière à ce que les plaques supérieure et inférieure soient de niveau et créent une seule surface de cuisson.

Lorsque vous ouvrez le couvercle en position plate, maintenez la poignée enfoncée, appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle situé à droite de l'appareil et tirez la poignée vers l'arrière jusqu'à ce que le grill touche le plan de travail. N'oubliez pas de positionner le bac de récupération pour soutenir la grille supérieure au centre.

REMARQUE : Ne faites pas cuire d'aliments lorsque la plaque supérieure est ouverte à 90°-105° pendant plus de 15 min. Pour faire cuire des aliments, il est conseillé de fermer la plaque chauffante supérieure ou de la laisser ouverte à 180°.

INSTALLATION DES PLAQUES DE CUISSON

L'appareil doit être éteint et refroidi. Placez l'appareil à plat. Insérez chaque plaque individuellement. Trouvez les attaches métalliques au centre du boîtier. Inclinez l'extrémité arrière de la plaque et alignez les échancrures avec les attaches métalliques. Faites glisser la plaque sous les attaches. Poussez-la vers le bas à partir de l'extrémité avant. La plaque émet un bruit une fois qu'elle est en place. Tournez l'appareil à 180° et répétez l'opération pour installer la deuxième plaque dans le boîtier supérieur.

RETRAIT DES PLAQUES DE CUISSON

L'appareil doit être éteint et refroidi. Placez l'appareil à plat. Trouvez les boutons de déverrouillage d'une plaque sur un côté de l'appareil. Appuyez fermement sur un bouton pour détacher la plaque de cuisson de la base. En tenant la plaque de cuisson des deux mains, faites-la glisser sous les attaches métalliques et soulevez-la de la base. Appuyez sur l'autre bouton pour libérer l'autre plaque de cuisson de la même manière.

UTILISATION

Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, lavez la plaque à grill / teppanyaki, la base, le couvercle et le bac de récupération conformément aux instructions fournies dans la section « Avant la première utilisation ». Séchez-les soigneusement puis badigeonnez légèrement la surface de la plaque du grill avec de l'huile de cuisson. Insérez le bac de récupération dans la base, puis placez la plaque de cuisson sur le bac de récupération. N'utilisez jamais la plaque du grill directement sur la surface de travail, utilisez-la toujours avec la base.

Cet appareil doit uniquement être utilisé sur une surface résistante à la chaleur et facile à nettoyer.

Une fois votre appareil correctement assemblé, branchez le cordon dans une prise électrique standard. Vous pouvez à présent cuisiner ! L'écran LCD s'allume dès qu'un bouton ou une molette est sélectionné. À ce stade, aucune fonction de cuisson n'est encore sélectionnée. Pour allumer votre produit, appuyez sur le bouton Start / Stop.

Placez votre appareil dans la position de cuisson de votre choix et utilisez la commande de température pour choisir votre température de cuisson. Les paramètres de température s'étendent de Low (80°C) à High (230°C). Si vous souhaitez utiliser l'appareil en position plate sans avoir besoin de toute la surface, nous vous recommandons d'utiliser la plaque inférieure.

DÉMARRAGE

Sélection des plaques et de la température

1. Pour commencer à utiliser votre appareil, tournez la molette de sélection de plaques pour sélectionner la ou les plaques à régler.
2. Sélectionnez « Lower » ou « Upper » pour régler une température différente pour chaque plaque. Sélectionnez « Both » pour appliquer un même réglage simultanément aux deux plaques.
3. La minuterie et la température par défaut apparaîtront sur l'écran LCD.
4. Tournez la molette pour régler votre température.
5. Pour régler le compte à rebours, tournez la molette et sélectionnez le nombre de minutes.
6. Appuyez sur le bouton Start / Stop. L'écran LCD affichera « PREHEAT » et les barres défilent de gauche à droite.
7. Une fois le préchauffage terminé, l'appareil émet trois bips, « PREHEAT » disparaît de l'écran et les minutes commencent à clignoter.
8. Appuyez sur Start / Stop pour démarrer le compte à rebours de la minuterie et placez vos aliments sur la ou les plaques

REMARQUE : si le bouton Start / Stop n'est pas enfoncé dans les 60 minutes après la fin du préchauffage des plaques, l'appareil passera en mode ARRÊT et l'écran LCD s'éteindra.

9. Une fois le compte à rebours terminé, l'appareil émet trois bips. Le temps sera réinitialisé aux valeurs présélectionnées et clignotera pour indiquer que l'appareil est prêt à démarrer le cycle suivant.
10. Pour arrêter la cuisson, sélectionnez la plaque à éteindre, puis tournez la molette de température en dessous de la valeur minimale, « OFF » s'affichera pour la plaque sélectionnée. Si les deux plaques sont en cours de cuisson ou en préchauffage, appuyez sur le bouton Start / Stop pour éteindre l'appareil.

PENDANT L'UTILISATION

Comme l'appareil chauffe pendant l'utilisation, veuillez toujours l'utiliser avec prudence. Utilisez toujours la poignée avant pour ouvrir l'appareil, car cette partie de la poignée est conçue pour rester froide au toucher pendant la cuisson. Le couvercle supérieur chauffe pendant l'utilisation

NE TOUCHEZ PAS LE COUVERCLE OU LES LEVIERS PENDANT OU IMMÉDIATEMENT APRÈS LA CUISSON

Le couvercle supérieur ne doit pas être touché pendant ou immédiatement après la cuisson. Utilisez une manique si vous

devez ajuster la position du couvercle pour éviter les brûlures.

La base de l'appareil sera également très chaude. Si vous devez déplacer l'appareil pour une quelconque raison, laissez-le refroidir avant de le manipuler (minimum 30 minutes).

REMARQUE : Lors de la première utilisation, l'appareil peut dégager une légère odeur et un peu de fumée. Ce phénomène est tout à fait normal et disparaîtra à mesure que vous utilisez l'appareil.

FONCTION SEAR

Vous pouvez saisir des aliments à 260°C pendant 2 minutes maximum. Appuyez sur le bouton Sear pour basculer entre Upper / LOWER / BOTH / No action (plaque supérieure / plaque inférieure / les deux plaques / aucune action). Une pression fera apparaître « SEAR » sur la section de la plaque supérieure. Une deuxième pression fera apparaître « SEAR » sur la section de la plaque inférieure. Une troisième pression fera apparaître « SEAR » sur les sections des plaques inférieure et supérieure. Une quatrième pression fera disparaître « SEAR » des sections des plaques inférieure et supérieure.

EXPLOREZ DE NOUVEAUX TERRITOIRES CULINAIRES

Le grill de contact / presse à panini / teppanyaki / gaufrier est un appareil extrêmement polyvalent qui offre de nombreux modes de cuisson différents. Utilisez-le comme grill de contact, teppanyaki / plancha de contact, presse à panini, grill ouvert ou teppanyaki / plancha ouvert, ou grill d'un côté et teppanyaki / plancha de l'autre. Consultez les instructions de montage et le mode d'emploi pour obtenir de plus amples informations d'utilisation.

TEPPANYAKI / PLANCHA DE CONTACT (POSITION FERMÉE)

Parfait pour les saucisses, le poulet désossé et les légumes, le teppanyaki / plancha de contact vous fait gagner du temps en grillant simultanément les deux côtés des aliments. Le grill de contact / presse à panini / teppanyaki / gaufrier a été conçu pour être simple à utiliser. La poignée et les charnières permettent d'adapter la hauteur du couvercle en fonction de vos aliments et d'assurer un contact optimal avec ces derniers. Le teppanyaki / plancha est compatible avec tous les aliments, des fines tranches de pommes de terre rissolées au steak épais. Lorsque vous cuisinez plusieurs aliments, il est important de tenir compte de leurs épaisseurs respectives. Veillez à ce que l'épaisseur de vos aliments soit homogène pour assurer une fermeture uniforme du couvercle.

GRIL DE CONTACT (POSITION FERMÉE)

Utilisez le grill en position fermée pour obtenir les marques de saisie classiques plus rapidement. En utilisant les deux plaques du grill, vous obtenez la saveur des aliments grillés en deux fois moins de temps. Il vous suffit de placer vos aliments sur la plaque et de refermer le grill pour cuire les deux côtés en même temps. Ce mode de cuisson vous permettra de faire cuire plus rapidement vos hamburgers, steaks, côtes de porc, et bien plus encore. Tenez toujours compte de l'épaisseur de vos aliments avant d'utiliser ce mode. Cuire des aliments de même épaisseur vous garantira une cuisson uniforme.

PRESSE À PANINI (POSITION FERMÉE)

Concoctez facilement des paninis et wraps croustillants grâce au grill de contact / presse à panini / teppanyaki / gaufrier. Le grill de contact / presse à panini / teppanyaki / gaufrier est doté d'une poignée et de charnières autoréglables qui vous permettent de couvrir complètement et de cuire uniformément votre sandwich ou votre wrap. Vous pouvez appliquer une légère pression sur la poignée pour aplatir votre panini / wrap à votre goût. N'oubliez pas de tenir compte de l'épaisseur de vos sandwichs afin que le couvercle se ferme uniformément lors de la cuisson.

GAUFRE (POSITION FERMÉE)

Pour utiliser votre grill de contact / presse à panini / teppanyaki / gaufrier pour faire des gaufres, insérez les plaques à gaufres

supérieure et inférieure. Sélectionnez un paramètre de brunissement (de 1 à 7) pour les deux plaques. Le temps est pré-réglé pour vous après l'ajout de la pâte. Fermez le couvercle et appuyez sur le bouton Start / Stop pour démarrer la cuisson. Vous entendrez 3 bips lorsque la gaufre est cuite (après environ 5 à 9 minutes). Préparez la prochaine pâte ou éteignez l'appareil. Remarque : les plaques à gaufres doivent toujours être utilisées en position fermée et ne doivent jamais être mélangées avec d'autres plaques.

GRIL PLAT (POSITION OUVERTE)

Dégustez les saveurs du BBQ à l'intérieur en utilisant votre gril en position plate. Ouvrez simplement le couvercle à plat sur le plan de travail. Cette position rassemble les deux plaques du gril pour former un grand gril antiadhésif en céramique saine. Saisissez un steak classique, préparez un hamburger juteux et préparez des hot-dogs pour les enfants sur le même appareil. L'espace supplémentaire et la facilité de nettoyage des plaques de gril permettent d'obtenir des marques de saisie parfaites sans le moindre effort.

TEPPANYAKI / PLANCHA PLATE (POSITION OUVERTE)

Le mode teppanyaki / plancha utilise les deux plaques teppanyaki / plancha avec le couvercle à plat sur le plan de travail pour créer une surface de cuisson plate et spacieuse. Ce mode est parfait pour un large éventail d'options, des classiques

comme le pain perdu et les crêpes, en passant par les plats de la cuisine quotidienne comme le poulet et les légumes. Le gril multifonction / teppanyaki / plancha vous permet de cuisiner tous vos plats préférés. Les deux plaques positionnées à plat vous offrent le double de surface pour cuire vos aliments. Vous pouvez également cuire différents aliments en même temps sur des plaques séparées sans vous soucier de mélanger leurs saveurs. La position teppanyaki / plancha plate vous permet également de cuire des aliments d'épaisseurs variables en même temps.

TEPPANYAKI / PLANCHA MIXTE (POSITION OUVERTE)

Préparez un repas varié en mélangeant les plaques de gril et de teppanyaki / plancha en position ouverte. Ce mode vous permet d'optimiser le temps que vous passez en cuisine. Faites griller la saucisse du petit déjeuner et cuisez simultanément vos œufs, faites griller les viandes tout en cuisant vos légumes, préparez un fish and chips, des fajitas... Ce mode offre une infinité d'options. Il s'agit de la position la plus polyvalente de votre gril multifonction / teppanyaki / plancha: réglez séparément les plaques de teppanyaki / plancha et de gril aux températures idéales pour vos aliments. Saisissez les aliments sur le gril, puis terminez leur cuisson sur la plaque à teppanyaki / plancha pour révéler toutes leurs saveurs. Comme la position teppanyaki / plancha plate, cette position vous permet de cuire une variété d'aliments de différentes épaisseurs.

GUIDE DE CUISSON

ALIMENT	PLAQUE	OUVERT / FERMÉ	TEMPÉRATURE ET TEMPS SUGGÉRÉS
Bacon	Gril ou teppanyaki / plancha	Ouvert	Placez le bacon sur les plaques froides. Réglez la température à 230°C. Faites cuire jusqu'à obtenir la croustillance désirée. Comptez environ 15 minutes pour 450 g de bacon (en position plate).
Bœuf, steak désossé	Gril	Both (deux plaques)	Lorsque vous cuisinez en position fermée, préchauffez l'appareil pour SAISIR les aliments. Placez les steaks sur la plaque de gril inférieure préchauffée. À l'aide de la charnière réglable, réglez la plaque supérieure de manière à ce qu'elle effleure le steak sans l'écraser. Saisissez pendant 2 minutes. Le gril se réinitialisera à une température de 230°C. Faites cuire entre 2 et 5 minutes en fonction de l'épaisseur du steak et de la cuisson souhaitée. Lorsque vous cuisinez en position ouverte ou plate, préchauffez à 230°C. Placez les steaks sur les plaques de gril préchauffées. Faites cuire entre 4 et 6 minutes de chaque côté, en fonction de l'épaisseur des steaks et de la cuisson souhaitée.
Poitrine de poulet	Gril	Both (deux plaques)	Lorsque vous cuisinez en position fermée, préchauffez à 200°C. Faites cuire entre 7 et 9 minutes en position fermée, ou de 8 à 10 minutes par côté en position plate. (La température interne doit être de 80°C - le suc sera clair sans aucune trace de rose.)
Cuisses de poulet	Gril	Both (deux plaques)	Lorsque vous cuisinez en position fermée, préchauffez à 200°C. Faites cuire entre 7 et 9 minutes en position fermée, ou de 8 à 10 minutes par côté en position plate. (La température interne doit être de 80°C - le suc sera clair sans aucune trace de rose.)
Steaks de poisson	Gril	Both (deux plaques)	200°C, entre 6 et 7,5 minutes en position fermée. Entre 7 et 8 minutes de chaque côté en position plate.
Hamburgers	Gril	Fermé	230°C. Placez les hamburgers sur la plaque de gril inférieure préchauffée. À l'aide de la charnière réglable, réglez la plaque supérieure de manière à ce qu'elle effleure le hamburger sans l'écraser.
Cheeseburgers	Gril	Fermé	Suivez les instructions ci-dessus, mais une fois que les hamburgers sont presque cuits (lorsqu'il reste environ 1,5 minute de cuisson), ouvrez prudemment la plaque supérieure, placez un morceau de fromage sur les hamburgers, et positionnez la plaque supérieure juste au-dessus du cheeseburger, sans le toucher. Faites cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
Saucisses (cruies)	Gril ou teppanyaki / plancha	Both (deux plaques)	230°C. Placez les chapelets de saucisses sur les plaques préchauffées de gril ou de teppanyaki / plancha — les nervures du gril sont parfaites pour maintenir les chapelets sur la plaque et permettent de retourner facilement les saucisses pour obtenir une cuisson uniforme. Faites griller environ 5 minutes de chaque côté en position ouverte ou environ 12 minutes (en retournant à mi-cuisson) en position fermée, selon l'épaisseur des saucisses.

Panini	Gril ou teppanyaki / plancha	Fermé	Préchauffez les deux plaques à 175°C. Déposez les sandwichs préparés sur la plaque inférieure de gril ou de teppanyaki / plancha préchauffée. Fermez le couvercle supérieur. Faites cuire les sandwichs entre 4 à 6 minutes en fonction de leur épaisseur.
Toasts	Gril ou teppanyaki / plancha	Fermé	Préchauffez la plaque inférieure à 175°C. Déposez les sandwichs préparés sur la plaque inférieure de gril ou de teppanyaki / plancha préchauffée. Fermez le couvercle supérieur en réglant sa hauteur de manière à ce que la plaque soit positionnée juste au-dessus du sandwich, sans le toucher. Faites cuire le sandwich jusqu'à ce que le fromage qui le recouvre soit totalement fondu et légèrement bruni.
Quesadillas	Gril ou teppanyaki / plancha	Fermé	Préchauffez les deux plaques à 200°C. Déposez la quesadilla préparée sur la plaque inférieure préchauffée. Fermez le couvercle supérieur en réglant sa hauteur de manière à ce que la plaque soit positionnée juste au-dessus des quesadillas, sans les toucher. Faites griller entre 2 à 3 minutes en fonction de l'épaisseur et de la garniture des quesadillas.
Œufs	Teppanyaki / plancha	Ouvert	175°C. Cassez les œufs sur les plaques de teppanyaki / plancha chaudes. Retournez une fois les blancs cuits, après environ 2 à 3,5 minutes. Retirez-les lorsqu'ils ont atteint la cuisson souhaitée.
Pain perdu	Teppanyaki / plancha	Ouvert	175°C. Retournez après 2 à 3 minutes, selon l'épaisseur. Faites 2 à 3 minutes supplémentaires.
Steak et œufs	Gril et teppanyaki / plancha	Ouvert	Préchauffez la plaque inférieure à 175°C et la plaque supérieure à 230°C. Déposez le ou les steaks assaisonnés sur la plaque de gril inférieure préchauffée. Faites griller entre 4 et 6 minutes de chaque côté, en fonction de l'épaisseur et de la cuisson souhaitée. Après avoir retourné le ou les steaks pour cuire le deuxième côté, ajoutez les œufs sur la plaque de teppanyaki / plancha préchauffée et faites-les cuire 2 à 3 minutes de chaque côté. Les steaks devraient alors être cuits.
Légumes	Gril	Both (deux plaques)	200°C. Faites griller jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Le temps de cuisson variera en fonction du type de légumes, mais devrait prendre entre 20 et 30 minutes.
Pizza	Gril	Fermé	Faites griller la pâte en position SEAR, appareil fermé. Laissez ensuite la température revenir à 230°C. Ouvrez pour ajouter les garnitures et fermez le couvercle en réglant sa hauteur pour que la plaque supérieure soit positionnée au-dessus de la pizza, sans la toucher. Faites cuire jusqu'à ce que les fromages/garnitures soient fondus et dorés, entre 10 et 15 minutes.

5) ENTRETIEN PAR L'UTILISATEUR

- Bien que vos plaques antiadhésives en céramique résistent aux ustensiles métalliques, nous vous recommandons d'utiliser des ustensiles en plastique, en silicone ou en bois pour prolonger leur durée de vie.
- Ne laissez jamais d'ustensiles en plastique entrer en contact avec les plaques chaudes.
- Entre les repas, essuyez les aliments accumulés dans les gouttières d'évacuation de graisse et dans le bac de récupération. Retirez tout résidu à l'aide d'un essuie-tout avant de cuire le repas suivant.
- Laissez l'appareil refroidir complètement (minimum 30 minutes) avant de le nettoyer.

6) NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Avant de nettoyer et de ranger l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir. Retirez et jetez la graisse et les matières grasses qui se sont accumulées dans le bac de récupération.
2. Appuyez sur les boutons de déverrouillage des plaques pour retirer les plaques à nettoyer (voir Instructions de montage). Les plaques de cuisson doivent avoir complètement refroidi avant de les manipuler (minimum 30 minutes). Les plaques amovibles sont compatibles avec le lave-vaisselle. Ne grattez pas les plaques de cuisson avec des objets métalliques comme des couteaux ou des fourchettes et n'utilisez pas de tampon à récurer pour les nettoyer. Ces derniers abîment le revêtement antiadhésif en céramique des plaques.
3. Si vous avez cuisiné des fruits de mer avec le gril ou le teppanyaki, essuyez la plaque de cuisson avec du jus de citron pour éviter de transférer la saveur des fruits de mer à

vos prochains repas. La base, le couvercle et le bouton de commande peuvent être nettoyés avec un chiffon doux et sec. Si ces parties de l'appareil sont très sales, humidifiez le chiffon.

4. Évitez d'utiliser des éponges ou poudres à récurer ou des détergents chimiques.
5. Essuyez toutes les surfaces avec un linge humide.
6. Utilisez un essuie-tout humidifié avec un peu d'huile de cuisson pour éliminer les taches tenaces.
7. Lavez le bac de récupération dans de l'eau chaude savonneuse ou dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
8. N'utilisez pas de tampons à récurer, de laine de fer ou de savonnettes.
9. Les surfaces antiadhésives peuvent présenter des signes d'usure au niveau des zones de contact entre la plaque supérieure et inférieure. Cette usure est purement esthétique et n'affecte pas le fonctionnement du gril.

PIÈCE	COMPATIBLE AVEC LE LAVE-VAISSELLE ET LAVABLE À LA MAIN	ESSUYEZ AVEC UN LINGE HUMIDE
Couvercle		X
Base		X

Plaques de grill / teppanyaki / plancha réversibles	X	
Bac de récupération	X	


RANGEMENT

Vérifiez que l'appareil est froid et sec avant de le ranger. Enroulez le cordon d'alimentation autour de l'enrouleur situé sous l'appareil. L'appareil doit être rangé avec un ensemble de plaques insérées. Faites glisser le mécanisme de hauteur en position verrouillée. Rangez l'appareil horizontalement ou verticalement avec l'autre ensemble de plaques à proximité.

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

PROBLÈME	SOLUTION
Le cercle Start / Stop est éteint et l'écran est vide	Vérifiez le raccordement à la prise. Si l'appareil est branché, le cercle Start / Stop devrait être allumé pour indiquer que l'appareil est sous tension. Si le problème persiste, essayez de le brancher sur une autre prise.
Le compte à rebours ne commence pas	Appuyez sur le bouton Start / Stop pour démarrer la minuterie.

7) MISE AU REBUT DE L'APPAREIL

 Cet appareil est marqué conformément à la Directive 2012/19/EU du Parlement européen relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Ce produit ne peut pas être traité comme un déchet ménager. Apportez-le dans un point de collecte central destiné au recyclage des appareils électroménagers et électriques. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez vous renseigner auprès de votre commune, de votre service de traitement des déchets ménagers ou du magasin où vous l'avez acheté. En éliminant correctement ce produit, vous contribuez à prévenir les conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine. En réutilisant, en recyclant et/ou en réaffectant d'anciens appareils usagés, vous contribuez de manière importante à la protection de notre environnement.

Uniquement applicable au Royaume-Uni :

En vertu de la réglementation « Waste Electrical and Electronic Equipment Regulations 2013 » (SI 2013/3113) (telle que modifiée), les produits qui ne sont plus utilisables doivent être collectés séparément et éliminés d'une manière respectueuse de l'environnement.

Pour la France:



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

8) GARANTIE

Les produits vendus dans l'Espace économique européen et au Royaume-Uni sont couverts par une garantie de conformité de 24 mois en application de la Directive (UE) 2019/771 et de la loi sur les droits du consommateur (« Consumer Rights Act » - R.-U.).

Cette garantie ne s'applique que si le produit est utilisé à des fins non professionnelles.

Nous ne sommes en aucun cas responsables des éventuels défauts résultant :

- du non-respect des consignes d'entretien et d'utilisation ;
- d'une usure normale (par exemple décolorations ou rayures) ; et/ou
- d'une incidence de facteurs externes (par exemple dommages causés par les conditions météorologiques, par le transport ou par des chocs et des coups).

Dans le cas d'un défaut de conformité, et selon les circonstances :

- le produit sera réparé ;
- le produit sera remplacé ;
- une partie proportionnelle du prix du produit sera remboursée ; ou
- le prix total du produit sera remboursé.

Veillez conserver la preuve d'achat/de livraison du produit mentionnant la date d'achat ou de livraison. Cette preuve d'achat ou de livraison vous sera utile si vous souhaitez exercer un recours en cas de défaut de conformité.

Les présentes dispositions n'affectent en rien les droits statutaires dont vous bénéficiez en vertu des réglementations nationales en vigueur (relatives par exemple aux biens de consommation), qui peuvent varier d'un pays à l'autre. Les présentes dispositions sont données à titre indicatif seulement et ne constituent pas une garantie commerciale vous donnant des droits différents de ceux dont vous bénéficiez en application des réglementations nationales en vigueur.

Si vous avez des questions concernant le produit, n'hésitez pas à contacter le service clientèle par e-mail à : info@cookware-co.com

Le service clientèle vous indiquera les étapes à suivre.

Profitez de votre appareil !

Pour le Royaume-Uni: la garantie telle qu'établie ci-dessus est fournie par The Cookware Company UK & Ireland Ltd


GEBRAUCHSANLEITUNG & GARANTIE- BESTIMMUNGEN KONTAKTGRILL

INHALT

1) WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	19
2) GERÄTEÜBERSICHT	20
3) VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH	20
4) ALLGEMEINE GEBRAUCHSHINWEISE	20
5) REINIGUNG & PFLEGE	23
6) LAGERUNG	24
7) ENTSORGUNG	24
8) GARANTIEBESTIMMUNGEN	24

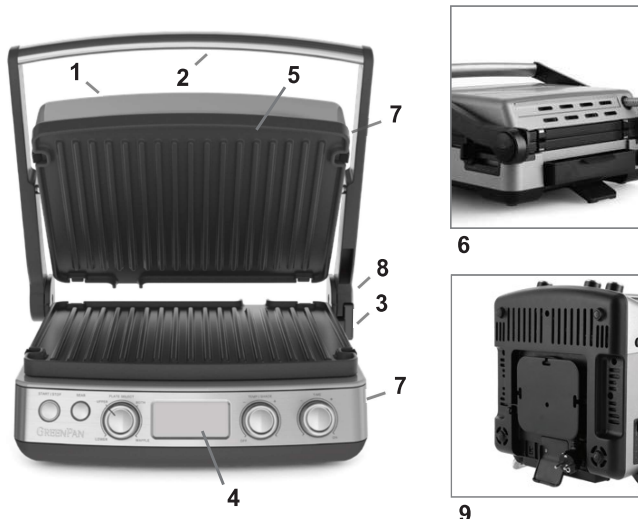
Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanleitung vor der Benutzung des Gerätes aufmerksam durch. Es wird empfohlen, diese Anleitung aufzubewahren. Bei der Benutzung von Elektrogeräten sollten Sie zu Ihrem eigenen Schutz die nachfolgenden Sicherheitshinweise beachten.

1) WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren, Personen mit körperlichen, sensorischen oder kognitiven Beeinträchtigungen und Personen ohne die erforderlichen Kenntnisse nur dann benutzt werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder genaue Anweisungen zur sicheren Benutzung des Gerätes erhalten und verstanden haben, welche Gefahren von dem Gerät ausgehen können. Dieses Gerät ist kein Spielzeug für Kinder. Die Reinigung und Pflege des Gerätes darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt.
- Achten Sie darauf, dass sich das Gerät und das Netzkabel stets außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren befindet.
- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.
- Halten Sie das Gerät und seinen Netzstecker von Wasser oder anderen Flüssigkeit fern. Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht feucht wird.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker defekt ist oder wenn das Gerät anderweitig beschädigt ist oder eine Funktionsstörung hat. Geben Sie das Gerät in diesem Fall zur Kontrolle, Reparatur oder Wartung an den zuständigen autorisierten Kundendienst.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den bestimmungsgemäßen, häuslichen Gebrauch vorgesehen. Wir übernehmen keine Haftung, wenn das Gerät nicht bestimmungsgemäß verwendet oder diese Anleitung nicht befolgt wurde.
- Das Gerät ist nur für den bestimmungsgemäßen Gebrauch als Tischgrill bestimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Halten Sie das Gerät von einem heißen Gas- / Elektroherd oder einem heißen Ofen fern.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Badewannen, Duschen, Waschbecken oder anderen potenziell nassen Bereichen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von oder unter brennbaren Materialien (wie z. B. Vorhängen).
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand des Tisches oder der Arbeitsplatte hängen oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommen (dies gilt auch für ein ggf. verwendetes Verlängerungskabel).
- Das Gerät muss an eine Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden.
- Schalten Sie das Gerät, um es vom Netz zu trennen, aus und ziehen Sie den Stecker aus der Netzsteckdose.
- Wenn dieses Gerät an ein Verlängerungskabel angeschlossen wird, ist sicherzustellen, dass dieses Verlängerungskabel für die Nennleistung des Gerätes ausgelegt und geerdet ist. Im Zweifelsfall ist ein Elektriker hinzuzuziehen.
- Das Netzkabel ist regelmäßig auf Beschädigungen zu kontrollieren. Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn das Netzkabel defekt ist.
- Ziehen Sie grundsätzlich den Netzstecker, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
- Das Gerät ist nicht für die Benutzung mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung konzipiert.
- Berühren Sie KEINE heißen Oberflächen . Im Betrieb werden zugängliche Flächen am Gerät heiß. Verwenden Sie zur Bedienung des Gerätes immer den Griff und die Bedienelemente.
- Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Gerätehersteller empfohlen wird, birgt Verletzungsrisiken.
- Verwenden Sie, wenn Sie Grillgut von der Grillplatte nehmen, eine hitzebeständige Zange oder anderes geeignetes Kochbesteck. Heben Sie das Gerät, wenn es in Benutzung ist, nicht hoch.
- Bei der Zubereitung einiger Lebensmittel kann es zu einer starken Rauchentwicklung kommen. Sorgen Sie daher für eine ausreichende Belüftung.
- Legen Sie die Lebensmittel nicht in Plastikfolie, Alufolie oder PE-Beutel verpackt auf den Grill. Hierdurch würde die Grillplatte / Teppanyakiplatte beschädigt und eine Brandgefahr entstehen.
- Benutzen Sie den Grill ausschließlich für die Zubereitung von Speisen.
- Benutzen Sie den Grill nicht, wenn er beschädigt ist oder nicht richtig funktioniert.
- Vergewissern Sie sich vor dem ersten Gebrauch, dass die auf dem Typenschild des Gerätes angegebene Netzspannung mit der Netzspannung Ihrer elektrischen Anlage übereinstimmt.
- ACHTUNG:** Verwenden Sie keine Holzkohle oder ähnliche Brennstoffe mit diesem Gerät!
- Dieses Gerät entspricht der Richtlinie 2014/30/EU des Europäischen Parlaments und des Rates.
- DIESES GERÄT IST AUSSCHLIESSLICH FÜR DEN HÄUSLICHEN GEBRAUCH VORGESEHEN.

2) GERÄTEÜBERSICHT

- ① Unterteil und Deckel
- ② Griff
- ③ Höhenregler und Verriegelungsmechanismus
- ④ LCD-Anzeige / Konsole mit Bedienelementen
- ⑤ Beidseitig verwendbare Grill- / Teppanyakiplatten
- ⑥ Fettauffangschale
- ⑦ Plattenentriegelungstasten
- ⑧ Scharnierentriegelung
- ⑨ Kabelfach



GRILLPLATTEN FÜR DEN KONTAKTGRILL



(5A) Grillplatte

(5B) Teppanyakiplatte

Platte für Belgische Waffeln (Kaufen Sie zusätzliche Platte für Belgische Waffeln, die für diesen Kontaktgrill geeignet sind!)

3) VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und entfernen Sie alle Aufkleber von der Innen- und Außenseite des Gerätes. Kontrollieren Sie, ob das Gerät unbeschädigt und sämtliches Zubehör vorhanden ist.
- Öffnen Sie alle Plastikbeutel und entsorgen Sie diese ordnungsgemäß, da sie ein Erstickungsrisiko für kleine Kinder darstellen können.
- **HINWEIS:** Beim Auspacken des Gerätes ist der Deckel verriegelt. Bringen Sie zum Entriegeln des Deckels den Schieber in die geöffnete Position. Versuchen Sie auf keinen Fall, den Deckel aufzuklappen, solange sich der Schieber in der geschlossenen Position befindet.

REINIGUNG VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH:

1. Lösen Sie die entnehmbaren / beidseitig verwendbaren Platten aus dem Gerät und spülen Sie sie in warmer Spülmittellauge. Achten Sie darauf, dass die Platten ganz trocken sind, bevor Sie sie wieder einsetzen.
2. Wischen Sie das Gehäuse des Gerätes mit einem trockenen Tuch ab.
3. Achten Sie darauf, dass die Platten fest im Unterteil und im Deckel sitzen.
4. Vergewissern Sie sich vor dem Einstecken des Netzsteckers, dass die auf der Unterseite des Gerätes angegebene Netzspannung mit der Netzspannung Ihrer elektrischen Anlage übereinstimmt.

5. **ACHTUNG:** DIESES GERÄT DARF NUR AN EINE GEERDETE STECKDOSE ANGESCHLOSSEN WERDEN.

6. Ihr Kontaktgrill / Paninigrill / Teppanyakigrill kann nun verwendet werden.
7. Nur die entnehmbaren / beidseitig verwendbaren Platten sind spülmaschinengeeignet.

HINWEIS: Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven Scheuermittel, Scheuerschwämme oder andere für keramische Antihaftbeschichtungen ungeeignete Mittel. Bei der Reinigung in der Spülmaschine können sich die Platten leicht verfärben. Hierdurch wird ihre Funktion jedoch nicht beeinträchtigt.

4) ALLGEMEINE GEBRAUCHSHINWEISE

VORBEREITUNG

Stellen Sie den GreenPan-Kontaktgrill / Paninigrill / Teppanyakigrill auf eine saubere, ebene Arbeitsfläche. Das Gerät bietet drei verschiedene Öffnungsstellungen:



GESCHLOSSENE STELLUNG

Die obere Platte / der Deckel liegt auf der unteren Platte / dem Unterteil des Gerätes auf. Dies ist die normale Ausgangsstellung zum Vorheizen bei den Betriebsarten Teppanyaki-Kontaktgrill oder Paninigrill.



GEÖFFNETE STELLUNG

Der Deckel ist aufgeklappt. Klappen Sie den Deckel in diese Stellung, wenn Sie das Gerät in den Betriebsarten Teppanyaki-Kontaktgrill oder Paninigrill verwenden. Heben Sie dazu den Griff an, bis dieser spürbar in der geöffneten Stellung verharret. Der Grill bleibt so lange in dieser Stellung, bis Sie den Deckel zuklappen oder zu einer ebenen Grillfläche vollständig aufklappen. Die obere Platte / der Deckel bleibt in aufrechter Position, bis Sie den Griff zum Grillen herunterdrücken. Wenn Sie den Griff zum Grillen herunterdrücken, entriegelt sich das Scharnier von selbst, so dass die obere Platte / der Deckel flach auf dem Grillgut aufliegt und vollständiger Kontakt und ein gleichmäßiges Garen des Grillguts erreicht werden.



VOLLSTÄNDIG AUFGEKLAHPTE STELLUNG

Die obere Platte / der Deckel wird vollständig aufgeklappt, dass die obere und die untere Platte eine ebene und durchgehende Grillfläche bilden.

Halten Sie hierzu den Griff fest, drücken Sie die Scharnierentriegelung auf der rechten Seite des Gerätes

und ziehen Sie den Griff so weit zurück, bis beide Grillplatten eine ebene Fläche bilden und der Griff auf die Arbeitsfläche aufsetzt. Denken Sie daran, zum Abstützen des aufgeklappten Deckels die Fettauffangschale aus dem Unterteil des Gerätes herauszuziehen.

HINWEIS: Wenn der Deckel in einem Winkel von 90° bis 105° aufgeklappt ist, sollte das Grillgut nicht länger als 15 Minuten gegart werden. Es wird empfohlen, das Grillgut entweder bei vollständig abgesenktem oder aufgeklapptem Deckel (180°) zu garen.

EINSETZEN DER GRILLPLATTEN

Achten Sie darauf, dass das Gerät zum Einsetzen der Grillplatten ausgeschaltet und abgekühlt ist. Klappen Sie das Gerät vollständig auf und setzen Sie die Platten einzeln ein. Am hinteren Rand des Geräteunterteils befinden sich Metallhalterungen zur Aufnahme der Platte. Halten Sie die Platte schräg, so dass die Aussparungen in der Platte den Metallhalterungen genau gegenüberliegen. Schieben Sie die Platte unter die Metallhalterungen und drücken Sie sie auf der Ihnen zugewandten Seite nach unten. Nun sollte die Platte hörbar einrasten. Drehen Sie das Gerät um 180° und setzen Sie die zweite Platte auf die gleiche Weise in den Deckel ein.

ENTNEHMEN DER GRILLPLATTEN

Achten Sie zum Entnehmen der Grillplatten darauf, dass das Gerät ausgeschaltet und abgekühlt ist. Klappen Sie das Gerät vollständig auf. Die Plattenentriegelungstasten befinden sich an der Seite des Unterteils / Deckels. Durch Drücken der Taste springt die Grillplatte aus dem Unterteil / Deckel heraus. Fassen Sie die Grillplatte mit beiden Händen und ziehen Sie sie unter den Metallhalterungen heraus. Gehen Sie zum Entnehmen der anderen Platte genauso vor.

BENUTZUNG

Vor der ersten Benutzung des Gerätes sollten Sie die Grillplatten / Teppanyakiplatten, das Unterteil des Gerätes, den Deckel und die Fettauffangschale wie im Abschnitt „Vor dem ersten Gebrauch“ beschrieben reinigen. Trocknen Sie alles gründlich ab und bestreichen Sie dann die Grillplatten mit etwas Speiseöl. Setzen Sie die Fettauffangschale wieder in das Unterteil ein und die Grillplatte auf die Fettauffangschale. Benutzen Sie die Grillplatten ausschließlich, wenn sie in das Gerät eingesetzt sind und legen Sie sie, wenn sie heiß ist, nicht direkt auf der Arbeitsfläche ab.

Verwenden Sie dieses Gerät nur auf einer hitzebeständigen und leicht zu reinigenden Arbeitsfläche.

Wenn Ihr Gerät wie oben beschrieben für die Benutzung vorbereitet und an eine Netzsteckdose angeschlossen ist, können Sie mit dem Grillen beginnen. Sobald Sie eine beliebige Taste oder einen Drehregler betätigen, geht die LCD-Anzeige an. Drücken Sie die Taste „Start / Stop“, um das Gerät einzuschalten und eine Betriebsart auszuwählen.

Geben Sie die gewünschte Betriebsart an und wählen Sie über den Temperaturregler die gewünschte Grilltemperatur. Die Temperatureinstellungen reichen von „Low“ (80°C) bis „High“ (230°C). Wenn das Gerät in vollständig aufgeklappter Stellung verwendet werden soll, aber nicht die gesamte Grillfläche benötigt wird, empfiehlt es sich, die untere Platte zu verwenden.

JETZT GEHT ES LOS

Grillplatten und Temperatur auswählen

1. Wählen Sie über den Drehregler für die Plattenauswahl die Platte(n) aus, für die Sie eine Einstellung vornehmen möchten.
2. Wenn Sie für jede Platte eine andere Temperatur einstellen möchten, wählen Sie „Lower“ (untere Platte) bzw. „Upper“ (obere Platte). Wählen Sie „Both“ (beide Platten), wenn Sie für beide Platten die gleiche Temperatur einstellen möchten.
3. Auf der LCD-Anzeige werden die Grundeinstellungen für Gardauer und Gartemperatur angezeigt.
4. Stellen Sie die Gartemperatur über den Drehregler für die Gartemperatur ein.

5. Stellen Sie die Gardauer (in Minuten) über den Drehregler für die Gardauer ein.
6. Sobald Sie die Taste „Start / Stop“ drücken, erscheinen auf der LCD-Anzeige das Wort „PREHEAT“ (Vorheizen) und ein von links nach rechts laufender Fortschrittsbalken.
7. Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, piept es dreimal, die Anzeige „PREHEAT“ erlischt, und die Minutenanzeige beginnt zu blinken.
8. Drücken Sie nun die Taste „Start / Stop“, um den Timer zu Starten, und geben Sie das Grillgut auf die Platte(n).

HINWEIS: Wenn nach dem Vorheizen beider Platten die Taste „Start / Stop“ nicht innerhalb von 60 Minuten gedrückt wird, schaltet das Gerät aus (Anzeige „OFF“), und die LCD-Anzeige erlischt.

9. Sobald der Timer auf Null heruntergezählt hat, piept es dreimal. Der Timer wird auf den zuvor gewählten Wert zurückgesetzt und beginnt zu blinken, um anzuzeigen, dass das Gerät für den nächsten Durchgang bereit ist.
10. Wenn Sie das Grillen beenden möchten, wählen Sie die Platte aus, die abgeschaltet werden soll, und drehen Sie den Temperaturregler auf eine Stellung unterhalb des Mindestwerts. Daraufhin wird für die ausgewählte Platte auf der LCD-Anzeige „OFF“ angezeigt. Wenn sich beide Platten im Grill- oder Vorheizmodus befinden, wird das Gerät durch Drücken der Taste „Start / Stop“ ausgeschaltet.

WÄHREND DER BENUTZUNG

Da das Gerät im Betrieb heiß wird, sollten Sie bei seiner Benutzung grundsätzlich vorsichtig sein. Benutzen Sie immer den Griff, um das Gerät zu öffnen, da dieser sich beim Grillen nicht erhitzt. Der Deckel wird im Betrieb heiß.

BERÜHREN SIE WÄHREND DES GRILLENS ODER UNMITTELBAR DANACH WEDER DEN DECKEL NOCH DESSEN GELENKARME.

Fassen Sie den Deckel während des Grillbetriebs oder unmittelbar danach nicht an. Benutzen Sie einen Ofenhandschuh, wenn Sie den Deckel während des Gerätebetriebs justieren müssen, um Verbrennungen zu vermeiden.

Das Unterteil des Gerätes wird im Betrieb ebenfalls sehr heiß. Wenn Sie das Gerät umsetzen müssen, lassen Sie es vorher (mindestens 30 Minuten lang) abkühlen.

HINWEIS: Beim ersten Gebrauch des Gerätes kann ein leichter Geruch entstehen, und es kann sich etwas Rauch bilden. Das ist jedoch normal und lässt im Laufe der Benutzung nach.

ANBRATEN (TASTE „SEAR“)

Sie können Ihr Grillgut bis zu 2 Minuten lang bei 260°C anbraten. Durch (mehrmaliges) Drücken der Taste „SEAR“ (Anbraten) können Sie die obere Platte (UPPER), die untere Platte (LOWER) oder beide Platten (BOTH) in den „SEAR“-Modus schalten. Wenn Sie die Taste einmal drücken, wird der „SEAR“-Modus für die obere Grillplatte aktiviert. Wenn Sie die Taste ein weiteres Mal drücken, wird der „SEAR“-Modus für die untere Grillplatte aktiviert. Wenn Sie die Taste drei Mal drücken, wird der „SEAR“-Modus für die obere und die untere Grillplatte aktiviert. Wenn Sie die Taste vier Mal drücken, wird der „SEAR“-Modus für die obere und die untere Grillplatte wieder abgeschaltet.

ERKUNDEN SIE KULINARISCHES NEULAND

Mit diesem multifunktionalen Grill, den Sie als Kontaktgrill, Paninigrill, Teppanyakigrill & Waffeleisen verwenden können, steht Ihnen eine Vielzahl an Zubereitungsarten zur Verfügung. Sie können das Gerät als Kontaktgrill (mit geriffelten Grillplatten), Teppanyaki-Kontaktgrill (mit glatten Grillplatten), Paninigrill, offenen Grill, offenen Teppanyakigrill oder Grill- & Teppanyaki-Kombination in geöffneter Stellung verwenden. Weitere Informationen zur Verwendung finden Sie in den Abschnitten „Vorbereitung“ und „Betrieb“.

TEPPANYAKI-KONTAKTGRILL (GESCHLOSSENE STELLUNG)

Perfekt für Würstchen, entbeintes Hühnerfleisch und Gemüse. Die Verwendung der Teppanyaki-Grillplatten als Kontaktgrill spart Zeit, da beide Seiten des Grillguts gleichzeitig gegart werden. Dieser multifunktionale Grill, den Sie als Kontaktgrill, Paninig grill, Teppanyakigrill & Waffeleisen verwenden können, ist ganz auf Komfort ausgelegt. Durch den in der Höhe verstellbaren Deckel kann die Garspalthöhe an die Dicke des Grillguts angepasst werden, so dass dieses permanenten Kontakt zu beiden Grillplatten hat. Mit den glatten Grillplatten können Sie dünne Röstis genauso wie dicke Steaks gleichmäßig grillen. Wenn Sie verschiedene Grillgut zubereiten, sollten Sie dessen Dicke berücksichtigen. Nur wenn das Grillgut eine einheitliche Dicke hat, kann der Deckel gleichmäßig aufliegen.

KONTAKTGRILL (GESCHLOSSENE STELLUNG)

Mit den geriffelten Grillplatten in der geschlossenen Stellung erhalten Sie in kürzester Zeit die typischen Streifen auf dem Grillgut. Durch die Verwendung von zwei Grillplatten erreichen Sie das gewünschte Grillaroma in der Hälfte der Zeit. Legen Sie einfach Ihr Grillgut auf und klappen Sie das Gerät zu, um beide Seiten gleichzeitig zu grillen. So erhalten Sie Burger, Steaks, Schweinekoteletts und vieles mehr besonders schnell. Wenn Sie diese Betriebsart verwenden, sollten Sie auch immer die Dicke Ihres Grillguts berücksichtigen. Wenn Ihr Grillgut gleichmäßig dick ist, wird es auch gleichmäßig gegart.

PANINIGRILL (GESCHLOSSENE STELLUNG)

Das Gerät kann auch als Paninig grill verwendet werden und macht die Herstellung von knusprigen Paninis und Wraps zum Kinderspiel. Dieser multifunktionale Grill, den Sie als Kontaktgrill, Paninig grill, Teppanyakigrill & Waffeleisen verwenden können, hat einen Deckel mit automatischer Höheneinstellung, der optimal auf dem Sandwich oder Wrap aufliegt und das Grillgut so gleichmäßig gart. Durch leichten Druck auf den Griff können Sie Ihr Grillgut nach Belieben zusammendrücken. Denken Sie daran, die Dicke Ihrer Sandwiches zu berücksichtigen, damit der Deckel gleichmäßig aufliegt.

WAFFELEISEN (GESCHLOSSENE STELLUNG)

Zur Verwendung als Waffeleisen müssen Sie Waffelplatten in den Deckel und das Unterteil des Gerätes einsetzen. Wählen Sie den gewünschten Bräunungsgrad (von 1 bis 7) aus. Nachdem Sie den Teig auf die untere Platte gegeben haben, legt das Gerät die Backzeit automatisch fest. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie die Taste „Start / Stop“, um den Backvorgang zu starten. Sobald die Waffel (nach ca. 5 bis 9 Minuten) fertiggebacken ist, piept es dreimal. Backen Sie anschließend die nächste Waffel, oder schalten Sie das Gerät wieder ab.

ZUBEREITUNGSHINWEISE

LEBENS-MITTEL	PLATTE	STELLUNG	UNGEFÄHRE GARTEMPERATUR & GARDAUER
Bacon	Grill- oder Teppanyakiplatte	Geöffnet	Baconscheiben auf die kalte Grillplatte legen. Platte auf 230°C aufheizen. Bacon so lange grillen, bis er die gewünschte Knusprigkeit hat. 450 g Bacon sollten etwa 15 Minuten benötigen.
Rindfleisch, Steaks (ohne Knochen)	Grillplatte	Geöffnet & geschlossen	Beim Garen in der geschlossenen Stellung das Gerät zunächst im SEAR-Modus vorheizen. Steaks auf die vorgeheizte untere Grillplatte legen. Die obere Platte mit dem Höhenregler so ausrichten, dass sie das Steak gerade berührt, jedoch keinen Druck darauf ausübt. Das Steak wird 2 Minuten lang angebraten, dann schaltet der Grill auf 230°C zurück. Je nach Dicke des Steaks und gewünschtem Gargrad 2 bis 5 Minuten lang weitergrillen. Grill in der geöffneten Stellung auf 230°C vorheizen und anschließend die Steaks auf die vorgeheizten Grillplatten legen. Steaks je nach Dicke und gewünschtem Gargrad 4 bis 6 Minuten pro Seite grillen.
Hühnerbrust	Grillplatte	Geöffnet & geschlossen	Beim Garen in der geschlossenen Stellung auf 200°C vorheizen. Dann 7 bis 9 Minuten in der geschlossenen Stellung oder 8 bis 10 Minuten pro Seite in der geöffneten Stellung garen. (Das Fleisch sollte eine Kerntemperatur von 80°C haben und nicht mehr rosa sein. Austretender Fleischsaft ist farblos.)

HINWEIS: Wenn Waffelplatten eingesetzt sind, sollte das Gerät immer in geschlossener Stellung betrieben werden. Waffelplatten auf keinen Fall mit anderen Platten mischen.

GRILL (GEÖFFNETE STELLUNG)

Grillen wie im Freien: In der geöffneten Stellung machen Sie den Grill zu einem Flächengrill. Hierzu klappen Sie den Grill einfach so weit auf, bis die Oberseite des Deckels auf die Arbeitsfläche aufsetzt. So bilden beide (geriffelten) Grillplatten eine große Grillfläche mit keramischer Antihafbeschichtung. Klassische Steak, saftige Burger oder Hot Dogs für die Kinder - all das können Sie so mit demselben Gerät zubereiten. Mit der zusätzlichen Grillfläche und den leicht zu reinigenden Platten erzielen Sie mühelos perfekte Grillstreifen.

TEPPANYAKIGRILL (GEÖFFNETE STELLUNG)

Wenn Sie den Grill als Teppanyakigrill in der geöffneten Stellung verwenden wollen, klappen Sie ihn so weit auf, bis die Oberseite des Deckels auf die Arbeitsfläche aufsetzt und eine große, ebene Grillfläche entsteht. Auf dieser (glatten) Grillfläche lassen sich die unterschiedlichsten Dinge zubereiten, von Klassikern wie French Toast und Pfannkuchen bis hin zu Hühnchen- und Gemüsegerichten. Kurzum, ein Gerät, mit dem Sie alle Ihre Favoriten zubereiten können. Da beide Platten waagrecht liegen, steht Ihnen die doppelte Fläche zum Grillen zur Verfügung. Und Sie können auch verschiedene Speisen auf getrennten Platten gleichzeitig zubereiten, ohne dass sich ihre Aromen vermischen. Diese Betriebsart ermöglicht es Ihnen zudem, Speisen unterschiedlicher Dicke gleichzeitig zu garen.

GRILL- & TEPPANYAKI-KOMBINATION (GEÖFFNETE STELLUNG)

Mit der Grill- & Teppanyaki-Kombination in geöffneter Stellung können Sie ganz unterschiedliche Speisen gleichzeitig zubereiten und viel Zeit in der Küche sparen. Frühstückswürstchen grillen, Eier braten, Fleisch grillen, Gemüse anbraten und, und .. alles zur gleichen Zeit. Die Möglichkeiten sind endlos. Dies ist die vielseitigste Betriebsart dieses Multifunktionsgrills - denn Sie können die Platten auf unterschiedliche Temperaturen aufheizen und so dafür sorgen, dass die glatte und die geriffelte Grillplatte optimal für das jeweilige Grillgut vorbereitet sind. So können Sie zum Beispiel ein Stück Fleisch auf dem Grill anbraten und dann auf der Teppanyakiplatte zu Ende braten, um maximales Aroma zu erzielen. Wie bei der Grill- & Teppanyaki-Kombination in geöffneter Stellung können Sie auch in dieser Betriebsart mehrere Speisen mit unterschiedlicher Dicke gleichzeitig zubereiten.

Fischfilet	Grillplatte	Geöffnet & geschlossen	200°C. In geschlossener Stellung 6 bis 7,5 Minuten grillen. In geöffneter Stellung 7 bis 8 Minuten pro Seite grillen.
Hamburger	Grillplatte	Geschlossen	230°C. Die Burger auf die vorgeheizte untere Grillplatte legen. Die obere Platte mit dem Höhenregler so ausrichten, dass sie die Burger gerade berührt, jedoch keinen Druck auf sie ausübt.
Cheeseburger	Grillplatte	Geschlossen	Wie oben vorgehen, jedoch etwa 1,5 Minuten vor Ende der Garzeit der Burger die obere Platte vorsichtig anheben, eine Scheibe Käse auf jeden Burger legen und die obere Platte dann wieder so absenken, dass sie sich direkt über dem Käse befindet, ohne diesen zu berühren. So lange grillen, bis der Käse gerade geschmolzen ist.
Grillwürstchen (roh)	Grill- oder Teppanyakiplatte	Geöffnet & geschlossen	230°C. Würstchen auf die vorgeheizte Grill- oder Teppanyakiplatte legen. Die Riffelung der Grillplatte ist ideal, um die Würstchen zu fixieren und einfach zu wenden, damit sie gleichmäßig garen. In der geöffneten Stellung die Würstchen je nach Dicke etwa 5 Minuten pro Seite oder in der geschlossenen Stellung etwa 12 Minuten grillen (nach der Hälfte der Zeit wenden).
Panini	Grill- oder Teppanyakiplatte	Geschlossen	Beide Platten auf 180°C vorheizen. Die vorbereiteten Paninis auf die vorgeheizte untere Grill- oder Teppanyakiplatte legen. Den Deckel schließen. Paninis je nach Dicke 4 bis 6 Minuten grillen.
Überbackene Sandwiches	Grill- oder Teppanyakiplatte	Geschlossen	Die untere Platte auf 180°C und die obere Platte auf 230°C vorheizen. Die vorbereiteten Sandwiches auf die vorgeheizte untere Grill- oder Teppanyakiplatte legen. Die obere Platte mit dem Höhenregler so ausrichten, dass sie sich direkt über den Sandwiches befindet, ohne diese jedoch zu berühren. Die Sandwiches so lange grillen, bis der Käse vollständig geschmolzen und leicht gebräunt ist.
Quesadillas	Grill- oder Teppanyakiplatte	Geschlossen	Beide Platten auf 200°C vorheizen. Die vorbereiteten Quesadillas auf die vorgeheizte untere Grill- oder Teppanyakiplatte legen. Die obere Platte mit dem Höhenregler so ausrichten, dass sie genau auf den Quesadillas aufliegt. Quesadillas je nach Dicke und Füllung etwa 2 bis 3 Minuten grillen.
Spiegeleier	Teppanyakiplatte	Geöffnet	180°C. Eier auf die vorgeheizte Teppanyakiplatte aufschlagen. Die Eier, sobald das Eiweiß (nach etwa 2 bis 3,5 Minuten) fest ist, wenden und nach Erreichen der gewünschten Garstufe vom Grill nehmen.
French Toast	Teppanyakiplatte	Geöffnet	180°C. Die Toasts je nach Dicke nach 2 bis 3 Minuten wenden. Anschließend weitere 2 bis 3 Minuten grillen.
Steaks mit Spiegelei	Grill- und Teppanyakiplatte	Geöffnet	Die untere Platte auf 180°C und die obere Platte auf 230°C vorheizen. Die gewürzten Steaks auf die vorgeheizte obere Grillplatte legen. Steaks je nach Dicke und gewünschtem Gargrad 4 bis 6 Minuten pro Seite grillen. Nach dem Wenden der Steaks die Eier auf die vorgeheizte Teppanyakiplatte aufschlagen und 2 bis 3 Minuten pro Seite braten. Wenn die Eier fertig sind, sollten auch die Steaks gar sein.
Gemüse	Grillplatte	Geöffnet & geschlossen	200°C. Gemüse grillen, bis es gar ist. Die Grilledauer hängt von den gewählten Gemüsesorten ab, sollte aber zwischen 20 und 30 Minuten liegen.
Pizza	Grillplatte	Geschlossen	Den Pizzateig bei geschlossenem Gerät im SEAR-Modus vorbacken. Sobald das Gerät auf 230°C zurückgeschaltet hat, den Deckel öffnen, um den Belag aufzutragen. Dann die obere Platte mit dem Höhenregler so ausrichten, dass sie sich direkt über dem Pizzabelag befindet, ohne diesen jedoch zu berühren. 10 bis 15 Minuten backen, bis der Käse / Belag geschmolzen und gebräunt ist.

PFLEGE DES GERÄTES

- Auch wenn die Grillplatten unempfindlich gegen Kochbesteck aus Metall sind, empfehlen wir, Kochbesteck aus Kunststoff, Silikon oder Holz zu verwenden, um die Lebensdauer der antihafbeschichteten Platten zu verlängern.
- Lassen Sie Kochbesteck aus Kunststoff nie länger mit den heißen Platten in Berührung kommen.
- Wischen Sie zwischen den Grilledurchgängen Essensreste aus den Rillen der Platte in die Fettauffangschale. Entfernen Sie alle Rückstände auf den Grillplatten mit einem Stück Küchenkrepp, bevor Sie mit dem nächsten Durchgang beginnen.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen (mindestens 30 Minuten), bevor Sie es reinigen.

5) REINIGUNG & PFLEGE

1. Vor der Reinigung des Gerätes immer den Netzstecker ziehen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen oder wegstellen. Entleeren Sie die Fettauffangschale und entsorgen Sie das darin angesammelte Fett.
2. Drücken Sie die Plattenentriegelungstasten, um die Platten für die Reinigung zu entnehmen (siehe Abschnitt „Vorbereitung“). Vergewissern Sie sich, dass die Grillplatten vollständig abgekühlt sind, bevor Sie sie anfassen (nach dem Ausschalten des Gerätes mindestens 30 Minuten warten). Die entnehmbaren Platten sind spülmaschinengeeignet. Versuchen Sie nicht, die Platten mit metallischen Gegenständen wie Messern oder Gabeln von Speiseresten zu befreien, und verwenden Sie keine Scheuerschwämme zur Reinigung, da hierdurch die keramische Antihafbeschichtung der Platten beschädigt werden kann.

3. Wenn Sie auf der Grill- oder Teppanyakiplatte Fisch oder Meeresfrüchte zubereitet haben, reiben Sie die Platte mit Zitronensaft ab, damit kein Fisch- oder Meeresfrüchtearoma auf die nächste Speise übergeht, die Sie auf der betreffenden Platte zubereiten. Das Unterteil, der Deckel und die Drehregler des Gerätes können mit einem weichen, trockenen Tuch abgewischt werden. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen feuchten Sie das Tuch an.
4. Verwenden Sie auf keinen Fall Scheuerschwämme, Scheuerpulver oder chemische Reiniger.
5. Wischen Sie alle Oberflächen mit einem feuchten Tuch ab.
6. Entfernen Sie hartnäckige Flecken mit einem mit etwas Speiseöl angefeuchteten Stück Küchenkrepp.
7. Spülen Sie die Fettauffangschale in heißem Wasser mit Geschirrspülmittel oder im oberen Geschirrkorb der Geschirrspülmaschine.
8. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme, Schwämme aus Drahtwolle oder Reinigungspads mit Seife.
9. An den Stellen, an denen die obere und die untere Platte sich berühren, kann die Antihafbeschichtung Spuren von Verschleiß zeigen. Dies ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktionsfähigkeit der Grillplatten.

TEIL	REINIGUNG PER GESCHIRRSPÜLER & HANDWÄSCHE MÖGLICH	ZUR REINIGUNG MIT FEUCHTEM TUCH ABWISCHEN
Deckel		X
Unterteil		X
Beidseitig verwendbare Grill-/Teppanyakiplatten	X	
Fettauffangschale	X	

6) LAGERUNG

Achten Sie darauf, dass das Gerät abgekühlt und trocken ist, bevor Sie es wegstellen. Verstauen Sie das Netzkabel im Kabelfach an der Unterseite des Gerätes. Bei der Lagerung sollte immer ein Satz Platten in das Gerät eingesetzt sein. Bringen Sie den Schieber des Höhenreglers in die geschlossene Position. Bewahren Sie das Gerät entweder liegend oder stehend und zusammen mit dem zweiten Plattensatz auf.

STÖRUNGSBESEITIGUNG

STÖRUNG	LÖSUNG
Der Leuchtring um die Taste „Start / Stop“ leuchtet nicht, und die LCD-Anzeige ist leer.	Prüfen Sie, ob der Netzstecker eingesteckt ist. Wenn der Stecker eingesteckt ist, sollte der Leuchtring um die Taste „Start / Stop“ leuchten. Bleibt das Problem bestehen, probieren Sie eine andere Netzsteckdose aus.
Der Timer zählt die eingestellte Zeit nicht herunter.	Drücken Sie die Taste „Start / Stop“, um den Timer zu Starten.

7) ENTSORGUNG



Dieses Gerät ist nach der europäischen WEEE-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte gekennzeichnet. Das Produkt darf nicht als

Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss zur sachgemäßen Entsorgung zu einer zentralen Sammelstelle, die elektrische und elektronische Haushaltsgeräte annimmt, gebracht werden. Nähere Auskünfte zur Behandlung, zur Verwertung und zum Recycling dieses Produkts erteilt die zuständige Stadtverwaltung, das örtliche Entsorgungsunternehmen für Haushaltsabfall oder der Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Eine sachgemäße Entsorgung trägt dazu bei, schädliche Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden. Durch die Wiederverwendung, das Recycling und/oder eine anderweitige Nutzung von Altgeräten wird ein wichtiger Beitrag zum Umweltschutz geleistet.

Nur für das Vereinigte Königreich gilt:

Gemäß der Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (Waste Electrical and Electronic Equipment Regulations) von 2013 (SI 2013/3113) (in der jeweils gültigen Fassung) sind Produkte, die nicht mehr verwendet werden, getrennt zu sammeln und auf umweltfreundliche Weise zu entsorgen.

8) GARANTIEBESTIMMUNGEN

Für Produkte, die im Europäischen Wirtschaftsraum und im Vereinigten Königreich verkauft werden, erhalten Sie gemäß der Richtlinie (EU) 2019/771 und dem Consumer Rights Act 2015 (UK) zum Schutz gegen Konformitätsmängel eine Garantie von 24 Monaten auf das Produkt.

Diese Garantie ist nur unter der Voraussetzung gültig, dass das Produkt nicht gewerblich genutzt wird.

Wir haften in keinem Fall für Mängel, die die folgenden Ursachen haben:

- Nichtbeachtung der Pflege- und Gebrauchshinweise,
- Normaler Verschleiß (wie z. B. Verfärbungen oder Kratzer) bzw.
- Schäden durch äußere Einwirkungen wie z. B. Witterung, Stöße oder Erschütterungen und Transportschäden.

Bei einem Konformitätsmangel wird je nach Sachlage entweder

- das Produkt repariert,
- das Produkt ausgetauscht,
- ein Teil des Kaufpreises erstattet oder,
- der volle Kaufpreis erstattet.

Bitte bewahren Sie den Kaufbeleg oder Liefernachweis für das Produkt auf, aus dem das Kauf- oder Lieferdatum hervorgeht. Sie benötigen einen solchen Kaufbeleg oder Liefernachweis, wenn Sie Ansprüche aufgrund von Konformitätsmängeln geltend machen wollen.

Die gesetzlichen Rechte, die Ihnen nach den jeweiligen geltenden nationalen Vorschriften (z. B. über den Verbrauchsgüterkauf) als Verbraucher zustehen, bleiben von diesen Bestimmungen unberührt. Diese Bestimmungen dienen nur der Information und stellen keine Gewährleistungserklärung dar, die Ihnen andere Rechte einräumt als diejenigen, die Ihnen nach den geltenden nationalen Vorschriften zustehen.

Wenn Sie Fragen zum Produkt haben, können Sie sich per E-Mail an unseren Kundenservice info@cookware-co.com wenden.

Der Kundenservice wird Sie über die weiteren Schritte informieren.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit dem Gerät!

Für das Vereinigte Königreich: Die vorstehende Garantie wird von The Cookware Company UK & Ireland Ltd gewährt.

BRUGSANVISNING OG GARANTI

KONTAKTGRILL


INDHOLD

1) GENERELLE SIKKERHEDS-ANVISNINGER	25
2) BESKRIVELSE AF DELE	25
3) FØR FØRSTE BRUG	26
4) GENERELT BRUG	26
5) RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE	29
6) OPBEVARING	29
7) BORTSKAFFELSE AF APPARATET	29
8) GARANTI	29

Før du bruger dette apparat, skal du læse følgende brugsanvisning omhyggeligt. Vi anbefaler, at du gemmer brugsanvisningen. For din egen sikkerhed skal du følge denne brugsanvisning, når du bruger elektriske apparater.

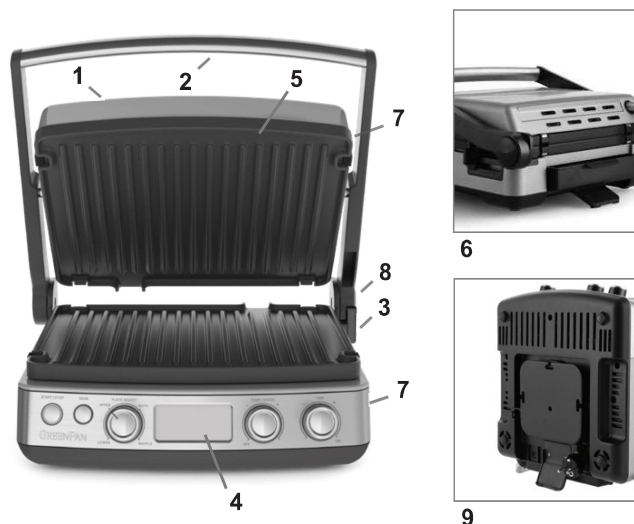
1) GENERELLE SIKKERHEDS-ANVISNINGER

- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og derover samt personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller får instruktioner i brugen af apparatet på en sikker måde og forstår risiciene derved. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og er under opsyn.
- Hold apparatet og ledningen utilgængelige for børn under 8 år.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn under brug.
- Nedsænk ikke apparatet eller dets strømstik i vand eller andre væsker, og lad det ikke blive vådt.
- Betjen ikke et apparat med beskadiget ledning eller stik, eller hvis apparatet på nogen måde ikke fungerer korrekt eller er blevet beskadiget. Returner apparatet til det nærmeste autoriserede serviceværksted eller forhandler til undersøgelse, reparation eller justering.
- Brug kun apparatet til dets tiltænkte husholdningsbrug. Vi påtager os intet ansvar, hvis apparatet er genstand for ukorrekt brug eller manglende overholdelse af brugsanvisningen.
- Kun beregnet til brug på bordplade som anvist.
- Må ikke bruges udendørs.
- Må ikke placeres på eller i nærheden af en varm gas / åben ild eller elektrisk brænder eller i en opvarmet ovn.
- Brug ikke dette apparat i nærheden af badekar, brusere, bassiner eller andre beholdere, der indeholder vand.
- Brug ikke apparatet nær eller under brændbare materialer (fx gardiner).
- Lad ikke strømkablet hænge ud over kanten af bordet eller bordpladen eller røre ved varme overflader. (Gælder også ved eventuel brug af forlængerledning).
- Apparatet skal tilsluttes en stikkontakt med jordforbindelse.
- Afbrydelse af forbindelsen skal ske ved at slukke for enheden og derefter tage stikket ud af stikkontakten.
- Hvis dette apparat bruges med en forlængerledning, skal du sikre dig, at den er egnet til vaffeljernet klassificering, og at forlængerledningen har en pålidelig jordforbindelse. Hvis du er i tvivl, skal du kontakte en kvalificeret elektriker.
- Forsyningsledningen bør regelmæssigt undersøges for tegn på skade, og apparatet må ikke bruges, hvis ledningen er beskadiget.
- Tag apparatet ud af strømforsyningen, når det ikke er i brug.

- Tilslut ikke apparatet via en timer eller system til fjernbetjening.
- RØR IKKE ved varme overflader . Overflader kan blive varme under brug. Brug altid håndtaget og andre elementer til betjening.
- Brug af tilbehør, der ikke er anbefalet af apparatets producent, kan forårsage skader.
- Brug tang eller andre varmesikre redskaber til at fjerne mad. Løft ikke apparatet.
- Nogle typer fødevarer udsender store mængder røg – sørg altid for tilstrækkelig ventilation.
- Pak ikke mad ind i plastikfilm, -poser eller metallfolie. Dette beskadiger din grill / teppanyaki-plade, da det kan forårsage brandfare.
- Brug ikke din grill til andre formål end madlavning.
- Brug ikke din grill, hvis den er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.
- Inden brug første gang skal du sørge for, at apparatets elektriske klassificering er i overensstemmelse med den aktuelle elektriske klassificering.
- ADVARSEL!** Trækul eller lignende brændbare brændstoffer må ikke anvendes med dette apparat.
- Dette apparat overholder Det Europæiske Økonomiske Fællesskabs direktiv 2014/30/EU.
- DETTE APPARAT ER KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUG.

2) BESKRIVELSE AF DELE

- | | |
|------------------------------------|---|
| ① Bund og låg | ⑤ Vendbar grill / teppanyaki / stegepande |
| ② Håndtag | ⑥ Drypbakke |
| ③ Justerbar højde og låsemekanisme | ⑦ Knapper til at frigive plader |
| ④ LCD-display / betjeningspanel | ⑧ Knap til at frigive hængsel |
| | ⑨ Opbevaring af strømkabel |



PLADER TIL KONTRAKTGRILL



(5A) Grillplade

(5B) Teppanyaki-plade

Belgisk vaffelplade (køb flere belgiske vaffelplader, der passer til denne kontaktgrill!)

3) FØR FØRSTE BRUG

- Fjern al emballage, klistermærker og diverse tilbehør på indersiden og ydersiden af apparatet og kontroller, at alle genstande er modtaget i god stand, og at de ikke har eventuelle defekter.
- Alle plastikposer skal rives i stykker og bortskaffes på korrekt vis, da de kan udgøre en kvælningssrisiko for børn.

BEMÆRK! Når du pakker apparatet ud. Låget er i låst position. For at låse op skal du bruge skyderen til at flytte til åben position. Forsøg ikke at åbne låget på noget tidspunkt under brug med skyderen i låst position.

RENGØR FØR BRUG FØRSTE GANG:

1. Fjern aftagelige / vendbare plade, og vask med varmt sæbevand og tør grundigt, før de tilsluttes grundenheden igen.
2. Tør hele apparatet af med en tør klud.
3. Bekræft, at pladerne er forsvarligt fastgjort til det øverste låg og grundenheden.
4. Før du sætter stikket i stikkontakten, skal du sørge for, at din strømforsyning er den samme som den, der er vist på undersiden af dit apparat.

5. **ADVARSEL!** DETTE APPARAT SKAL VÆRE JORDET.

6. Din kontaktgrill / paninipres / teppanyaki er nu klar til brug.
7. Kun aftagelige / vendbare plader tåler opvaskemaskinen.

BEMÆRK! Brug ikke skræppe rengøringsmidler, skuresvampe eller produkter, der kan være slibende, og som ikke anses for sikre at bruge på keramiske non-stick-belægninger. Ved vask i opvaskemaskinen kan der opstå en let misfarvning af tallerkenene. Dette er udelukkende kosmetisk og påvirker ikke ydeevnen.

4) GENERELT BRUG

SAMLEVEJLEDNING

For at komme i gang skal du placere GreenPan kontaktgrill / paninipres / teppanyaki på en ren, flad overflade. Apparatet har tre forskellige positioner:



LUKKET POSITION

Topplade / låg hviler fladt på underplade / bund. Dette er standard Start- og varmeposition for funktionerne kontaktgrill / teppanyaki / stegepande eller paninipres



ÅBEN POSITION

Topplade / låg er åben. Åbn låget til denne position, før du bruger apparatet som kontaktgrill / teppanyaki / stegepande eller paninipres. For at justere apparatet til åben position skal du løfte håndtaget, indtil du kan mærke, at det er i en stabil position.

Teppanyaki / stegepande forbliver i den stabile position, indtil du lukker dækslet eller flytter det til den flade position teppanyaki / stegepande. Toppladen / låg forbliver i opretstående stilling, indtil du sænker håndtaget for tilberedning. Når du sænker håndtaget for tilberedning, frigør hængslet sig selv for at lade toppladen / låget ligge fladt på din mad og sikre total kontakt, og at maden tilberedes jævnt.



FLAD POSITION

Topplade / låg åbnes, så top- og underpladen er i vater og danner én enkelt kogeplade.

Når du åbner låget til flad position, skal du holde fast i håndtaget, trykke på lågets udløserknap på højre side af enheden og trække håndtaget tilbage, indtil grillen rører bordpladen. Husk at sætte drypbakken på plads, så den understøtter den øverste grill i midten.

BEMÆRK: Tilbered ikke mad med den øverste plade åben i 90°-105°-position i mere end 15 minutter. Det anbefales, at maden tilberedes med den øverste varmeplade lukket i eller i helt åben i 180°-position.

MONTERING AF PLADER

Apparatet skal være slukket og afkølet. Placer apparatet i flad position. Indsæt hver plade individuelt. Find metalholderbeslagene i midten af huset. Vip den bagerste ende af pladen og sæt udskæringeme på linje med metalbeslagene. Skub pladen ind under beslagene og skub ned på den forreste ende af pladen. Du skal høre, at den klikker på plads. Drej apparatet 180° og installer den anden plade i det øverste hus på samme måde.

FJERNELSE AF PLADER

Apparatet skal være slukket og afkølet. Put dit apparat i flad position. Find knapperne på den ene side, som frigør pladerne. Tryk hårdt på en knap, og pladen springer op fra bunden. Tag fat i kogepladen med begge hænder, skub den ud af metalbeslagene og løft fra bunden. Tryk på den anden knap for at frigøre den anden plade på samme måde.

BETJENING

Inden du bruger dette apparat første gang, skal du vaske grill- / teppanyaki-plader, bund og låg i overensstemmelse med vejledningen i sektionen "Før første brug". Tør grundigt, og pensl derefter overfladen af grillpladen let med madolie. Placer drypbakken i bunden og derefter grillpladen på drypbakken. Brug aldrig grillpladen direkte på bordpladen, og brug altid sammen med drypbakke og bund.

Dette apparat bør kun bruges på en overflade, der er varmebestandig og let at tørre af

Når dit apparat er korrekt samlet, skal du sætte ledningen i en almindelig stikkontakt, og du er klar til madlavning. LCD-lyset vil lyse, efter at en vilkårlig knap eller drejeknap er valgt, men der endnu ikke er valgt funktion for tilberedning. For at tænde produktet for funktionsvalg skal du trykke på knappen Start / Stop.

Sæt dit apparat i den foretrukne position for tilberedning, og brug temperaturkontrollen til at vælge din tilberedningstemperatur. Indstillingerne går fra lav (80°C) til høj (230°C). Hvis du gerne vil bruge apparatet i flad position, men du ikke har brug for hele overfladen, anbefales det at bruge bundpladen.

KOM I GANG

Valg af plader og temperatur

1. For at komme i gang med dit apparat skal du dreje, så du vælger, hvilken eller hvilke plader du skal bruge.

2. Vælg "Nedre" eller "Øvre", hvis du vil vælge en forskellig temperatur for hver plade. Vælg "Begge", hvis du vil justere indstillingen af begge plader på samme tid.
3. Standardtimer og -temperatur vises på LCD-displayet.
4. Brug drejeknappen for at justere temperaturen.
5. Juster nedtællingsuret ved brug af drejeknappen til at vælge antal minutter.
6. Tryk på Start / Stop-knappen, hvorefter LCD-displayet viser "PREHEAT" og bjælker, der går fra venstre mod højre.
7. Når forvarmning er færdig, bipper den tre gange, og "PREHEAT" forsvinder fra displayet, og minutterne begynder at blinke.
8. Tryk på Start / Stop for at Starte timerens nedtælling og tilføje din mad til pladerne.

BEMÆRK! Hvis begge plader er færdige med forvarmning, og der ikke trykkes på Start / Stop-knappen inden for 60 minutter, går apparatet i OFF-tilstand, og LCD-displayet slukker.

9. Når nedtællingstimeren rammer nul, bipper apparatet tre gange. Tiden nulstilles til de tidligere valgte værdier og blinker for at vise, at den er klar til at Starte næste runde.
10. For at Stoppe tilberedningen skal du vælge den plade, der skal slukkes, og derefter dreje temperaturen til over minimumsværdien, hvorefter "OFF" vises for den valgte plade. Hvis begge plader er i gang med tilberedning eller forvarmning, kan du slukke produktet med et tryk på Start/ Stop-knappen.

UNDER ANVENDELSE

For di apparatet bliver varmt under brug, skal du altid være forsigtigt, når apparatet betjenes. Brug altid det forreste håndtag til at åbne apparatet, da denne del af håndtaget er designet til at holde sig køligt ved berøring under madlavning. Låget bliver varmt under brug.

RØR IKKE LÅGET ELLER ARME UNDER ELLER UMIDDELBART EFTER TILBEREDNING

Låget må ikke røres under eller umiddelbart efter tilberedning. Brug en ovnhandske, hvis du skal justere låget for at forhindre forbrændinger.

Bunden af apparatet vil også være meget varm. Hvis du af en eller anden grund har brug for at flytte apparatet, skal du lade apparatet køle af, før den håndteres (minimum 30 minutter).

BEMÆRK! Ved første brug kan apparatet have en svag lugt, og det kan ryge en smule. Det er helt normalt og forsvinder ved brug.

SEAR-FUNKTION

Du kan svitse madvarer ved 260°C i op til 2 minutter. Når du trykker på Sear-knappen, skiftes der mellem Øvre / Nedre / Begge / Ingen handling. Hvis du trykker på den én gang, vises "SEAR" på sektionen med toppladsen. Hvis du trykker på den en gang til, vises "SEAR" sektionen med bundpladen. Efter tredje tryk vises "SEAR" på sektionerne for både top- og bundplade. Ved fjerde tryk forsvinder "SEAR" på sektionerne for både top- og bundplade.

UDFORSK NYT KULINARISK TERRITORIUM

Kontaktgrill, paninipres, teppanyaki og vaffelfjern giver ultimativ alsidighed, når det kommer til forskellige tilberedningstilstande. Brug den som en kontaktgrill, teppanyaki / stegeplade, paninipres, åben grill, eller åben teppanyaki / stegeplade, eller grill på den ene side og teppanyaki / stegeplade på den anden. Se monterings- og betjeningsvejledning for at få flere oplysninger om brug.

TEPPANYAKI / STEGEPANDE (LUKKET POSITION)

Teppanyaki /stegepande er perfekt til pølser, kylling uden ben og grøntsager og sparer dig tid, da den griller begge sider af maden på én gang. Kontaktgrill, paninipres, teppanyaki og vaffelfjern er designet til at være nem og praktisk, og derfor lader både håndtaget og hængslet låget tilpasse sig den mad, du tilbereder, så du altid har total kontakt.

Med teppanyaki / stegepande får du jævn tilberedning af alt fra tynde hash browns til en tyk bøf. Når du tilbereder flere ting på en gang, er det vigtigt at tage tykkelsen af din mad i betragtning. Sørg for, at maden har en ensartet tykkelse, så låget lukker jævnt.

KONTAKTGRILL (LUKKET POSITION)

Få hurtigt de klassiske grillmærker med den lukkede grillposition. Når du bruger to grillplader, kan du opnå grillsmag på den halve tid. Bare læg din mad i og luk grillen for at tilberede begge sider på samme tid. Det betyder hurtigere burgere, bøffer, koteletter og meget mere. Overvej altid tykkelsen af din mad, før du bruger denne tilstand. Hvis maden holdes i samme tykkelse, sikrer du, at det hele tilberedes jævnt.

PANINIPRES (LUKKET POSITION)

Sprøde paninier og wraps er nemme med kontaktgrill, paninipres, teppanyaki og vaffelfjern. The Kontaktgrill, paninipres, teppanyaki og vaffelfjern er designet med et selvjusterende håndtag og hængsel, så din sandwich eller wrap dækkes helt og tilberedes jævnt. Du kan trykke let på håndtaget for at presse maden efter din smag. Husk at tage højde for tykkelsen af dine sandwich, når du tilbereder maden, så låget lukker jævnt.

VAFFEL (LUKKET POSITION)

Hvis du skal bruge din kontaktgrill, paninipres, teppanyaki og vaffelfjern til vaffer, skal du indsætte den øverste og nederste vaffelplade. Vælg begge plader til bruning på et niveau mellem 1 til 7. Tiden forudindstilles, når du tilsætter dejen. Luk låget og tryk på knappen Start / Stop for at Starte tilberedningen. Du hører 3 bip, når vaffen er færdig (ca. 5 til 9 minutter). Forbered den næste runde eller sluk.

BEMÆRK! Vaffelplader bør altid bruges i lukket position og må aldrig blandes med andre plader.

FLAD GRILL (ÅBEN POSITION)

Bring udendørs smag indenfor med den flade grill. Bare åbn låget fladt mod bordpladen. Denne position bruger to grillplader, så du får en sund keramisk non-stick-grill i fuld størrelse. Svits en klassisk bøf, en saftig burger, og hotdogs til børnene på den samme enhed. Den ekstra plads og grillpladerne, som er nemme at rengøre, giver madlavningen uden besvær.

FLAD TEPPANYAKI / STEGEPANDE (ÅBEN POSITION)

Flad teppanyaki / stegepande henviser til brug af begge plader til teppanyaki / stegepande med låget fladt mod bordpladen, som giver en større overflade til madlavning. Denne indstilling er perfekt til et udvalg af muligheder, bl.a. alt fra klassikere som fransk toast og pandekager til daglig madlavning som kylling og grøntsager. Alle dine favoritter kan tilberedes på den multifunktionelle grill, teppanyaki / stegepande. Med begge plader i den flade position er din overflade til at grille dobbelt så stor. Du kan også tilberede forskellige fødevarer på samme tid på separate plader uden at bekymre dig, at smagene påvirker hinanden. Med den flade position til teppanyaki / stegepande kan du også tilberede mad af varierende tykkelse på samme tid.

MIXET GRILL OG TEPPANYAKI / STEGEPANDE (ÅBEN POSITION)

Mix lidt af hvert med både plader til grill samt teppanyaki / stegepande i den åbne position. Denne tilstand optimerer den tid, du bruger i køkkenet. Grill pølser til morgenmad og lav æg på samme tid, eller grill kød, mens du svits grøntsager, fish and chips, fajitas.. mulighederne er uendelige. Det er den multifunktionelle grill, teppanyaki / stegepande mest alsidige position – opvarm pladerne til forskellige temperaturer, så du er sikker på, at din teppanyaki / stegepande og din grill passer ideelt til din tilberedning. Du kan svitse på grillen og derefter afslutte på teppanyaki / stegepande for at få maksimal smag. Ligesom den flade position for teppanyaki / stegepande gør denne position, at du kan tilberede forskellige fødevarer med forskellige tykkelser.

MADLAVNING GUIDE

MAD	PLADE	ÅBEN / LUKKET	FORESLÅET TEMPERATUR OG TID
Bacon	Grill eller teppanyaki / stegepande	Åben	Læg bacon på kolde plade. Tænd på 230°C. Tilbered, indtil de er så sprøde, som du vil have dem. Det tager normalt ca. 15 minutter for 1 pund bacon (ved brug af flade position).
Bøf, benfri bøf	Grill	Begge	Når du laver mad i lukket position, skal du forvarme til SEAR. Læg bøfferne på den forvarmede grillplade i bunden. Brug det justerbare hængsel til at indstille den øverste plade, så den kun rører bøffen, men ikke trykker på den. Steg i 2 minutter, hvorefter grillen nulstilles til 230°C. Tilbered i 2 til 5 minutter afhængig af bøffens tykkelse og ønsket tilberedningsgrad. Når du bruger åben eller flad position, skal du forvarme til 230°C. Læg bøfferne på de forvarmede grillplader. Steg i cirka 4 til 6 minutter på hver side, afhængigt af tykkelsen af bøfferne, og hvordan du gerne vil have dem tilberedt.
Kyllingebryst	Grill	Begge	Når du laver mad i lukket position, skal den forvarmes til 200°C. Tilbered i 7 til 9 minutter i den lukkede position eller 8 til 10 minutter på hver side i flad position. (Indre temperatur skal være 80°C – saft bliver klart uden at være pink).
Kyllingelår	Grill	Begge	Når du laver mad i lukket position, skal den forvarmes til 200°C. Tilbered i 7 til 9 minutter i den lukkede position eller 8 til 10 minutter på hver side i flad position. (Indre temperatur skal være 80°C – saft bliver klart uden at være pink).
Fiskebøffer	Grill	Begge	200°C og 6 til 7,5 minutter ved grillning i lukket position. 7 til 8 minutter pr. side i flad position.
Hamburgere	Grill	Lukket	230°C. Læg burgerne på den forvarmede nederste grillplade. Brug det justerbare hængsel til at indstille den øverste plade, så den kun rører burgerne, men ikke trykker på dem.
Cheeseburgere	Grill	Lukket	Samme som ovenfor, men når burgerne er næsten færdig tilberedte (med ca. 1,5 min tilbage), åbnes den øverste plade forsigtigt. Læg et stykke ost oven på burgerne, og indstil den øverste plade, så den befinder sig lige over cheeseburgeren, men uden at røre den. Tilbered, indtil osten akkurat er smeltet.
Pølser (ukogte)	Grill eller teppanyaki / stegepande	Begge	230°C. Læg dem på de forvarmede plader til grill / teppanyaki / stegepande – grillens frem er perfekte til at holde pølserne på plads, og de kan nemt vendes for jævn tilberedning. Grill i ca. 5 minutter på hver side i åben position eller ca. 12 minutter (vend halvvejs) i lukket position afhængigt af pølsenes tykkelse.
Panini	Grill eller teppanyaki / stegepande	Lukket	Forvarm begge plader til 180°C. Læg de klargjorte sandwich på den forvarmede bundplade til grill / teppanyaki / stegepande. Luk toppen. Tilbered sandwichen i ca. 4 til 6 minutter afhængigt af sandwichens tykkelse.
Åbne sandwiches	Grill eller teppanyaki / stegepande	Lukket	Forvarm den nederste plade til 180°C, den øvre plade til 230°C. Læg de klargjorte sandwich på den forvarmede bundplade til grill / teppanyaki / stegepande. Brug højdejusteringen på låget til at lukke den øverste plade, så den befinder sig lige over toppen af sandwichen, men ikke rører den. Tilbered sandwich, så osten på toppen er helt smeltet og let brunet.
Quesadillaer	Grill eller teppanyaki / stegepande	Lukket	Forvarm begge plader til 200°C. Læg den klargjorte quesadilla på den forvarmede bundplade. Luk toppen og indstil den øverste plade med lågets højdejustering, så den bare befinder sig lige oven på quesadillaerne. Grill i ca. 2 til 3 minutter afhængig af quesadillaernes tykkelse og fyld.
Æg	Teppanyaki / stegepande	Åben	180°C. Knæk æggene ud på de varme plader til teppanyaki / stegepande. Vend, når æggeghiderne er stivnet, ca. 2 til 3,5 minutter, og fjern dem, når du er tilfreds med tilberedningen.
Fransk toast	Teppanyaki / stegepande	Åben	180°C. Vend efter 2 til 3 minutter afhængig af tykkelsen. Tilbered i 2 til 3 minutter mere.
Bøf og æg	Grill eller teppanyaki / stegepande	Åben	Forvarm bundpladen til 180°C og toppladen til 230°C. Læg den / de krydrede bøf(er) på den forvarmede øverste grillplade. Grill i ca. 4 til 6 minutter på hver side afhængig af tykkelse og ønsket tilberedning. Når du har vendt bøf(er) for at tilberede den anden side, skal du tilsætte æggene til den forvarmede plade til teppanyaki / stegepande og tilberede dem i 2 til 3 minutter på hver side. På det tidspunkt bør bøfferne også være færdige.
Grøntsager	Grill	Begge	200°C. Grill indtil de er møre. Det varierer afhængigt af grøntsagerne, men bør tage mellem 20 og 30 minutter.
Pizza	Grill	Lukket	Grill dejen på SEAR, mens enheden er lukket. Lad derefter temperaturen vende tilbage til 230°C. Åbn for at tilføje toppings, og brug lågets højdejustering til at lukke den øverste plade, indtil den befinder sig lige over toppen af pizzaen, men ikke rører den. Tilbered, indtil osten / toppings er smeltet og brunet, ca. 10 til 15 minutter.

BRUGERS VEDLIGEHOLDELSE

- Selv hvis dine plader tåler metalredskaber, anbefaler vi brug af plastik-, silikone- eller træredskaber, da det forlænger levetiden på dine keramiske non-stick-plader.
- Efterlad aldrig plastikredskaber i forlænget kontakt med varme plader.
- Mellem måltiderne tørres madaflejringer af gennem fedtkanalerne og ned i drypbakken. Fjern eventuelle rester med køkkenrulle, før du Starter næste tilberedning.
- Lad apparatet køle helt af (mindst 30 minutter) før rengøring.

5) RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

1. Apparatet skal tages ud af stikkontakten og køle helt af, før det rengøres eller opbevares. Fjern og bortskaf fedt og fedtstoffer, der har samlet sig i drypbakken.
2. Tryk på knapperne, som frigiver pladerne, så de kan tages af til rengøring (se monteringsvejledningen). Sørg for, at kogepladerne er helt afkølet før håndtering (mindst 30 minutter). De aftagelige plader tåler opvaskemaskine. Skrab ikke pladerne med metalgenstande som knive eller gaffler, og brug ikke en skuresvamp til rengøring. Hvis det sker, kan de beskadige pladernes keramiske non-stick-belægning.
3. Hvis du har tilberedt fisk og skaldyr med grill eller teppanyaki, skal du tørre pladen af med citronsaft, så du undgår af overføre smagen af skaldyr til dit næste måltid. Enheden, låget og kontrolknappen tørres af med en blød, tør klud. Brug en fugtig klud, hvis den er meget beskidt.
4. Undlad at bruge skuresvampe, pulvere eller kemiske rengøringsmidler.
5. Tør alle overflader af med en ren fugtig klud.
6. Brug køkkenrulle fugtet med en smule madolie til at fjerne genstridige pletter.
7. Vask drypbakken i varmt sæbevand eller i opvaskemaskinens øverste kurv.
8. Brug ikke skuresvampe, tråduld eller sæbepuder.
9. På de steder, hvor top- og bundpladerne kommer i kontakt, kan non-stick-overfladerne vise tegn på slid. Det er rent kosmetisk og påvirker ikke grillens funktion.

DEL	TÅLER OPVASKEMASKINE OG VASK I HÅNDEN	TØR AF MED EN FUGTIG KLUD
Låg		X
Enhed		X
Vendbar grill / Teppanyaki Grillplader	X	
Drypbakke	X	

6) OPBEVARING

Sørg for, at apparatet er helt tørt og afkølet, før det opbevares. Vikl strømkablet rundt om ledningshylsteret under enheden. Lad ét sæt plader være i enheden. Skub højdemekanismen til den låste position. Opbevar enheden enten vandret eller lodret med det andet sæt plader tæt på.

FEJLFINDING

PROBLEM	LØSNING
Hvis Start / Stop er slået fra, og displayet er tomt	Kontroller forbindelsen til stikkontakten. Hvis enheden er tilsluttet, skal Start / Stop-ringen lyse, da enheden så er tilsluttet. Hvis problemet fortsætter, kan du prøve at bruge en anden stikkontakt.
Timeren begynder ikke at tælle ned	Tryk på Start / Stop-knappen for at Starte timeren.

7) BORTSKAFFELSE AF APPARATET



Dette apparat er mærket iht. Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Produktet må ikke bortskaffes som almindeligt husholdningsaffald. Det skal i stedet afleveres på et centralt indsamlingssted for genanvendelse af elektriske og elektroniske husholdningsapparater. Kontakt din kommune, dit affaldsselskab eller butikken, hvor du har købt produktet, for at få mere at vide om behandling, genvinding og genanvendelse af produktet. Med den korrekte bortskaffelse forebygges negative konsekvenser for miljøet og sundheden. Ved at genanvende, genbruge og/eller på anden måde gøre brug af gamle apparater yder du et værdifuldt bidrag til beskyttelse af miljøet.

Gælder kun i Storbritannien:

Iht. The Waste Electrical and Electronic Equipment Regulations 2013 (SI 2013/3113) (med ændringer) skal produkter, der ikke længere kan anvendes, indsamles separat og bortskaffes på en miljømæssigt forsvarlig måde.

8) GARANTI

På produkter solgt i Det Europæiske Økonomiske Samarbejdsområde og Storbritannien gives 24 måneders garanti på produktet som beskyttelse mod manglende overensstemmelse iht. direktiv (EU) 2019/771 og den britiske Consumer Rights Act 2015 (UK).

Garantien er kun gældende, hvis produktet anvendes til ikke professionel brug.

Vi er under alle omstændigheder ikke ansvarlige for fejl og mangler, der skyldes:

- manglende overholdelse af vedligeholdelses- og brugsanvisninger
- normalt slid (f.eks. misfarvninger og ridser) og/eller
- eksterne påvirkninger, f.eks. skader fra vejret, transport, slag eller stød.

I tilfælde af manglende overensstemmelse og afhængig af omstændighederne

- vil produktet blive repareret
- vil produktet blive udskiftet
- vil en proportional del af prisen, der er betalt for produktet, blive refunderet, eller
- hele prisen, der er betalt for produktet, vil blive refunderet.

Gem købsbevis eller følgeseddel, hvoraf købs- eller leveringsdato fremgår. Et sådant bevis for køb eller levering er påkrævet, hvis du ønsker at gøre brug af dine rettigheder i tilfælde af manglende overensstemmelse.

Disse bestemmelser påvirker ikke de rettigheder, du har som køber iht. gældende national lovgivning (f.eks. vedrørende køb af forbrugsvarer), som kan være forskellige afhængigt af land. Disse bestemmelser tjener udelukkende til information og udgør ikke en kommerciel garanti, der giver dig andre rettigheder end dem, du har iht. gældende national lovgivning.

Hvis du har spørgsmål til produktet, kan du kontakte vores kundeservice ved at sende en e-mail til info@cookware-co.com. Kundeservice vil fortælle dig, hvad du skal gøre.

God fornøjelse med dit apparat!

Storbritannien: Ovenstående beskrevne garanti er givet af The Cookware Company UK & Ireland Ltd.

BRUKSANVISNING & GARANTI

KONTAKTGRILL


INNEHÅLL

1) ALLMÄNNA SÄKERHETSANVISNINGAR	30
2) BESKRIVNING AV DELARNA	30
3) FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN	31
4) ANVÄNDNING – ALLMÄNT	31
5) RENGÖRING OCH UNDERHÅLL	34
6) FÖRVARING	34
7) BORTSKAFFANDE AV APPARATEN	34
8) GARANTI	35

Läs följande anvisningar noga innan du använder denna apparat. Vi rekommenderar att du behåller dessa anvisningar. För din egen säkerhet måste du följa dessa säkerhetsanvisningar när du använder elektriska apparater.

1) ALLMÄNNA SÄKERHETSANVISNINGAR

- Denna apparat får användas av barn som är åtta år eller äldre, personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga och personer som saknar erfarenhet och kunskap, förutsatt att de står under uppsikt eller har fått anvisningar om hur apparaten används säkert samt förstår den fara som är förenad med dess användning. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får utföras av barn enbart om de är minst åtta år och under uppsikt.
- Förvara apparaten och sladden utom räckhåll för barn under åtta år.
- Lämna inte apparaten utan uppsikt när den används.
- Lägg inte ned apparaten eller dess stickkontakt i vatten eller andra vätskor och låt den inte bli blöt.
- Använd inte någon apparat med en skadad sladd eller stickpropp eller om apparaten inte fungerar som den ska eller har skadats på något sätt. Lämna in apparaten hos närmaste auktoriserade serviceställe för undersökning, reparation eller justering.
- Använd apparaten endast för avsett hushållsbruk. Vi påtar oss inget ansvar om apparaten används felaktigt eller dessa anvisningar inte följs.
- Endast avsedd för användning på köksbänk i enlighet med anvisningarna.
- Får inte användas utomhus.
- Ställ inte på eller nära en gaslåga / öppen låga eller varm elplatta, eller in i en varm ugn.
- Använd inte apparaten nära badkar, duschar, handfat eller andra kärl med vatten i.
- Använd inte apparaten nära eller under lättantändligt material (t.ex. gardiner).
- Låt inte nätsladden hänga över en bords- eller bänkkant eller vidröra varma ytor. (Detta gäller även om en förlängningsladd används.)
- Apparaten måste anslutas till ett jordat uttag.
- För att koppla från enheten stänger du av den och drar sedan ut stickproppen ur vägguttaget.
- Om apparaten används med en förlängningsladd är det viktigt att kontrollera att sladden är lämplig för apparatens märkdata och ordentligt jordad. Hör med en behörig elektriker om du är osäker.
- Du bör regelbundet undersöka om elsladden uppvisar tecken på skada. Apparaten får inte användas om sladden är skadad.
- Koppla bort apparaten från elnätet när den inte används.
- Anslut inte apparaten via en timer eller ett fjärrkontrollsystem.

- Vidrör INTE varma ytor . Apparatens ytor kan bli varma under användning. Använd alltid handtaget och reglagen.
- Användning av tillbehör och delar som inte rekommenderas av apparatens tillverkare kan orsaka personskada.
- Använd en stektång eller annat värmebeständigt redskap för att ta ur maten. Lyft inte apparaten.
- Med vissa livsmedel kan stora mängder rök utvecklas – sörj för god ventilation.
- Lägg inte livsmedlen i plast- eller metallfolie eller i en plastpåse. Det skadar din grill- / teppanyakiplatta och kan medföra brandfara.
- Använd inte din grill för annat ändamål än att tillaga mat.
- Använd inte din grill om den är skadad eller inte fungerar som den ska.
- Före första användningen är det viktigt att kontrollera att apparatens märkdata överensstämmer med den aktuella nätspänningen.

27. VARNING: Träkol eller liknande bränslen får inte användas med apparaten.

28. Apparaten uppfyller villkoren i Europeiska ekonomiska gemenskapens direktiv 2014/30/EU.

29. DENNA APPARAT ÄR ENBART AVSEDD FÖR HUSHÅLLSBRUK.

2) BESKRIVNING AV DELARNA

- | | |
|--|--------------------------------|
| ① Bas och överdel | ⑥ Droppbricka |
| ② Handtag | ⑦ Plattornas frigöringsknappar |
| ③ Justerbara höjdställningar och låsmekanism | ⑧ Gångjärnets frigöringsknapp |
| ④ LCD-display / Kontrollpanel | ⑨ Sladdförvaring |
| ⑤ Vändbara grillplattor / teppanyakiplattor | |



PLATTOR FÖR KONTAKTGRILLNING



(5A) Grillplatta



(5B) Teppanyakiplatta



Platta för belgiska väfflor (köp tillhörande plattor som är lämpliga för den här kontaktgrillen!)

3) FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

- Ta bort allt emballage samt alla dekalerna och olika tillbehör inuti och utanpå apparaten och kontrollera att allting är i bra skick och att inga fel föreligger.
- Klipp hål i alla plastpåsar och bortska dem på lämpligt sätt eftersom de kan medföra en risk för att barn kvävs eller sätter i halsen.

OBSERVERA: När du packar upp apparaten är överdelen i låst läge. Lås upp till öppet läge med skjutmekanismen. Försök aldrig öppna överdelen under användning med skjutmekanismen i låst läge.

RENGÖR FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN:

1. Ta bort de löstagbara / vändbara plattorna och diska dem med varmt vatten och diskmedel. Torka noggrant innan du sätter tillbaka dem i basenheten.
2. Torka av höljet med en torr trasa.
3. Kontrollera att plattorna sitter fast ordentligt i locket och basenheten.
4. Innan du kopplar in apparaten – se efter att nätspänningen motsvarar den spänning som anges på apparatens undersida.

5. **VARNING:** APPARATEN MÅSTE JORDAS.

6. Din kontaktgrill / paninipress / teppanyaki är nu klar att användas.
7. Endast de löstagbara / vändbara plattorna tål maskindisk.

OBSERVERA: Använd inte starkt slipande rengöringsmedel, skursvampar eller produkter som inte bedöms som säkra att använda på keramiska nonstick-beläggningar. Om plattorna diskas i diskmaskin kan viss missfärgning uppstå. Detta är bara kosmetiskt och påverkar inte funktionen.

4) ANVÄNDNING – ALLMÄNT

MONTERINGSANVISNINGAR

För att komma i gång ställer du din GreenPan kontaktgrill / paninipress / teppanyaki på en ren, plan yta. Apparaten har tre olika lägen:



STÄNGT LÄGE

Den övre plattan / överdelen vilar på den undre plattan / basen. Detta är det normala start- och uppvärmningsläget när apparaten används som teppanyaki / stekplåt (kontaktfunktion) eller paninipress.



ÖPPET LÄGE

Den övre plattan / överdelen är öppen. Öppna överdelen till detta läge innan du använder apparaten som teppanyaki / stekplåt

(kontaktfunktion) eller paninipress. För att ställa apparaten i i öppet läge lyfter du handtaget tills du känner att det är i ett stabilt läge.

Teppanyaki / stekplåten förblir i stabilt läge tills du stänger överdelen eller flyttar den till det liggande öppna teppanyaki- / stekplåtsläget. Den övre plattan / överdelen blir kvar i upprätt läge tills du för ned handtaget för tillagning. När du för ned handtaget för tillagning frigörs gångjärnet automatiskt så att den övre plattan / överdelen ligger perfekt på dina livsmedel med full kontakt och tillagar dem jämnt.



LIGGANDE LÄGE

Den övre plattan / överdelen öppnas så att den övre och den undre plattan ligger i nivå och skapar en enda tillagningsyta.

Du öppnar överdelen till liggande läge genom att hålla i handtaget, trycka in överdelens frigöringsknapp på enhetens högra sida och dra handtaget bakåt tills grillen vidrör köksbänken. Kom ihåg att sätta i droppbrickan på dess plats under den övre grillen i mitten.

OBSERVERA: Tillaga inte livsmedel med den övre plattan öppen i 90°–105° läge i mer än femton minuter. Vi rekommenderar att du tillagar livsmedel med den övre värmeplattan stängd eller helt öppen i 180°-läget.

HUR DU SÄTTER I TILLAGNINGSPLATTOR

Apparaten bör vara avstängd och avsvälnad. Vik upp apparaten till liggande läge. Sätt i varje platta för sig. Hitta fasthållningsklämmorna av metall mitt i basenheten. Vinkla plattans bakre ända och sätt utstansningarna mot metallklämmorna. Skjut in plattan under klämmorna och tryck nedåt framtill på plattan. Du bör höra att den knäpper på plats. Vänd apparaten 180 grader och sätt i den andra plattan i överdelen på samma sätt.

HUR DU TAR BORT TILLAGNINGSPLATTOR

Apparaten bör vara avstängd och avsvälnad. Vik upp din apparat till liggande läge. Hitta plattornas frigöringsknappar på den ena sidan. Tryck in den ena knappen bestämt så hoppar tillagningsplattan upp ur basen. Fatta tillagningsplattan med båda händer, dra loss den ur metallklämmorna och lyft bort från basen. Tryck på den andra knappen för att frigöra den andra tillagningsplattan på samma sätt.

HUR APPARATEN ANVÄNDS OCH FUNGERAR

Innan du använder apparaten för första gången bör du diska grill- / teppanyakiplattan, basen, locket och droppbrickan i enlighet med anvisningarna i avsnittet "Före första användningen". Torka noggrant och pensla sedan grillplattans yta lätt med matolja. Sätt in droppbrickan i basen, därefter grillplattan ovanpå droppbrickan. Använd aldrig grillplattan direkt på arbetsytan, utan alltid med droppbrickan och basen.

Apparaten bör användas endast på ytor som är värmebeständiga och lätta att torka av.

När din apparat är rätt monterad sätter du i sladden i ett vanligt eluttag så är du klar att börja laga mat. LCD-displayen tänds om du trycker / vrider på en knapp eller ratt, men ingen tillagningsfunktion är vald ännu. För att sätta på produkten för att välja funktion trycker du på START / STOP-knappen.

Sätt din apparat i det önskade tillagningsläget och använd temperaturreglaget för att välja tillagningstemperatur. Inställningarna varierar från Low (80°C) till High (230°C). Om du vill använda apparaten i liggande läge men inte behöver hela ytan, rekommenderas att du använder den undre plattan.

KOM I GÅNG

Hur du väljer plattor och temperatur

1. För att börja använda din apparat vrid du på ratten PLATE SELECT för att välja vilken eller vilka plattor du behöver för att justera inställningen.
2. Välj "Lower" eller "Upper" om du vill välja olika temperatur för varje platta. Välj "Both" om du vill justera inställningen för båda plattor samtidigt.
3. Förvald timer och temperatur syns på LCD-displayen.
4. Vrid på ratten för att justera temperaturen.
5. För att justera nedräkningstimern vrid du på ratten för att välja antalet minuter.
6. Tryck på START / STOP-knappen så kommer LCD-displayen att visa "PREHEAT" och streck som rullar från vänster till höger.
7. När förvärmningen är klar piper apparaten tre gånger, "PREHEAT" försvinner och minuterna börjar blinka.
8. Tryck på START / STOP för att starta timerns nedräkning och lägg dina livsmedel på plattan / plattorna.

OBSERVERA: Om båda plattorna avslutar förvärmningen och START / STOP-knappen inte trycks in inom 60 minuter, stängs apparaten av och LCD-displayen slocknar.)

9. När nedräkningstimern är nere på noll piper apparaten tre gånger. Tiden återställs till de tidigare valda värdena och börjar blinka för att indikera att apparaten är klar att starta nästa cykel.
10. För att sluta laga mat väljer du den platta du vill stänga av och vrid sedan temperaturratten förbi minimivärdet – "OFF" visas för den valda plattan. Om båda plattorna används eller förvärms stänger du av produkten genom att trycka på START / STOP-knappen.

UNDER ANVÄNDNING

lakta alltid försiktighet när du hanterar apparaten eftersom den blir varm när den används. Fatta alltid framtill på handtaget när du öppnar apparaten, eftersom den delen av handtaget är konstruerad för att inte bli varm när apparaten är påslagen. Överdelen blir varm under användning.

VIDRÖR INTE ÖVERDELEN ELLER ARMARNA UNDER ELLER OMEDELbart EFTER TILLAGNING

Överdelen får inte vidröras under eller omedelbart efter tillagning. Använd en ugnsvante för att undvika brännskador om du behöver justera överdelen.

Även apparatens bas blir mycket varm. Om du behöver flytta apparaten av någon anledning bör du låta apparaten svalna innan du tar i den (minst 30 minuter).

OBSERVERA: Under den första användningen kan apparaten osa och ryka en aning. Det är fullständigt normalt och försvinner med användningen.

SEAR-FUNKTIONEN

Du kan bryna livsmedel i 260°C i upp till två minuter. Tryck på SEAR-knappen för att växla mellan UPPER / LOWER / BOTH / No action. Om du trycker på knappen en gång syns "SEAR" i den övre plattans fält. Om du trycker en andra gång syns "SEAR" i den undre plattans fält. Vid det tredje trycket syns "SEAR" i både den övre och den undre plattans fält. Efter ett fjärde tryck försvinner "SEAR" i både den övre och den undre plattans fält.

UTFORSKA NYTT MATLAGNINGSTERRITORIUM

Kombinationen av kontaktgrill, paninipress, teppanyaki och väffeljärn ger fantastisk mångsidighet med många olika tillagningslägen. Använd apparaten som kontaktgrill, teppanyaki / stekplåt (kontaktfunktion), paninipress, öppen grill eller öppen teppanyaki / stekplåt, eller grilla på ena sidan och använd den andra som teppanyaki / stekplåt. Se monteringsanvisningarna och bruksanvisningarna för ytterligare information om användningen.

TEPPANYAKI / STEKPLÅT (KONTAKTFUNKTION) (STÄNGT LÄGE)

I kontaktläge är teppanyakin / stekplåten perfekt för korvar, benfri kyckling och grönsaker. Den besparar dig även tid, eftersom du steker båda sidor av livsmedlen samtidigt. Kontaktgrillen / paninipressen / teppanyakin / väffeljärnet konstruerades för bekvämlighet. Därför kan handtaget och gångjärnet justera överdelen efter dina livsmedel för full kontakt. Använd teppanyakin / stekplåten för tillagning av allt från tunna raggmunkar till en tjock bifstek. När du tillagar flera saker tillsammans är det viktigt att tänka på tjockleken. Se till att livsmedlen är jämnt tjocka så att överdelen stängs jämnt.

KONTAKTGRILL (STÄNGT LÄGE)

Få klassiska grillränder snabbare med stängt grilläge. Genom att utnyttja två grillplattor kan du få grillsmak på halva tiden. Lägg bara i dina livsmedel och stäng grillen för att tillaga båda sidor på samma gång. Det betyder snabbare hamburgare, bifstekar, fläskkotletter och så mycket mer. Tänk alltid på dina livsmedels tjocklek innan du använder det här läget. Om du ser till att livsmedlen är lika tjocka blir allt jämnt tillagat.

PANINIPRESS (STÄNGT LÄGE)

Du gör fräsiga paninis och wraps i en handvändning med kontaktgrillen / paninipressen / teppanyakin / väffeljärnet. Kontaktgrillen / paninipressen / teppanyakin / väffeljärnet har konstruerats med ett självjusterande handtag och gångjärn som gör att överdelen ligger perfekt på din smörgås eller wrap och tillagar den jämnt. Du kan trycka lätt på handtaget så att livsmedlet blir så tjockt som du vill ha det. Kom ihåg att tänka på smörgåsarnas tjocklek innan du lägger dem i paninipressen så att överdelen stängs jämnt.

VÄFFELJÄRN (STÄNGT LÄGE)

För att använda kontaktgrillen / paninipressen / teppanyakin / väffeljärnet till att göra väfflor sätter du i den övre och den undre väffelplattan. Välj båda plattorna för din gräddningsgrad (från 1 till 7). Tiden är förinställd åt dig efter att du tillsatt smeten. Stäng överdelen och tryck på START / STOP-knappen för att starta tillagningen. Du kommer att höra tre pip när väfflan är färdig (ungefär 5–9 minuter). Förbered nästa omgång eller stäng av apparaten.

OBSERVERA: Väffelplattorna bör alltid användas i stängt läge och får aldrig blandas med andra plattor.

LIGGANDE GRILL (ÖPPET LÄGE)

Ta in utomhussmaken med liggande grilläge. Vik bara upp överdelen så att den ligger mot köksbänken. I det här läget utnyttjas två grillplattor för att skapa en hälsosam keramisk nonstick-grill i full storlek. Grilla en klassisk bifstek, en saftig hamburgare och grillkorv till barnen – allt på samma apparat. Med det extra utrymmet och de lättrengjorda grillplattorna får du till de perfekta grillränderna utan anstränging.

LIGGANDE TEPPANYAKI / STEKPLÅT (ÖPPET LÄGE)

Liggande teppanyaki / stekplåt innebär att både teppanyakiplattorna / stekplåtarna används med överdelen liggande mot köksbänken för att skapa en rymlig stekhällsytta. Detta alternativ är perfekt för en stor mängd maträtter – från klassiker som fattiga riddare och pannkakor till vardagsmat som kyckling och grönsaker. Alla dina favoriter kan tillagas på multigrillen / teppanyakin / stekplåten. Med de två plattorna bredvid varandra har du dubbelt så stor yta att steka på. Du kan även tillaga olika livsmedel på samma gång på skilda plattor utan att bekymra dig över att smakerna blandas. Med det liggande teppanyaki / -stekplåtsläget kan du även tillaga livsmedel av olika tjocklek på samma gång.

BLANDAD GRILL OCH TEPPANYAKI / STEKPLÅT (ÖPPET LÄGE)

Blanda och komponera din måltid med både grillplatta och teppanyakiplatta / stekplåt i öppet läge. Med det här läget optimerar du din tid i köket. Grilla frukostkorv och stek ägg på

samma gång, grilla kött samtidigt som du fräser grönsaker, laga fish & chips, fajitas ... alternativen är oändliga. Detta är multigrillens / teppanyakins / stekplätens mest mångsidiga läge – varm plattorna till olika temperaturer för att vara säker på att din teppanyaki / stekplåt och grill är idealiska för det du

tänker tillaga. Du kan bryna på grillen och sedan steka färdigt på teppanyakiplattan / stekplåten för att få maximal smak. Liksom teppanyakin- / stekplåten i liggande läge kan du tillaga en mängd livsmedel med olika tjocklek i samma läge.

TILLAGNINGSGUIDE

LIVSMEDEL	PLATTA	ÖPPEN / STÄNGD	FÖRESLAGEN TEMPERATUR OCH TID
Bacon	Grill eller teppanyaki / stekplåt	Öppen	Lägg bacon på kalla plattor. Vrid temperaturen till 230 °C. Tillaga till önskad knaprighet. Bör ta ungefär 15 minuter för 400 gr bacon (med det liggande läget).
Nötkött, benfri biffstek	Grill	Båda	När du tillagar i stängt läge förvärmer du till SEAR. Lägg biffstekarna på den förvärmda undre grillplattan. Med hjälp av det justerbara gångjärnet placerar du den övre plattan så att den precis vidrör köttet, utan att trycka på det. Bryn i 2 minuter; grillen återgår sedan till 230 °C. Stek i 2–5 minuter, beroende på biffstekens tjocklek och den önskade stekgraden. När du använder öppet eller liggande läge förvärmer du till 230 °C. Lägg biffstekarna på de förvärmda grillplattorna. Stek i ungefär 4–6 minuter per sida, beroende på biffstekarnas tjocklek och den önskade stekgraden.
Kycklingbröst	Grill	Båda	När du tillagar i stängt läge förvärmer du till 200 °C. Stek i 7–9 minuter i stängt läge eller i 8–10 minuter per sida i liggande läge (innertemperaturen bör vara 80 °C – köttsoften ska vara klar och inte rosafärgad).
Kycklinglår	Grill	Båda	När du tillagar i stängt läge förvärmer du till 200 °C. Stek i 7–9 minuter i stängt läge eller i 8–10 minuter per sida i liggande läge (innertemperaturen bör vara 80 °C – köttsoften ska vara klar och inte rosafärgad).
Fiskfiléer	Grill	Båda	200 °C och 6–7,5 minuter när du grillar i stängt läge. 7–8 minuter per sida i liggande läge.
Hamburgare	Grill	Stängd	230 °C. Lägg hamburgarna på den förvärmda undre grillplattan. Med hjälp av det justerbara gångjärnet placerar du den övre plattan så att den precis vidrör burgarna, utan att pressa ihop dem.
Ostburgare	Grill	Stängd	Samma som ovan, men när hamburgarna är nästan färdiga och ungefär 1,5 minuter återstår öppnar du försiktigt den övre plattan, lägger en ostskiva på burgarna och flyttar den övre plattan så att den är rakt över ostburgarna, utan att vidröra dem. Fortsätt tills osten precis har smält.
Korvar (råa)	Grill eller teppanyaki / stekplåt	Båda	230 °C. Lägg korvorna på den förvärmda grillplattan / teppanyakiplattan / stekplåten – grillräfflorna är perfekta för att hålla korvorna på plats och underlätta vändning för jämn tillagning. Grilla i ungefär 5 minuter per sida i öppet läge eller ungefär 12 minuter (vänd dock efter halva tiden) i stängt läge, beroende på korvarnas tjocklek.
Panini	Grill eller teppanyaki / stekplåt	Stängd	Förvärm båda plattorna till 175 °C. Lägg de tillredda smörgåsarna på den förvärmda undre grillplattan / teppanyakiplattan / stekplåten. Stäng överdelen. Grilla smörgåsarna i ungefär 4–6 minuter, beroende på smörgåsarnas tjocklek.
Enkla smörgåsar	Grill eller teppanyaki / stekplåt	Stängd	Förvärm den undre plattan till 175 °C och den övre plattan till 230 °C. Lägg de tillredda smörgåsarna på den förvärmda undre grillplattan / teppanyakiplattan / stekplåten. Stäng den övre plattan med hjälp av överdelens höjdställare tills plattan befinner sig rakt över smörgåsen, utan att vidröra den. Grilla smörgåsen tills den pålagda osten har smält helt och fått lagom färg.
Quesadillas	Grill eller teppanyaki / stekplåt	Stängd	Förvärm båda plattorna till 200 °C. Lägg den tillredda quesadillan på den förvärmda undre plattan. Stäng överdelen och med hjälp av överdelens höjdställare ställ in den övre plattan så att den befinner sig precis över quesadillan. Grilla i ungefär 2–3 minuter, beroende på quesadillans tjocklek och pålägg.
Ägg	Teppanyaki / stekplåt	Öppen	175 °C. Knäck äggen på de varma teppanyakiplattorna / stekplåtarna. Vänd när vitorna har stelnat, efter ungefär 2–3,5 minuter, och lyft ur när äggen har fått önskad konsistens.
Fattiga riddare	Teppanyaki / stekplåt	Öppen	175 °C. Vänd efter 2–3 minuter, beroende på tjocklek. Stek i ytterligare 2–3 minuter.
Biffstek med ägg	Grill och teppanyaki / stekplåt	Öppen	Förvärm den undre plattan till 175 °C och den övre plattan till 230 °C. Lägg det kryddade köttet på den förvärmda övre grillplattan. Grilla i ungefär 4–6 minuter per sida, beroende på tjocklek och önskad stekgrad. Efter att du har vänt biffsteken / biffstekarna knäcker du äggen på den förvärmda teppanyakiplattan / stekplåten och steker i 2–3 minuter per sida. Då bör även biffstekarna vara klara.

Grönsaker	Grill	Båda	200 °C. Grilla tills grönsakerna har mjuknat. Tiden beror på vilken typ av grönsaker som används, men det bör ta ungefär 20–30 minuter.
Pizza	Grill	Stängd	Grilla degen på SEAR med enheten stängd. Låt sedan temperaturen återgå till 230 °C. Öppna och tillsätt fyllningen. Stäng därefter den övre plattan med hjälp av överdelens höjdställare tills plattan befinner sig över pizzan, utan att vidröra den. Baka tills osten / fyllningen har smält och fått färg, i ungefär 10–15 minuter.

UNDERHÅLL SOM KAN UTFÖRAS AV ANVÄNDAREN

- Även om plattorna tål metallredskap rekommenderar vi att du använder redskap av plast, silikon eller trä för att förlänga dina keramiska nonstick-plattors livslängd.
- Lämna aldrig plastredskap i kontakt med de varma plattorna.
- Mellan måltiderna bör du torka ur fettkanalerna och droppbrickan. Ta bort eventuella matrester med hushållspapper innan du sätter i gång med nästa måltid.
- Låt apparaten svalna helt (minst 30 minuter) före rengöring.

5) RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

1. Dra ur sladden till apparaten och låt apparaten svalna innan den rengörs eller ställs undan. Avlägsna flott och fett som har samlats i droppbrickan.
2. Tryck in plattornas frigöringsknappar för att ta bort plattorna för rengöring (se Monteringsanvisningar). Försäkra dig om att tillagningsplattorna har svalnat helt innan du tar i dem (minst 30 minuter). De löstagbara plattorna tål maskindisk. Skrapa inte tillagningsplattorna med metallföremål, som knivar och gafflar, och använd inte en skursvamp för rengöring. Det kan skada plattornas keramiska nonstick-beläggning.
3. Om du har tillagat fisk eller skaldjur med grillen eller teppanyakin torkar du av tillagningsplattan med citronjuice för att undvika att överföra fisksmak till nästa måltid. Basen, överdelen och reglagen kan torkas av med en mjuk, torr trasa. Fukta trasan vid hårdare smuts.
4. Använd inte skursvampar, skurpulver eller kemiska rengöringsmedel.
5. Torka alla ytor med en ren, fuktig trasa.
6. Använd hushållspapper fuktat med lite matolja för att avlägsna envisa fläckar.
7. Diska droppbrickan i varmt vatten med diskmedel eller i diskmaskinens överkorg.
8. Använd inte skursvampar, stålull eller diskuddar.
9. På de ställen där den övre och den undre plattan kommer i kontakt kan non-stick-ytorna uppvisa tecken på slitage. Detta är rent kosmetiskt och påverkar inte grillens funktion.

DEL	TÅL MASKIN- OCH HANDDISK	TORKA MED FUKTIG TRASA
Överdel		X
Bas		X
Vändbara grillplattor / teppanyakiplattor / stekplåtar	X	
Droppbricka	X	

6) FÖRVARING

Försäkra dig om att apparaten har svalnat och är torr innan du förvarar den. Linda elsladden runt sladdhållaren på undersidan av enheten. Ha en uppsättning plattor monterad i enheten. Skjut höjdmekanismen till låst läge. Förvara enheten antingen horisontellt eller vertikalt med den andra plattuppsättningen i närheten.

FELSÖKNING

PROBLEM	LÖSNING
Ringen runt START / STOP-knappen lyser inte och displayen visar ingenting	Kontrollera att stickkontakten sitter i vägguttaget. Om enheten är inkopplad bör ringen runt START / STOP vara tänd och visa att enheten är inkopplad. Om problemet kvarstår, försök prova med ett annat uttag.
Timern börjar inte räkna ned.	Tryck på knappen Start / Stop för att starta timern.

7) BORTSKAFFANDE AV APPARATEN



Denna apparat är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE).
 ■ Produkten får inte behandlas som hushållsavfall. Ta den i stället till ett centralt insamlingsställe för återvinning av elektriska och elektroniska hushållsapparater. För mer detaljerad information om behandling, återvinning och materialåtervinning av denna produkt kan du kontakta din kommun, ditt hushålls avfallshämtningstjänst eller den butik där du köpte produkten. En riktig hantering hjälper till att förhindra negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa. Genom att återanvända, återvinna och/eller använda gamla apparater på ett nytt sätt bidrar du väsentligt till att skydda vår miljö.

Gäller endast för Storbritannien:

I enlighet med WEEE-förordningarna 2013 (SI 2013/3113) (med ändringar) om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning måste produkter som inte längre går att använda samlas in separat och bortskaffas på ett miljövänligt sätt.

8) GARANTI

För produkter som sålts inom Europeiska ekonomiska samarbetsområdet och Storbritannien omfattas du av 24 månaders garanti på produkten som skydd mot bristande avtalsenlighet i överensstämmelse med direktiv (EU) 2019/771 respektive 2015 års lag om konsumenträttigheter (Consumer Rights Act 2015) (Storbritannien). Garantin gäller endast vid icke-yrkemässig användning.

Vi ansvarar i alla händelser inte för fel som beror på

- att skötsel- och bruksanvisningarna inte har följts,
- normalt slitage (t.ex. missfärgningar eller repor) och/eller
- påverkan av yttre faktorer, t.ex. väderskada, transportskada, skada orsakad av slag eller stötar.

I händelse av bristande avtalsenlighet kommer, beroende på omständigheterna,

- produkten att repareras,
- produkten att bytas ut,
- en proportionell del av det pris som betalats för produkten att återbetalas eller
- hela det pris som betalats för produkten att återbetalas.

Det är viktigt att du behåller inköps- eller leveransbeviset för produkten med uppgift om inköps- eller leveransdatum. Du behöver ett sådant inköps- eller leveransbevis om du vill utöva din rätt till avhjälpande åtgärder vid bristande avtalsenlighet.

Dessa bestämmelser påverkar inte lagstadgade rättigheter du har som kund enligt tillämpliga nationella bestämmelser (t.ex. om försäljning av konsumentvaror), vilka kan variera från land till land. Dessa bestämmelser är endast avsedda som information och utgör ingen kommersiell garanti som ger dig andra rättigheter än dem du har enligt tillämpliga nationella bestämmelser.

Om du har frågor om produkten kan du kontakta vår kundtjänst via e-post på info@cookware-co.com

Kundtjänsten informerar dig om hur du går till väga.

Ha stor glädje av din apparat!

För Storbritannien: Garantin enligt ovan tillhandahålls av The Cookware Company UK & Ireland Ltd.

INSTRUKSJONS- HÅNDBOK OG GARANTI ELEKTRISK GRILL

INNHOOLD

1) GENERELLE SIKKERHETSINSTRUKSJONER	36
2) BESKRIVELSE AV DELENE	36
3) FØR FØRSTEGANGS BRUK	37
4) GENERELL BRUK	37
5) RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD	40
6) LAGRING	40
7) AVHENDING AV APPARATET	40
8) GARANTI	40

Les følgende instruksjoner nøye før du tar i bruk dette apparatet. Vi anbefaler at du følger disse instruksjonene. For din egen sikkerhet må du følge disse sikkerhetsinstruksjonene når du bruker elektriske apparater.

1) GENERELLE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

1. Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og oppover og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap hvis de har fått opplæring, eller informasjon om bruken av apparatet på en sikker måte og forstår farene som er involvert. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er eldre enn åtte år og under tilsyn.
2. Oppbevar apparatet og strømkabelen utilgjengelig for barn under åtte år.
3. Ikke la apparatet være uten tilsyn når det er i bruk.
4. Ikke senk apparatet eller strømforsyningskontakten i vann eller andre væsker, og ikke la det bli vått.
5. Ikke bruk et apparat med en skadet ledning eller støpsel eller etter at apparatet ikke fungerer eller på noen måte har blitt skadet. Returner apparatet til nærmeste autoriserte serviceverksted for undersøkelse, reparasjon eller justering.
6. Apparatet skal kun brukes til tiltenkt hjemmebruk. Vi påtar oss ikke noe ansvar hvis apparatet utsettes for feil bruk eller unnlattelse av å følge disse instruksjonene.
7. Kun beregnet for bruk på benkeplate som anvist.
8. Må ikke brukes utendørs.
9. Ikke plasser på eller i nærheten av en varm gass / åpen ild eller elektrisk brenner, eller i en oppvarmet ovn.
10. Ikke bruk dette apparatet i nærheten av badekar, dusj, basseng eller andre kar som inneholder vann.
11. Ikke bruk apparatet i nærheten av eller under brennbare materialer (f.eks. gardiner).
12. Ikke la strømkabelen henge over kanten av bordet eller benkeplaten eller berøre varme overflater. (Dette gjelder også skjøteledning hvis brukt).
13. Apparatet må kobles til en stikkontakt med jordet kontakt.
14. Slå av enheten og ta deretter støpselet ut av stikkontakten for å koble fra.
15. Hvis dette apparatet brukes med en skjøteledning, sørg for at den er egnet for apparatets klassifisering og at skjøteledningen er pålitelig jordet. Sjekk med en kvalifisert elektriker hvis du er usikker.
16. Strømledningen bør undersøkes regelmessig for tegn på skade, og apparatet må ikke brukes hvis ledningen er skadet.
17. Koble apparatet fra strømforsyningen når det ikke er i bruk.
18. Ikke koble til apparatet via en timer eller fjernkontroll.

19. IKKE RØR varme overflater . Tilgjengelige overflater kan bli varme under bruk. Bruk alltid håndtaket og kontrollene.
20. Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt av apparatprodusenten kan forårsake skader.
21. Bruk tang eller andre varmesikre redskaper for å fjerne mat. Ikke løft apparatet.
22. Med noen matvarer slippes det ut store mengder røyk – sørg for tilstrekkelig ventilasjon.
23. Ikke pakk inn mat i plastfilm, polyetylenposer eller aluminiumsfolie. Dette vil skade grillen / teppanyaki-platen og du kan forårsake brannfare.
24. Ikke bruk grillen til andre formål enn å lage mat.
25. Ikke bruk grillen hvis den er skadet eller har feil.
26. Sørg for at den elektriske spenningen til apparatet er i samsvar med gjeldende elektrisk spenning for førstegangs bruk.
27. **ADVARSEL:** Kull eller lignende brennbart stoff må ikke brukes med dette apparatet.
28. Dette apparatet er i samsvar med Det europeiske økonomiske fellesskapets direktiv 2014/30/EU.
29. DETTE APPARATET ER KUN FOR HUSHOLDNINGSBRUK.

2) BESKRIVELSE AV DELENE

- | | |
|--|--|
| ① Bunn og lokk | ⑤ Vendbare grill- / teppanyaki stekeplater |
| ② Håndtak | ⑥ Dryppskål |
| ③ Justerbare høydeinnstillinger og låsemekanisme | ⑦ Platefrigjøringsknapper |
| ④ LCD-skjerm / kontrollpanel | ⑧ Utløserknapp for hengsel |
| | ⑨ Oppbevaring av strømkabel |



ELEKTRISKE GRILLPLATER



(5A) Grillplate



(5B) Teppanyaki-plate



Belgisk vaffelplate
(Kjøp ekstra belgiske vaffelplater som passer til denne elektriske grillen!)

3) FØR FØRSTEGANGS BRUK

- Fjern all emballasje, klistremerker og alt tilbehør på innsiden og utsiden av apparatet, og sjekk at alle elementene er mottatt i god stand. Kontroller apparatet for eventuelle feil.
- Riv opp alle plastposer og kast dem på forsvarlig måte, da de kan utgjøre en kvelningsfare for barn.

MERK: Når du pakker ut apparatet, vil lokket være i låst posisjon. Bruk glidebryteren for å flytte til åpen posisjon for å låse opp. Ikke forsøk å åpne lokket på noe tidspunkt under bruk, med glidebryteren i låst posisjon.

VASK FØR FØRSTEGANGS BRUK:

1. Fjern de avtagbare / vendbare platene, vask med varmt såpevann og tørk grundig før du setter de tilbake på bunnenheten.
2. Tørk av enheten med en fuktig klut.
3. Sørg for at platene er godt festet til det øvre lokket og den nedre bunnenheten.
4. Sørg for at strømforsyningen er den samme som den som vises på undersiden av apparatet før du kobler det til.

ADVARSEL: DETTE APPARATET MÅ JORDES.

6. Den elektriske grillen / paninipressen / teppanyakien er nå klar til bruk.
7. Det er kun de avtagbare / vendbare platene som tåler oppvaskmaskin.

MERK: Ikke bruk sterke skuremidler, skureputer eller produkter som ikke anses å være trygge å bruke på non-stick-belegg. Ved vask i oppvaskmaskinen kan det oppstå lett misfarging av platene. Dette er kun kosmetisk og påvirker ikke resultatet.

4) GENERELL BRUK

MONTERINGSANVISNING

Plasser GreenPan elektrisk grill / paninipresse / teppanyaki på en ren, flat overflate for å komme i gang. Apparatet har tre forskjellige posisjoner:



LUKKET POSISJON

Topplate / lokk hviler flatt på den nedre platen / bunnen. Dette er standard start- og oppvarmingsposisjon for elektrisk teppanyaki / stekeflate eller panini-pressefunksjoner.



ÅPEN POSISJON

Topplate / lokk er åpent. Åpne lokket til denne posisjonen før du bruker apparatet som en elektrisk teppanyaki / stekeflate eller paninipresse. Løft håndtaket til du kjenner at det beveger seg til en stødig posisjon for å justere apparatet til åpen posisjon,

Teppanyaki / stekeplaten blir i fast posisjon til du lukker lokket eller flytter det til flat åpen teppanyaki / stekeflate-posisjon. Topplaten / lokket forblir i oppreist stilling til du senker håndtaket for matlagning. Når du senker håndtaket for matlagning vil hengslet frigjøre seg selv for at topplaten / lokket skal ligge flatt på maten, sikre full kontakt og tilberede maten jevnt.



FLAT POSISJON

Topplaten / lokket åpnes slik at topp- og underplaten er i vater og skaper en enkelt stekeoverflate.

Hold i håndtaket, trykk på lokkløserknappen på høyre side av enheten og trekk håndtaket tilbake til grillen berører benkeplaten når du åpner lokket til flat posisjon. Husk å sette dryppbrettet på plass for å støtte den øvre grillen i midten.

MERK: Ikke stek mat med den øvre platen åpen i 90°-105° stilling i mer enn 15 minutter. Det anbefales å steke maten med den øvre stekeplaten lukket, eller helt åpen i 180° stilling.

INSTALLERING AV STEKEPLATER

Apparatet skal være av og avkjølt. Sett apparatet i flat posisjon. Sett inn hver plate for seg. Finn metallfestebrakettene i midten av apparatet. Vipp bakenden av platen og juster utskjæringene med metallbrakettene. Skyv platen under brakettene og skyv ned på frontenden av platen. Du skal høre at den klikker på plass. Snu apparatet 180° og installer den andre platen i øvre del av apparatet på samme måte.

FJERNING AV STEKEPLATER

Apparatet skal være av og avkjølt. Sett apparatet i flat posisjon. Finn plateutløserknappene på den ene siden. Trykk hardt på én knapp, så vil stekeplaten sprette opp fra bunnen. Ta tak i stekeplaten med begge hender, skyv den fra under metallbrakettene og løft fra bunnen. Trykk på den andre knappen for å frigjøre den andre stekeplaten på samme måte.

BRUK

Vask grill / teppanyaki-platen, bunnen, lokket og dryppbrettet i henhold til instruksjonene gitt under avsnittet "Før førstegangs bruk" før du bruker dette apparatet for første gang. Tørk grundig og pensle deretter overflaten av grillplaten lett med matolje. Plasser dryppbrettet i bunnen, og plasser deretter grillplaten på dryppbrettet. Bruk aldri grillplaten direkte på arbeidsflaten, bruk alltid med dryppbrettet og bunnen.

Dette apparatet skal kun brukes på en varmebestandig overflate som er lett å tørke av.

Når apparatet er riktig montert, kobler du ledningen til en vanlig stikkontakt, og du er klar til å lage mat. LCD-skjermen vil lyse etter at en knapp eller temperatur er valgt, men ingen tilberedningsfunksjon er ennå valgt. Trykk på Start / stoppknappen for å slå på produktet for funksjonsvalg.

Sett apparatet i ønsket stekeposisjon og bruk temperaturkontrollen til å velge tilberedningstemperaturen. Innstillingene varierer fra lav (80°C) til høy (230°C). Hvis du ønsker å bruke apparatet i flat posisjon, men ikke trenger hele overflaten, anbefales det at du bruker bunnplaten.

KOM I GANG

Velg plater og temperatur

1. Vri innstillingsvelgeren for å velge hvilken(e) plate(r) du trenger for å begynne å bruke apparatet.
2. Velg "Nedre" eller "Øvre" hvis du vil velge ulik temperatur for platene. Velg "Begge" hvis du vil justere innstillingen til begge platene samtidig.
3. Standard tid og temperatur vises på LCD-skjermen.

4. Vri på hjulet for å justere temperaturen.
5. Vri på hjulet for å velge antall minutter for å justere nedtellingstidtageren.
6. Trykk på start / stopp-knappen, så vil du legge merke til at LCD-skjermen viser "FORVARM" og søyler som går fra venstre til høyre.
7. Når den er ferdig med forvarmingen, piper den tre ganger, "FORVARM" forsvinner og minuttene begynner å blinke.
8. Trykk på start / stopp for å starte nedtellingen og legg maten på tallerkenen(e).

MERK: Hvis begge platene fullfører forvarmingen og start / stopp-knappen ikke trykkes inn innen 60 minutter, vil apparatet gå i AV-modus og LCD-skjermen slås av.

9. Når nedtellingstimeren går ut, piper apparatet tre ganger. Tiden vil tilbakestilles til de tidligere valgte verdiene og begynner å blinke for å indikere at den er klar til å starte neste syklus.
10. Velg platen som skal slås av, og vri temperaturvelgeren til over minimumsverdien for å stoppe matlagingen. Da vises "AV" for den valgte platen. Hvis begge platene er under tilberedning eller forvarming, vil et trykk på Start / stopp-knappen slå av produktet.

VED BRUK

Siden apparatet blir varmt under bruk, må du alltid være forsiktig når du bruker det. Bruk alltid det fremre håndtaket for å åpne apparatet, siden denne delen av håndtaket er laget for å holde seg kjølig under matlaging. Topplokket blir varmt under bruk.

IKKE RØR LOKKET ELLER ARMENE UNDER ELLER UMIDDELBART ETTER TILBEREDNING

Topplokket bør ikke berøres under eller umiddelbart etter tilberedning. Bruk en stekevott hvis du trenger å justere lokket for å unngå brannskader.

Bunnen av apparatet vil også være veldig varm. La apparatet avkjøles før håndtering (minst 30 minutter) hvis du av en eller annen grunn trenger å flytte det.

MERK: Ved førstegangs bruk kan apparatet gi fra seg litt lukt og det kan ryke litt. Dette er helt normalt og vil forsvinne med bruk.

STEKEFUNKSJON

Du kan steke mat ved 260°C i opptil to minutter. Ved å trykke på stekeknappen kan du veksle mellom ØVRE / NEDRE / BEGGE / Ingen handling. Ved å trykke én gang vil "STEKE" vises på den øvre plateseksjonen. Ved å trykke to ganger vil "STEKE" vises på den nedre plateseksjonen. Ved å trykke tre ganger vil "STEKE" vises på både den øvre og den nedre plateseksjonen. Ved å trykke fire ganger vil "STEKE" forsvinne fra både den øvre og den nedre plateseksjonen.

UTFORSK ET NYTT KULINARISK OMRÅDE

Den elektriske grillen, paninipressen, teppanyaki og vaffeljernet gir den ultimate allsidigheten med mange forskjellige tilberedningsmoduser. Bruk den som elektrisk grill, teppanyaki / stekeflate, paninipresse, åpen grill, åpen teppanyaki / stekeflate, eller grill på den ene siden og teppanyaki / stekeflate på den andre. Se monteringsanvisning og bruksanvisning for ytterligere informasjon om bruk.

ELEKTRISK TEPPANYAKI / STEKEFLATE (LUKKET POSISJON)

Perfekt for pølser, benfri kylling og grønnsaker. Elektrisk teppanyaki / stekeflate sparer tid fordi du griller begge sider av maten samtidig. Den elektriske grillen, paninipressen, teppanyaki og vaffeljernet ble designet med bekvemmelighet i tankene, så håndtaket og hengslet lar lokket tilpasse seg maten din, slik at de får fullstendig kontakt. Teppanyaki / stek alt fra tynne røstipoteter til en tykk biff jevnt. Når du tilbereder flere ting, er det viktig å ta hensyn til tykkelsen på maten. Sørg for at maten har en jevn tykkelse slik at lokket lukkes jevnt.

ELEKTRISK GRILL (LUKKET POSISJON)

Få klassisk stekemønster raskere med den lukkede grillposisjonen. Ved å bruke to grillplater kan du få grillsmak på halve tiden. Bare sett inn maten og lukk grillen for å steke begge sider samtidig. Det betyr raskere burgere, biffer, koteletter og mye mer. Vurder alltid tykkelsen på maten før du bruker denne modusen. Ved å holde maten i samme tykkelse vil du sikre at alt blir jevnt tilberedt.

PANINIPRESSE (LUKKET POSISJON)

Sprø paninier og wraps er enkelt med den elektriske grillen, paninipresse, teppanyaki og vaffeljernet. Den elektriske grillen, paninipressen, teppanyaki og vaffeljernet er designet med et seljusterende håndtak og hengsle som lar deg dekke smørbrødet eller pakke det helt inn slik at det blir jevnt tilberedt. Du kan trykke lett på håndtaket for å presse maten etter eget ønske. Husk å ta hensyn til tykkelsen på smørbrødene dine når du lager mat, slik at lokket lukkes jevnt.

VAFFEL (LUKKET POSISJON)

Sett inn de øvre og nedre vaffelplatene for å bruke den elektriske grillen, paninipressen, teppanyaki og vaffeljernet for å lage vaffer. Velg begge platene for bruning fra 1 til 7. Tiden er forhåndsinnstilt for deg etter å ha tilsatt røren. Lukk lokket og trykk på start / stopp-knappen for å starte tilberedningen. Du vil høre tre pip når vaffelen er ferdig (ca. fem til ni minutter). Forbered neste omgang eller slå av.

MERK: Vaffelplater skal alltid brukes i lukket stilling, og skal aldri blandes med andre plater.

FLAT GRILL (ÅPEN POSISJON)

Få smaken av friluft inne med den flate grillposisjonen. Bare åpne lokket flatt mot benken. Denne posisjonen bruker to grillplater for å gi en sunn keramisk non-stick grill i full størrelse. Stek en klassisk biff, en saftig burger og pølser til barna på samme enhet. Det ekstra rommet og grillplatene som er lette å rengjøre gjør det enkelt å få det perfekte stekemønsteret.

FLAT TEPPANYAKI / STEKEFLATE (ÅPEN POSISJON)

Flat teppanyaki / stekeflate refererer til å bruke både teppanyaki / stekeflate med lokket flatt mot benken for å skape en romslig matlagingsoverflate med flat topp. Denne innstillingen er perfekt for et stort utvalg alternativer, inkludert klassikere som arme riddere og pannekaker, og til daglig matlaging som kylling og grønnsaker. Alle favorittene dine kan tilberedes på multigrillen, teppanyaki / stekeflate. Når begge platene ligger flatt, har du dobbel overflate for steking. Du kan også tilberede forskjellige matvarer samtidig på separate plater uten å bekymre deg for at smakene kombineres. Den flate teppanyaki / stekeposisjonen lar deg også tilberede mat av varierende tykkelse samtidig.

KOMBINERT GRILL OG TEPPANYAKI / STEKEFLATE (ÅPEN POSISJON)

Kombiner det til måltidet med både grill og teppanyaki / stekeflater i åpen stilling. Denne modusen lar deg effektivisere tiden på kjøkkenet. Grill frokostpølse og egg samtidig, grill kjøtt mens du bruner grønnsaker, Fish and chips, fajitas ... mulighetene er uendelige. Dette er multigrillen, teppanyaki / stekeflate mest allsidige posisjon – varm opp platene til forskjellige temperaturer for å sikre at teppanyaki / stekeflaten og grillen er ideelle for måltidet ditt. Du kan steke på grillen, og deretter avslutte på teppanyaki / stekeflaten for best mulig smak. I likhet med den flate teppanyaki / stekeflate-posisjonen, lar denne posisjonen deg tilberede en rekke matvarer med ulike tykkelser.

TILBEREDNINGSGUIDE

MAT	PLATE	ÅPEN / LUKKET	FORESLÅTT TEMPERATUR OG TID
Bacon	Grill eller teppanyaki / stekeflate	Åpen	Legg bacon på kalde plater. Vri til 230°C. Stek til ønsket sprøhet. Bør ta ca. 15 minutter for 450 gram bacon (med flat posisjon).
Biff, entrecote	Grill	Begge	Når du lager mat i lukket posisjon, forvarm for å STEKE. Legg biffene på den forvarmede nedre grillplaten. Bruk det justerbare hengslet til å stille inn den øvre platen slik at den bare berører biffen, men ikke trykker på den. Stek i to minutter, deretter tilbakestilles grillen til 230°C. Stek i to til fem minutter avhengig av tykkelsen på biffen og ønsket stekegrad. Forvarm til 230°C når du bruker åpen eller flat posisjon. Legg biffene på de forvarmede grillplatene. Stek i ca. fire til seks minutter på hver side, avhengig av tykkelsen på biffene og ønsket stekegrad.
Kyllingbryst	Grill	Begge	Forvarm til 200°C når du tilbereder mat i lukket posisjon. Stek i syv til ni minutter i lukket posisjon, eller åtte til ti minutter per side i flat posisjon. (Den indre temperaturen bør være 80°C – klar stekesaft uten tegn til rosa.)
Kyllinglår	Grill	Begge	Forvarm til 200°C når du tilbereder mat i lukket posisjon. Stek i syv til ni minutter i lukket posisjon, eller åtte til ti minutter per side i flat posisjon. (Den indre temperaturen bør være 80°C – klar stekesaft uten tegn til rosa.)
Fisk	Grill	Begge	200°C, seks til syv og et halvt minutt når du griller i lukket posisjon. Syv til åtte minutter per side i flat posisjon.
Hamburgere	Grill	Lukket	230°C. Legg burgerne på den forvarmede nedre grillplaten. Bruk det justerbare hengslet til å stille inn den øvre platen slik at den bare berører burgerne, men ikke trykker på dem.
Cheeseburgere	Grill	Lukket	Samme som ovenfor, men når burgerne er nesten ferdigstekt, med ca. ett og et halvt minutt igjen, åpner du forsiktig den øvre platen, legger en skive ost oppå burgerne og flytter den øvre platen slik at den er rett over cheeseburgeren, men ikke berører den. Stek til osten akkurat er smeltet.
Pølser (ukokte)	Grill eller teppanyaki / stekeflate	Begge	230°C. Legg pølsene på de forvarmede grill / teppanyaki / stekeflatene – grillrillene er perfekte for å holde pølsene på platen og gjør det enkelt å snu for jevn steking. Grill i ca. fem minutter på hver side i åpen posisjon eller ca. 12 minutter (snu halvveis) i lukket posisjon, avhengig av tykkelsen på pølsene.
Panini	Grill eller teppanyaki / stekeflate	Lukket	Forvarm begge platene til 180°C. Legg de tilberedte smørbrødene på den forvarmede nedre grillen / teppanyaki / stekeflatene. Ta ned lokket. Stek smørbrød i ca. fire til seks minutter avhengig av tykkelsen på smørbrødene.
Åpne smørbrød	Grill eller teppanyaki / stekeflate	Lukket	Forvarm den nedre platen til 180°C, den øvre til 230°C. Legg de tilberedte smørbrødene på den forvarmede nedre grillen / teppanyaki / stekeflatene. Bruk høydejusteringen for lokket, lukk den øvre platen til den sitter rett over toppen av smørbrødet, og ikke berører det. Stek smørbrødet til osten på toppen er helt smeltet og lett gyllen.
Quesadillas	Grill eller teppanyaki / stekeflate	Lukket	Forvarm begge platene til 200°C. Legg den tilberedte quesadillaen på den forvarmede nedre platen. Lukk toppen og bruk dekselhøydejusteringen, sett den øvre platen slik at den bare ligger på toppen av quesadillaene. Grill i ca. to til tre minutter, avhengig av tykkelsen og fyllet i quesadillaene.
Egg	Teppanyaki / stekeflate	Åpen	180°C. Knekk eggene på den varme teppanyakien / stekeflaten. Vend når hvitene er stivnet, ca. to til tre og et halvt minutt, og ta av når de har fått ønsket stekegrad.
Arme riddere	Teppanyaki / stekeflate	Åpen	180°C. Snu etter to til tre minutter, avhengig av tykkelse. Stek i ytterligere to til tre minutter.
Biff og egg	Grill og teppanyaki / stekeflate	Åpen	Forvarm den nedre platen til 180°C, øvre plate til 230°C. Legg den / de krydrede biffen(e) på den forvarmede øvre grillplaten. Grill i ca. fire til seks minutter per side, avhengig av tykkelse og ønsket stekegrad. Etter å ha snudd biffen(e) for å steke den andre siden, tilsett eggene på den forvarmede teppanyaki / stekeflaten og stek i to til tre minutter per side. På den tiden skal biffene også være ferdige.
Grønnsaker	Grill	Begge	200°C. Grill til de er møre. Dette vil variere avhengig av typen grønnsaker som brukes, men bør ta mellom 20 og 30 minutter.
Pizza	Grill	Lukket	Grill deigen på STEKE med enheten lukket. La deretter temperaturen gå ned til 230°C. Åpne for å legge på fyll og bruk dekselhøydejusteringen. Lukk den øvre platen til den sitter over toppen av pizzaen, men ikke berører den. Stek til ost / fyll er smeltet og brunet, 10 til 15 minutter.

BRUKERVEDLIKEHOLD

- Selv om platene tåler metallredskaper, anbefaler vi å bruke plast-, silikon- eller trerredskaper for å forlenge levetiden til de keramiske non-stick-platene.
- La aldri plastredskaper komme i kontakt med varmeplatene.
- Tørk av opphopning av mat mellom måltidene gjennom fettkanaler og inn i dryppskålen. Fjern eventuelle rester med et papirhåndkle før du starter på neste måltid.
- La apparatet avkjøles helt (minst 30 minutter) før rengjøring.

5) RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

1. Koble fra apparatet og la det avkjøles før rengjøring eller oppbevaring. Fjern og kast fett som har samlet seg i dryppskålen.
2. Trykk på plateutløserknappene for å fjerne platene for rengjøring (se monteringsinstruksjoner). Sørg for at stekeplatene er helt avkjølt før håndtering (minst 30 minutter). De avtagbare platene tåler oppvaskmaskin. Ikke skrap opp stekeplatene med metallgjenstander som kniver eller gaffer, og ikke bruk en skuresvamp til rengjøring. Hvis du gjør det, kan det skade platenes keramiske non-stick-belegg.
3. Tørk over stekeplaten med sitronsaft for å unngå å overføre sjømat smak til neste måltid hvis du har tilberedt sjømat med grillen eller teppanyaki. Bunnen, lokket og kontrollknappen kan tørkes av med en myk, tørr klut. Fukt kluten ved mer gjenstridige flekker.
4. Ikke bruk skuresvamp, pulver eller kjemiske vaskemidler.
5. Tørk av alle overflater med en ren, fuktig klut.
6. Bruk et papirhåndkle fuktet med litt matolje for å fjerne gjenstridige flekker.
7. Vask dryppskålen i varmt såpevann, eller i det øverste stativet i oppvaskmaskinen.
8. Ikke bruk skuresvamp, stålull eller såpeputer.
9. På de stedene der topp- og bunnsplaten kommer i kontakt, kan non-stick-overflatene vise tegn til slitasje. Dette er rent kosmetisk, og vil ikke påvirke funksjonen til grillen.

DEL	TÅLER OPP- VASKMASKIN OG HÅNDVASK	TØRK AV MED EN FUKTIG KLUT
Lokk		X
Bunn		X
Vendbare grill / teppanyaki stekeplater	X	
Dryppskål	X	

6) LAGRING

Sørg for at apparatet er avkjølt og tørt før oppbevaring. Vikle strømledningen rundt ledningen under enheten. Ha et sett med plater montert i enheten. Skyv høydemekanismen til låst posisjon. Oppbevar enheten enten horisontalt eller vertikalt med det andre settet med plater i nærheten.

FEILSØKING

PROBLEM	LØSNING
Hvis Start / stopp-ringen er av og displayet er tomt	Sjekk at stikkontakten er koblet til strømmen. Hvis enheten er koblet til, skal Start / stopp-ringen lyse som viser at enheten er koblet til. Hvis problemet vedvarer, prøv å bruke en annen stikkontakt.
Klokken begynner ikke å telle ned	Trykk på Start / stopp-knappen for å starte timeren.

7) AVHENDING AV APPARATET



Dette apparatet er merket i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EU om avhending av elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE). Produktet må ikke behandles som husholdningsavfall. Ta i stedet produktet med til et sentralt innsamlingspunkt for resirkulering av elektriske og elektroniske husholdningsapparater. For ytterligere opplysninger angående behandling, gjenvinning og resirkulering av produktet kan du kontakte kommunen der du bor,, din avfallsstasjon for husholdningsavfall eller butikken der du kjøpte produktet. Riktig avhending bidrar til å forhindre negative konsekvenser for miljøet og menneskers helse. Ved å gjenbruke, resirkulere og / eller annen bruk av gamle apparater gir du et viktig bidrag til å beskytte miljøet vårt.

Kun for Storbritannia og Nord-Irland:

I henhold til forskriftene om avhending av elektrisk og elektronisk utstyr 2013 (SI 2013/3113) (med etterfølgende endringer), må produkter som ikke lenger er i brukbar stand, samles inn separat og avhendes på miljøvennlig vis.

8) GARANTI

På produkter solgt innenfor EØS-området, Storbritannia og Nord-Irland (UK) har du 24-måneders garanti mot manglende samsvar – i overensstemmelse med direktiv (EU) 2019/771 og Consumer Rights Act 2015 (UK).

Garantien gjelder kun dersom du benytter produktet til ikke-profesjonell bruk.

Vil kan ikke under noen omstendigheter holdes ansvarlige for feil eller mangler som følge av:

- at vedlikeholds- og bruksanvisningene ikke er overholdt
- normal slitasje (f.eks. misfarging eller riper), og / eller
- innvirkning fra eksterne faktorer, som f.eks. værskade, transportskade eller skade forårsaket av slag eller støt.

Ved manglende samsvar, og avhengig av omstendighetene, vil

- produktet bli reparert,
- produktet byttes ut,
- en forholdsmessig del av prisen som ble betalt for produktet, refunderes eller
- hele prisen som ble betalt for produktet, refunderes

Vennligst sørg for å ta vare på produktets kjøps- eller leveringsbevis med kjøps- eller leveringsdato. Du vil trenge et slikt kjøps- eller leveringsbevis hvis du ønsker å utøve retten til kompensasjon ved manglende samsvar.

Disse bestemmelsene påvirker ikke eventuelle lovfestede rettigheter du som kunde har i henhold til gjeldende nasjonale forskrifter (f.eks. angående salg av forbruksvarer). Disse reglene kan variere fra ett land til et annet. Disse bestemmelsene er kun ment som informasjon og utgjør ingen kommersiell garanti med andre rettigheter enn dem du har i henhold til de gjeldende nasjonale forskriftene.

Hvis du har spørsmål angående produktet, kan du kontakte kundeservice via e-post på: info@cookware-co.com

Kundeservice gir deg mer informere om hvordan du går frem.

Nyt bruken av apparatet!

For Storbritannia og Nord-Irland: Garantien som er lagt frem ovenfor, er gitt av The Cookware Company UK & Ireland Ltd.

KÄYTTÖOHJE JA TAKUU KONTAKTIGRILLI


SISÄLTÖ

1) YLEISET TURVALLISUUSOHJEET	41
2) OSIEN KUVAUS	41
3) ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA	42
4) YLEISET KÄYTTÖOHJEET	42
5) PUHDISTUS JA HUOLTO	45
6) SÄILYTYS	45
7) LAITTEEN HÄVITTÄMINEN	45
8) TAKUU	45

Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen tämän laitteen käyttöä. Suosittelemme säilyttämään nämä ohjeet. Oman turvallisuutesi vuoksi sinun on noudatettava näitä turvallisuusohjeita käyttäessäsi sähkölaitteita.

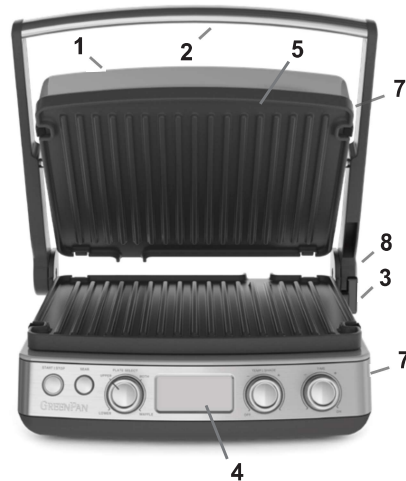
1) YLEISET TURVALLISUUSOHJEET

- Yli 8-vuotiaat lapset sekä henkilöt, joilla on alentuneet fyysiset, aisteihin liittyvät tai henkiset kyvyt tai puutteelliset tiedot ja kokemus, saavat käyttää laitetta, jos heitä valvotaan tai neuvotaan käyttämään laitetta turvallisesti ja jos he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät voi tehdä käyttäjän vastuulla olevia puhdistus- ja huoltotoimenpiteitä, paitsi yli 8-vuotiaat ja valvottuina.
- Pidä laite ja johto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Älä jätä laitetta vartioimatta, kun se on käytössä.
- Älä upota laitetta tai sen virtalähteen liitintä veteen tai muihin nesteisiin äläkä anna niiden kastua.
- Älä käytä laitetta, jonka johto tai pistoke on vaurioitunut tai jos laite vikaantuu tai vaurioituu millään tavalla. Vie laite lähimpään valtuutettuun huoltopisteeseen tutkittavaksi, korjattavaksi tai säädettäväksi.
- Käytä laitetta vain tarkoituksen mukaiseen kotitalouskäyttöön. Emme ota vastuuta laitteen sopimattomasta käytöstä tai näiden ohjeiden noudattamatta jättämisestä.
- Tarkoitettu käytettäväksi keittiötasolla, annettujen ohjeiden mukaisesti.
- Älä käytä laitetta ulkona.
- Älä sijoita laitetta kuumen kaasulähteen, avotulen tai sähköpolttimen lähelle tai kuumaan uuniin.
- Älä käytä laitetta kylpyammeen, suihkun, altaan tai muun vettä sisältävän astian läheisyydessä.
- Älä käytä laitetta helposti syttyvien materiaalien (esim. verhot) läheisyydessä tai alapuolella.
- Älä anna virtajohtoa roikkua pöydän tai työtason reunan yli tai kosketa kuumia pintoja. (Tämä koskee myös jatkojohtoa, jos sellainen on käytössä).
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Poista laite käytöstä kytkemällä ensin virta pois päältä ja irrottamalla pistoke sitten pistorasiasta.
- Jos laitetta käytetään jatkojohton kanssa, varmista, että jatkojohto soveltuu laitteen teholle ja että se on maadoitettu. Mikäli olet epävarma asiasta, käänny pätevän sähköasentajan puoleen.
- Virtajohto on tarkistettava säännöllisin väliajoin vaurioiden varalta. Laitetta ei saa käyttää, jos johto on vaurioitunut.
- Irota laite virtalähteestä, kun laitetta ei käytetä.
- Älä kytkä laitetta ajastimeen tai kauko-ohjausjärjestelmään.

- ÄLÄ koske kuumiin pintoihin . Kosketettavissa olevat pinnat kuumenevat käytön aikana. Käytä aina kahvaa ja ohjaimia.
- Muiden kuin laitteen valmistajan suosittelemien lisävarusteiden käyttö voi aiheuttaa vammoja.
- Käsittele ruokaa pihdeillä tai muilla kuumuutta kestäville keittiövälineillä. Älä nosta laitetta.
- Joidenkin ruokien kypsentyminen voi tuottaa paljon savua. Varmista, että tilan ilmanvaihto on riittävä.
- Älä kääri ruokaa muovikalvoon, polyeteenipussiin tai metallifolioon. Tämä vahingoittaa grilliä / teppanyaki-levyä ja voi aiheuttaa palovaaran.
- Älä käytä grilliä muuhun tarkoitukseen kuin ruoan valmistukseen.
- Älä käytä grilliä, jos se on vahingoittunut tai viallinen.
- Varmista ennen ensimmäistä käyttökertaa, että laitteen sähköluokitus vastaa käytössä olevaa sähköluokitusta.
- VAROITUS:** Palavia polttoaineita kuten kivihiiltä ei saa käyttää tämän laitteen kanssa.
- Tämä laite noudattaa EU-direktiiviä 2014/30/EU.
- TÄMÄ LAITE ON TARKOITETTU VAIN OTITALOUSKÄYTTÖÖN.**

2) OSIEN KUVAUS

- | | |
|---|---|
| ① Perusyksikkö ja kansi | ⑤ Käännettävät grilli- / teppanyaki-parilalevyt |
| ② Kahva | ⑥ Tippakaukalo |
| ③ Säädettävät korkeussäädöt ja lukitusmekanismi | ⑦ Levyjen vapautuspainikkeet |
| ④ LCD-näyttö / ohjauspaneeli | ⑧ Saranan vapautuspainike |
| | ⑨ Virtajohton säilytys |



KONTAKTIGRILLILEVYT



(5A) Grillilevy



(5B) Teppanyaki-levy



Belgialainen vohvelilevy (hanki lisävarusteena tähän kontaktigrilliin sopivat belgialaiset vohvelilevyt!)

3) ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

- Poista kaikki pakkausmateriaalit, tarrat ja tarvikkeet laitteen sisä- ja ulkopuolelta ja tarkista, että kaikki osat ovat hyvässä kunnossa eikä niissä näy vaurioita.
- Revi kaikki muovipussit ja hävitä ne asianmukaisesti, koska ne voivat aiheuttaa tukeutumisvaaran lapsille.

HUOM.: Kun purat laitetta pakkauksesta, kansi on lukitusasennossa. Siirrä kansi avausasentoon liukukytkimellä. Älä yritä avata kantta käytön aikana, kun liukukytkin on lukitusasennossa.

PUHDISTA LAITE ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA:

1. Irrota irrotettavat, käännettävät levyt, pese ne lämpimällä saippuavedellä ja kuivaa huolellisesti ennen kuin kiinnität levyt perusyksikköön.
2. Pyyhi runko puhtaaksi kuivalla liinalla.
3. Varmista, että levyt on kiinnitetty kunnolla yläkanteen ja perusyksikön alaosaan.
4. Ennen kuin kytket virran laitteeseen, varmista, että paikallinen sähkövirta vastaa laitteen pohjassa mainittua sähkövirtaa.

VAROITUS: TÄMÄN LAITTEEN KANSSA ON KÄYTETTÄVÄ MAADOITETTUA JOHTOA.

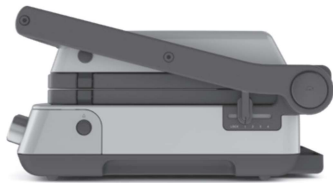
6. Kontaktigrilli / paninigrilli / teppanyaki on nyt valmiina käyttöön.
7. Vain irrotettavat / käännettävät levyt kestävät konepesua.

HUOM. Älä käytä voimakkaita hankaavia puhdistusaineita, hankaussieniä tai tuotteita, joita ei pidetä turvallisina keraamisille, tarttumattomille pinnoitteille. Jos peset levyt astianpesukoneessa, niiden väri voi muuttua hieman. Muutos on vain kosmeettinen eikä vaikuta niiden toimintaan.

4) YLEISET KÄYTTÖOHJEET

KOKOAMISOHJEET

Sijoita GreenPan-kontaktigrilli / -paninigrilli / -teppanyaki puhtaalle, tasaiselle alustalle. Laitteessa on kolme erilaista asentoa:



SULJETTU ASENTO

Ylälevy / kansi lepää alalevyn / perusyksikön päällä. Tämä on tavallinen aloitus- ja kuumennusasento teppanyaki- / parila- tai paninigrillitoiminnoissa.

AVOIN ASENTO



Ylälevy / kansi on auki. Avaa kansin tähän asentoon ennen kuin käytät laitetta teppanyaki-/ parila- tai paninigrillikäytössä. Säädä laite avoimeen asentoon nostamalla kahvaa, kunnes tunnet sen liikkuvan tukevaan asentoon.

Teppanyaki / parila pysyy tukevassa asennossa, kunnes kansi suljetaan tai kunnes se siirretään levytason teppanyaki- / parila-asentoon. Ylälevy / kansi pysyy yläasennossa, kunnes lasket kahvan alas kypsennystä varten. Kun lasket kahvan alas kypsennystä varten, sarana vapautuu ja sallii ylälevyn / kannen levätä tasaisesti ruoan päällä, jolloin ruoka kypsyy tasaisesti.



LEVYASENTO

Ylälevy / kansi avataan siten, että ylä- ja alalevyt ovat samassa tasossa ja muodostavat yhtenäisen kypsennysalueen.

Kun avaat kantta levyasentoon, pidä kiinni kahvasta, paina kannen vapautuspainiketta perusyksikön oikealla puolella ja vedä kahvaa taaksepäin, kunnes grilli koskettaa työtasoa. Muista asentaa tippakaukalo paikalleen tukemaan ylägrillii keskellä.

HUOM. Älä kypsennä ruokaa ylempään grillilevyn ollessa avattuna pystyasentoon (90°–105°) yli 15 minuutin ajan. Suosittelemme, että ruokaa kypsennetään ylempi grillilevy suljettuna tai avattuna kokonaan auki tasoksi (180°).

KYPSENNYSLEVYJEN ASENTAMINEN

Laitteen virran tulee olla kytkettynä pois päältä ja laitteen tulee olla jäähtynyt. Aseta laite levyasentoon. Kiinnitä levyt yksi kerrallaan. Etsi kotelon keskiosan metalliset kiinnityskiskot. Kallista levyt takaosaa ja kohdista lovet metallikiskojen kanssa. Liu'uta levyt kiskojen alapuolelle ja työnnä levyt etuosaa alaspäin. Kuulet, kun se napsahtaa paikalleen. Käännä laitetta 180° ja asenna toinen levy yläkoteloon samalla tavalla.

KYPSENNYSLEVYJEN IRROTTAMINEN

Laitteen virran tulee olla kytkettynä pois päältä ja laitteen tulee olla jäähtynyt. Aseta laite levyasentoon. Etsi laitteen kyljessä olevat levyjen vapautuspainikkeet. Paina yhtä painiketta lujasti, jolloin kypsennyslevy ponnahtaa ulos perusyksiköstä. Tartu kypsennyslevyyn molemmiin käsiin, liu'uta se ulos metallikiskojen alta ja nosta pois perusyksiköstä. Vapauta toinen kypsennyslevy samalla tavoin painamalla toista painiketta.

KÄYTTÖ

Ennen kuin käytät laitetta ensimmäistä kertaa, pese grilli- / teppanyaki-levy, perusyksikkö, kansi ja tippakaukalo "Ennen ensimmäistä käyttökertaa" -osassa annettujen ohjeiden mukaisesti. Kuivaa huolellisesti ja voitele grillilevyn pinta kevyesti ruokaöljyllä. Aseta tippakaukalo perusyksikköön ja aseta sitten grillilevy tippakaukalon päälle. Älä koskaan käytä grillilevyä suoraan työtasolla, käytä aina perusyksikköä.

Laitetta saa käyttää vain kuumuutta kestäväällä ja helposti puhdistettavalla alustalla.

Kun laite on koottu oikein, kytkä johto pistorasiaan ja voit aloittaa ruoanlaiton. LCD-näyttö syttyy, kun jokin painike tai valitsin on valittuna, mutta mitään kypsennystoimintaa ei ole vielä valittu. Käynnistä tuote toiminnon valitsemiseksi painamalla Start / Stop (käynnistys / pysäytys) -painiketta.

Aseta laite haluamaasi kypsennysasentoon ja valitse kypsennyslämpötila lämpötilaohjaimella. Lämpötiloja on valittavissa matalasta (80 °C) korkeaan (230 °C). Jos haluat käyttää laitetta levyasennossa mutta et tarvitse koko pinta-alaa, suosittelemme alalevyn käyttämistä.

NÄIN PÄÄSET ALKUUN

Levyjen ja lämpötilan valinta

1. Aloita laitteen käyttö kääntämällä levyvalitsin haluamasi levy(je)n kohdalle.

- Valitse "Lower" ("Alalevy") tai "Upper" ("Ylälevy"), jos haluat säätää levyille eri lämpötilat. Valitse "Both" ("Molemmat levyt"), jos haluat säätää kummankin levyn lämpötilaa samanaikaisesti.
- LCD-näytöllä näkyy oletusajastin ja -lämpötila.
- Säädä lämpötilaa kääntämällä valitsinta.
- Valitse ajastimen minuutit kääntämällä valitsinta.
- Paina start / stop (käynnistys / pysäytys) -painiketta, jolloin LCD-näytöllä näkyy "PREHEAT" ("ESILÄMMITYS") ja vasemmalta oikealle kulkevia palkkeja.
- Kun laite on esilämmitetty, se piippaa kolme kertaa, sana "PREHEAT" ("ESILÄMMITYS") katoaa näytöltä ja minuuttimäärä alkaa vilkkua.
- Paina start / stop (käynnistys / pysäytys) -painiketta, kun haluat käynnistää ajastimen ja lisätä ruokaa levy(i)lle.

HUOM.: Jos molemmat levyt on esilämmitetty ja start / stop (käynnistys / pysäytys) -painiketta ei paineta 60 minuutin kuluessa, laite kytketty pois päältä ja LCD-näyttö sammuu.

- Kun aikalaskuri alenee nolnaan, laite piippaa kolme kertaa. Aika palautuu aiemmin valituksi arvoksi ja alkaa vilkkua sen merkiksi, että seuraava kypsennysjakso voidaan aloittaa.
- Lopeta ruoanlaitto valitsemalla sammutettava levy ja kääntämällä lämpötilavalitsin alle minimiarvon. Valitulle levyille näkyy teksti "OFF" ("POIS PÄÄLTÄ"). Jos molemmat levyt ovat kypsennys- tai esilämmitysvaiheessa, Start / Stop (käynnistys / pysäytys) -painikkeen painaminen sammuttaa laitteen virran.

KÄYTÖN AIKANA

Noudata aina varovaisuutta käyttäessäsi laitetta, koska se kuumenee käytön aikana. Avaa laite aina etukahvasta, sillä tämä kahvan osa on suunniteltu pysymään viileänä kypsennyksen aikana. Yläkansi kuumenee käytön aikana;

ÄLÄ KOSKETA KANTTA TAI VARSIA KYSPENNYKSEN AIKANA TAI VÄLITTÖMÄSTI SEN JÄLKEEN

Yläkantta ei saa koskea kypsennyksen aikana tai välittömästi sen jälkeen. Jos kantta on tarpeen säätää kypsennyksen aikana, käytä uunikinnasta palovammojen välttämiseksi.

Myös laitteen perusyksikön lämpötila nousee erittäin kuumaksi. Jos laitteen siirtäminen on tarpeen, anna laitteen jäähtyä ennen käsittelyä (vähintään 30 minuutin ajan).

HUOM. Ensimmäisen käytön aikana laitteesta voi päästä vähäistä hajua ja savua. Tämä on täysin normaalia ja katoaa käytön myötä.

RUSKISTUSTOIMINTO

Voit ruskistaa ruokia 260°C:n lämpötilassa jopa 2 minuutin ajan. Sear (Ruskistus) -painiketta painamalla voit valita ylälevyn, alalevyn, molemmat levyt tai poistaa toiminnon käytöstä. Painamalla painiketta kerran teksti "SEAR" ("RUSKISTUS") ilmestyy ylälevyn alueelle. Painamalla painiketta toisen kerran teksti "SEAR" ("RUSKISTUS") ilmestyy alalevyn alueelle. Kolmannella painalluksella "SEAR" ("RUSKISTUS") ilmestyy sekä ylä- että alalevyn alueelle. Neljännellä painalluksella "SEAR" ("RUSKISTUS") katoaa sekä ylä- että alalevyn alueelta.

TUTUSTU RUOANLAITON UUSIIN ULOTTUVUUKSIIN

Kontaktigrilli, paninigrilli, teppanyaki & vohvelirauta tarjoaa monipuoliset kypsennysmahdollisuudet. Käytä sitä kontaktigrillinä, teppanyakina / parilana, paninigrillinä, avoimena grillinä tai avoimena teppanyakina / parilana tai sijoita grilli yhdelle puolelle ja teppanyaki / parila toiselle. Katso lisätietoa käyttötavoista kokoamisohjeista ja käyttöohjeista.

TEPPANYAKI / PARILA (SULJETTU ASENTO)

Makkaruille, luuttomille kananpaloille ja vihanneksille täydellisesti sopiva teppanyaki / parila säästää aikaa, sillä pariloit ruokaa samanaikaisesti molemmilta puolilta. Kontaktigrilli, paninigrilli, teppanyaki & vohvelirauta on suunniteltu helpokäyttöiseksi:

kahva ja sarana mahdollistavat kannen säätämisen, jotta kypsennyslevyn ja ruoan välinen kontakti on mahdollisimman tasainen. Teppanyakilla / parilalla valmistat monenlaisia ruokia ohuista röstiperunoista paksuihin pihveihin. Kun kypsennät samanaikaisesti useita eri aineksia, on tärkeää huomioida ainesten paksuus. Varmista, että ainekset ovat yhtä paksuja, jotta kansi sulkeutuu tasaisesti.

KONTAKTIGRILLI (SULJETTU ASENTO)

Suljetussa grilliasennossa ruoka saa klassiset ruskitusjäljet nopeammin. Kahta grillilevyä käyttäen pääset nauttimaan grilliherkuista puolet nopeammin! Aseta ruoka levyille ja sulje grilli – ruoka kypsyy molemmilta puolilta samanaikaisesti. Burgerit, pihvit, kyljykset ym. valmistuvat siis nopeammin. Huomioi aina ainesten paksuus ennen tämän tilan käyttämistä. Samanpaksuiset ainekset kypsyvät tasaisesti.

PANINIGRILLI (SULJETTU ASENTO)

Rapeiden paninien ja wrappien valmistaminen on helppoa kontaktigrillin, paninigrillin, teppanyakin & vohveliraudan avulla. Kontaktigrilli, paninigrilli, teppanyaki & vohvelirauta sisältää itsesäätelävän kahvan ja saranan, jonka avulla panini tai wrap jää kokonaan levyn alle ja kypsyy tasaisesti. Voit halutessasi painaa kahvaa kevyesti. Muista huomioida ainesten paksuus kypsentaessasi niitä, jotta kansi sulkeutuu tasaisesti.

VOHVELI (SULJETTU ASENTO)

Valmistaaksesi vohveleita kontaktigrillillä, paninigrillillä, teppanyakilla & vohveliraudalla aseta ylä- ja alavohvelilevyt laitteeseen. Valitse kummankin levyn ruskistusaste asteikolla 1–7. Kypsennysaika on asetettu etukäteen ja käynnistyy lisättyäsi taikinan. Aloita kypsennys sulkemalla kansi ja painamalla start / stop (käynnistys / pysäytys) -painiketta. Kuulet 3 piippausta, kun vohveli on valmis (noin 5–9 minuuttia). Valmista seuraava erä tai kytke laite pois päältä.

HUOM. Vohvelilevyjä tulee aina käyttää suljetussa asennossa. Älä käytä niitä yhdessä muiden levyjen kanssa.

LEVYGRILLI (AVOIN ASENTO)

Tuo ulkoilman makuja sisälle levygrillin avulla. Avaa vain kansi tasaiseksi työtasoa vasten. Tässä asennossa käytössä on kaksi grillilevyä eli täysikokoinen terveellinen, keraaminen, tarttumaton grilli. Valmista klassikkopihvi, mehukas burgeri ja lasten hot dogit samalla laitteella. Reilun pinta-alan ja helposti puhdistettavien grillilevyjen ansiosta täydellisten ruskitusjälkien aikaansaaminen on helppoa.

LEVYTEPPANYAKI / -PARILA (AVOIN ASENTO)

Levyteppanyakilla / -parilalla tarkoitetaan molempien teppanyaki- / parilalevyjen käyttöä kannen ollessa tasaisesti työtason päällä, jolloin käytössä on tilava levykypsennysalue. Tämä käyttötapa sopii täydellisesti monenlaisille ruoille köyhistä ritareista ja pannukakuista aina kanaan ja kasviksiin. Voit valmistaa kaikki suosikkiruokalajisi monitoimigrillillä, teppanyakilla/parilalla. Molempien levyjen ollessa tasaisesti auki käytössäsi on kaksinkertainen parilointipinta-ala. Voit myös valmistaa eri ruokalajeja samanaikaisesti eri levyillä ilman huolta makujen sekoittumisesta. Levyteppanyaki- / parila-asennossa voit myös kypsentää eri paksuisia aineksia samanaikaisesti.

SEKAGRILLI JA TEPPANYAKI / PARILA (AVOIN ASENTO)

Sekoita pakkaa käyttämällä sekä grillilevyä että teppanyaki- / parilalevyä avoimessa asennossa. Näin voit optimoida keittiössäsi käyttämäsi ajan. Grillaa aamiaismakkarat ja paista kananmunat samanaikaisesti, grillaa lihaa ja ruskista samalla kasviksia, valmista kalaa ja ranskalaisia, fajitoja... vain taivas on rajana. Tämä on monitoimigrillin, teppanyakin/ parilan monipuolisin käyttöasento: kuumenna levyt eri lämpötiloihin niin, että ne sopivat täydellisesti suunnittelemllesi ruokalajeille. Voit ruskistaa ruokaa grillillä ja viimeistellä kypsennyksen teppanyaki- / parilalevyllä lisätäkseen makua. Levyteppanyaki / -parila-asennon tavoin tässä asennossa voit kypsentää eri paksuisia ruokia samanaikaisesti.

KYPSENNYSOPAS

RUOKALAJI	LEVY	AVOIN / SULJETTU	LÄMPÖTILA- JA AIKASUOSITUS
Pekoni	Grilli tai teppanyaki / parila	Avoin	Aseta pekoni kylmälle levyille. Kuumenna 230 °C:n lämpötilaan. Kypsennä, kunnes pekoni on sopivan rapeaa. Noin 15 minuuttia per 450 grammaa pekonia (levyasennossa).
Naudanliha, luuton pihvi	Grilli	Molemmat	Kun ruokaa kypsennetään suljetussa asennossa, esilämmitä tasolle SEAR (RUSKISTUS). Aseta pihvit esilämmitetyille alemmalle grillilevyille. Aseta ylälevy säädettävän saranan avulla niin, että se juuri ja juuri koskettaa pihviä muttei paina sitä. Ruskista 2 minuuttia, jonka jälkeen grilli palautuu 230 °C:n lämpötilaan. Kypsennä 2–5 minuuttia riippuen pihvin paksuudesta ja halutusta kypsyyssasteesta. Kun ruokaa kypsennetään avoimessa tai levyasennossa, esilämmitä 230 °C:n lämpötilaan. Aseta pihvit esilämmitetyille grillilevyille. Kypsennä kumpaakin puolta noin 4–6 minuuttia riippuen pihvin paksuudesta ja halutusta kypsyyssasteesta.
Kananrinta	Grilli	Molemmat	Kun ruokaa kypsennetään suljetussa asennossa, esilämmitä 200 °C:n lämpötilaan. Kypsennä 7–9 minuuttia suljetussa asennossa tai kumpaakin puolta 8–10 minuuttia levyasennossa. (Sisälämpötilan tulee olla 80 °C – lihaneste on kirkasta eikä siinä näy vaaleanpunertavaa väriä.)
Kanankoivet	Grilli	Molemmat	Kun ruokaa kypsennetään suljetussa asennossa, esilämmitä 200 °C:n lämpötilaan. Kypsennä 7–9 minuuttia suljetussa asennossa tai kumpaakin puolta 8–10 minuuttia levyasennossa. (Sisälämpötilan tulee olla 80 °C – lihaneste on kirkasta eikä siinä näy vaaleanpunertavaa väriä.)
Kalapihvit	Grilli	Molemmat	200 °C, 6–7½ minuuttia grillattaessa suljetussa asennossa. Kumpikin puoli 7–8 minuuttia levyasennossa.
Hampurilaiset	Grilli	Suljettu	230 °C. Aseta hampurilaispihvit esilämmitetyille alemmalle grillilevyille. Aseta ylälevy säädettävän saranan avulla niin, että se juuri ja juuri koskettaa hampurilaispihvejä muttei paina niitä.
Juustohampurilaiset	Grilli	Suljettu	Kuten edellä, mutta kun hampurilaispihvit ovat lähes kypsiä ja kypsennysaikaa on jäljellä noin 1½ minuuttia, avaa ylälevy varoen, aseta juustosiivu pihvien päälle ja siirrä ylälevyä niin, että se on juustohampurilaisten yläpuolella mutta ei kosketa niitä. Kypsennä, kunnes juusto on sulanut.
Raakamakkarat	Grilli tai teppanyaki / parila	Molemmat	230 °C. Aseta makkaralenskit esilämmitetyille grilli- / teppanyaki- / parilalevyille: grillin kohoumat pitävät makkarat kätevästi paikoillaan ja mahdollistavat niiden helpon kääntämisen, jotta kypsytminen olisi tasaista. Grillaa kumpaakin puolta noin 5 minuuttia avoimessa tilassa tai noin 12 minuuttia (käännä puolivälissä) suljetussa tilassa makkaroiden paksuudesta riippuen.
Panini	Grilli tai teppanyaki / parila	Suljettu	Esilämmitä molemmat levyt 175 °C:n lämpötilaan. Aseta paninit esilämmitetyille alemmille grilli- / teppanyaki- / parilalevyille. Sulje kansi. Kypsennä leipiä noin 4–6 minuutin ajan leipien paksuudesta riippuen.
Voileivät	Grilli tai teppanyaki / parila	Suljettu	Esilämmitä alalevy 175 °C:n ja ylälevy 230 °C:n lämpötilaan. Aseta leivät esilämmitetyille alemmalle grilli- / teppanyaki- / parilalevyille. Käytä kannen korkeudensäätöä ja sulje ylälevy niin, että se on aivan voileivän yläpuolella mutta ei kosketa sitä. Kypsennä voileipää, kunnes sen päällä oleva juusto on täysin sulanut ja hieman ruskistunut.
Quesadillat	Grilli tai teppanyaki / parila	Suljettu	Esilämmitä molemmat levyt 200 °C:n lämpötilaan. Aseta quesadillat esilämmitetyille alemmalle parilalevyille. Sulje kansi ja aseta ylälevy kannen korkeudensäädöllä niin, että se on aivan quesadillojen yläpuolella. Grillaa noin 2–3 minuutin ajan quesadillojen paksuudesta ja täytteistä riippuen.
Kananmunat	Teppanyaki / parila	Avoin	175 °C. Riko munat kuumille teppanyaki- / parilalevyille. Käännä, kun valkuaiset ovat jäähmettyneet (noin 2–3½ minuuttia), ja poista levyiltä, kun kananmunat ovat sopivan kypsiä.
Köyhät ritarit	Teppanyaki / parila	Avoin	175 °C. Käännä 2–3 minuutin kuluttua paksuudesta riippuen. Kypsennä vielä 2–3 minuuttia.
Pihvi ja kananmunat	Grilli ja teppanyaki / parila	Avoin	Esilämmitä alalevy 175 °C:n lämpötilaan ja ylälevy 230 °C:n lämpötilaan. Aseta suolalla ja pippurilla maustetut pihvit esilämmitetyille ylempälle grillilevyille. Grillaa kumpaakin puolta noin 4–6 minuuttia riippuen paksuudesta ja halutusta kypsyyssasteesta. Käännettyäsi pihvit kerran lisää kananmunat esilämmitetyille teppanyaki- / parilalevyille ja kypsennä kumpaakin puolta 2–3 minuuttia. Tällöin pihvikin on todennäköisesti valmis.
Kasvikset	Grilli	Molemmat	200 °C. Grillaa kypsäksi. Tämä vaihtelee kasvien mukaan, yleensä 20–30 minuuttia.

Pizza	Grilli	Suljettu	Grillaa taikinaa SEAR (RUSKISTUS) -lämmöllä suljetussa tilassa. Anna sitten lämpötilan palautua 230 °C:een. Avaa kansi ja lisää täytteet. Käytä kannen korkeudensäätöä ja sulje ylälevy niin, että se on aivan pizzan yläpuolella mutta ei kosketa sitä. Kypsennä, kunnes juusto / täytteet ovat sulaneet ja ruskistuneet, 10–15 minuuttia.
-------	--------	----------	---

KÄYTTÄJÄN VASTUULLA OLEVA HUOLTO

- Vaikka kypsennyslevyt sopivatkin metallisille keittövälineille, suosittelemme käyttämään muovisia, silikonisia tai puisia keittövälineitä keraamisten, tarttumattomien levyjen käyttöön pidentämiseksi.
- Älä koskaan jätä muovisia keittövälineitä kosketuksiin kuumien levyjen kanssa.
- Pyyhi ruoantähteet rasvaurista tippakaukaloon aterioiden välillä. Poista mahdolliset jäämät talouspaperilla ennen seuraavan aterian valmistamista.
- Anna laitteen jäähtyä täysin (vähintään 30 minuuttia) ennen puhdistusta.

5) PUHDISTUS JA HUOLTO

1. Irrota laitteen pistoke virtalähteestä ja anna sen jäähtyä ennen puhdistusta tai säilytystä. Poista ja hävitä tippakaukaloon kertynyt rasva.
2. Irrota levyt puhdistusta varten painamalla levyjen vapautuspainikkeita (ks. kokoamisohjeet). Varmista, että kypsennyslevyt ovat jäähtyneet täysin ennen niiden käsittelyä (vähintään 30 minuuttia). Irrotettavat levyt kestävät konepesua. Älä raaputa kypsennyslevyjä metalliesineillä kuten veitsillä tai haarukoilla äläkä käytä puhdistamiseen hankaussientä. Tämä voi vaurioittaa levyjen keraamista, tartumatonta pinnoitetta.
3. Jos olet kypsennänyt grillillä tai teppanyakilla merenrantia, pyyhi kypsennyslevy sitruunamehulla, jotta niiden maku ei tartu seuraavaksi valmistettavaan ruokalajiin. Perusyksikkö, kansi ja ohjausnuppi voidaan pyyhkiä puhtaiksi pehmeällä, kuivalla liinalla. Isommat sotkut voidaan pyyhkiä kostealla liinalla.
4. Älä käytä puhdistamiseen hankaussieniä, hankaavia jauheita tai kemiallisia pesuaineita.
5. Pyyhi kaikki pinnat puhtaalla, kostealla liinalla.
6. Irrota sitkeät tahrat talouspaperilla, joka on kastettu pieneen määrään ruokaöljyä.
7. Pese tippakaukalo lämpimällä saippuavedellä tai astianpesukoneen yläkorissa.
8. Älä käytä puhdistamiseen hankaussieniä, teräsvillaa tai saippuavillaa.
9. Tarttumattomat pinnat voivat kuluja kohdista, joissa ylä- ja alalevyt ovat kosketuksissa. Tämä on täysin kosmeettista eikä vaikuta grillin käyttöön.

OSA	ASTIANPESU-KONEEN JA KÄSINPESUN KESTÄVÄ	PYYHI KOSTEALLA LIINALLA
Kansi		X
Perusyksikkö		X
Käännettävät grilli- / teppanyaki-parilalevyt	X	
Tippakaukalo	X	

6) SÄILYTYS

Varmista, että laite on jäähtynyt ja kuiva ennen sen varastointia. Kiedo virtajohto yksikön alla olevan johtotelineen ympärille. Aseta yksi levysarja yksikköön. Liu'uta korkeusmekanismi lukitusasentoon. Säilytä yksikköä joko vaakatasossa tai pystyssä. Säilytä muita kypsennyslevyjä yksikön lähellä.

VIANMÄÄRITYS

ONGELMA	RATKAISU
Start / Stop (käynnistys / pysäytys) -rengas on poissa päältä ja näyttö on tyhjä	Tarkista pistorasialliitäntä. Jos yksikkö on kytketty virtalähteeseen, Start / Stop (käynnistys / pysäytys) -renkaassa palaa valo, joka ilmaisee, että yksikköön on kytketty virta. Jos ongelma jatkuu, kokeile kytkeä laite toiseen pistorasiaan.
Ajastin ei lähde laskemaan aikaa	Käynnistä ajastin painamalla Start / Stop (käynnistys / pysäytys) -painiketta.

7) LAITTEEN HÄVITTÄMINEN



Tämä laite on merkitty EU:n sähkö- ja elektroniikkalaiteromua (WEEE) koskevan direktiivin 2012/19/EU mukaisesti. Laitetta ei saa käsitellä kotitalousjätteenä. Vie laite sen sijaan sähkö- ja elektroniikkalaitteiden keräyspisteeseen. Saadaksesi lisätietoa laitteen käsittelystä, materiaalien talteenotosta ja kierrätyksestä, käänny oman kuntasi, talousjätteen keräyspalvelun tai tuotteen jälleenmyyjän puoleen. Oikea hävittämistapa ehkäisee ympäristöön ja ihmisten terveyteen kohdistuvia haittoja. Uudelleenkäyttämällä, kierrättämällä ja/tai muuten käyttämällä vanhoja laitteita panostat tärkeällä tavalla ympäristömme suojeluun.

Koskee vain Isoa-Britanniaa:

Sähkö- ja elektroniikkaromua koskevien säännösten (SI 2013/3113) (muutoksineen) mukaisesti käyttöikänsä päähän tulleet tuotteet tulee kerätä erikseen ja hävittää ympäristöystävällisellä tavalla.

8) TAKUU

Euroopan talousalueella ja Isossa-Britanniassa myytyjen tuotteiden vikoihin sovelletaan 2 vuoden takuuta direktiivin (EU) 2019/771 ja kuluttajansuojalain 2015 (UK) mukaisesti.

Takuu kattaa ainoastaan tuotteen ei-ammattimaisen käytön.

Emme ole missään tapauksessa vastuussa vioista, joiden syy on

- hoito- ja käyttöohjeiden noudattamatta jättäminen
- tavanomainen kuluminen (esim. värimuutokset tai naarmut) ja/tai
- ulkoisten tekijöiden vaikutukset, esim. sää-, kuljetus- tai iskuvauriot.

Tuotevirheiden kohdalla olosuhteista riippuen

- tuote korjataan
- tuote vaihdetaan uuteen
- tuotteen hinnasta myönnetään osittainen maksunpalautus tai
- tuotteesta maksettu hinta palautetaan kokonaan.

Säilytäthän osto- tai toimitusositteen, josta käy ilmi tuotteen osto- tai toimituspäivä. Osto- tai toimitusositetta tarvitaan, jos haluat esittää vaateen tuoteviasta.

Nämä ehdot eivät vaikuta sovellettavien kansallisten säännösten (esim. kuluttajatuotteiden myyntisäännökset) mukaiseen kuluttajansuojaan, joka voi vaihdella maakohtaisesti. Nämä ehdot annetaan vain tiedoksi, eivätkä ne muodosta kaupallista takuuta, joka antaisi muita oikeuksia kuin sovellettavien kansallisten säännösten mukaiset oikeudet.

Asiakaspalvelumme vastaa tuotetta koskeviin kyselyihin sähköpostitse info@cookware-co.com

Asiakaspalvelu antaa tarvittavat ohjeet.

Toivottavasti nautit laitteen käytöstä!

Iso-Britannia: yllä kuvatun takuun tarjoaa The Cookware Company UK & Ireland Ltd.

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ ΚΑΙ ΕΓΓΥΗΣΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΨΗΣΤΙΕΡΑ


ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1) ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ	47
2) ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΜΕΡΩΝ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ	47
3) ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ	48
4) ΓΕΝΙΚΗ ΧΡΗΣΗ	48
5) ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	52
6) ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ	52
7) ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ	52
8) ΕΓΓΥΗΣΗ	53

Πριν από τη χρήση αυτής της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες. Σας συνιστούμε να φυλάξετε αυτές τις οδηγίες. Για τη δική σας ασφάλεια, πρέπει να ακολουθείτε αυτές τις οδηγίες ασφάλειας κατά τη χρήση ηλεκτρικών συσκευών.

1) ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή γνωστικές ικανότητες ή άτομα που δεν διαθέτουν εμπειρία και γνώση, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή λαμβάνουν οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν θα πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά, εκτός εάν είναι ηλικίας άνω των 8 ετών και βρίσκονται υπό επίβλεψη.
- Φυλάσσετε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη, όταν χρησιμοποιείται.
- Μην βυθίζετε τη συσκευή ή το βύσμα της παροχής ηλεκτρικού ρεύματος σε νερό ή άλλα υγρά και μην τα αφήνετε να βραχούν.
- Μην θέτετε σε λειτουργία μια συσκευή με φθαρμένο καλώδιο ή βύσμα ή αφού η συσκευή έχει εμφανίσει πρόβλημα λειτουργίας ή έχει υποστεί ζημιά με οποιονδήποτε τρόπο. Επιστρέψτε τη συσκευή στο κοντινότερο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για επιθεώρηση, επισκευή ή προσαρμογή.
- Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την προοριζόμενη οικιακή χρήση. Δεν θα αποδεχόμαστε καμία ευθύνη σε περίπτωση ακατάλληλης χρήσης της συσκευής ή αδυναμίας συμμόρφωσης με τις παρούσες οδηγίες.
- Προορίζεται για χρήση μόνο σε επιφάνεια πάγκου κουζίνας, σύμφωνα με τις οδηγίες.
- Να μη χρησιμοποιείται σε εξωτερικούς χώρους.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω ή κοντά σε ζεστή εστία γκαζιού / γυμνή φλόγα ή ηλεκτρική εστία ή μέσα σε προθερμασμένο φούρνο.
- Μην χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή κοντά σε μπανιέρες, ντουζιέρες, νιπτήρες ή άλλα δοχεία που περιέχουν νερό.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε εύφλεκτα υλικά ή κάτω από αυτά (π.χ. κουρτίνες).
- Μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας να κρέμεται επάνω από την άκρη του τραπεζιού ή της επιφανειακής εργασίας ή να αγγίζει θερμές επιφάνειες. (Αυτό ισχύει και για το καλώδιο επέκτασης, εάν χρησιμοποιείται).
- Η συσκευή θα πρέπει να συνδέεται σε πρίζα με γείωση.
- Για να την αποσυνδέσετε, σβήνετε τη μονάδα και κατόπιν αφαιρείτε το βύσμα από την επιτοίχια πρίζα.
- Εάν αυτή η συσκευή χρησιμοποιηθεί με καλώδιο επέκτασης, βεβαιωθείτε ότι είναι κατάλληλο για την ονομαστική τάση της συσκευής και ότι το καλώδιο επέκτασης είναι σωστά γειωμένο. Σε περίπτωση αμφιβολίας, απευθυνθείτε σε έναν επαγγελματία ηλεκτρολόγο.

- Το καλώδιο τροφοδοσίας θα πρέπει να ελέγχεται τακτικά για ενδείξεις φθοράς και η συσκευή δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται εάν έχει φθαρεί το καλώδιο.
- Αποσυνδέετε τη συσκευή από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος όταν δεν χρησιμοποιείται.
- Μην συνδέετε τη συσκευή μέσω χρονοδιακόπτη ή συστήματος απομακρυσμένου ελέγχου.
- ΜΗΝ αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες . Οι προσβάσιμες επιφάνειες είναι πιθανό να θερμανθούν κατά τη χρήση. Πάντοτε να χρησιμοποιείτε τη λαβή και τα κουμπιά ελέγχου.
- Η χρήση πρόσθετων εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή της συσκευής μπορεί να οδηγήσει σε πρόκληση τραυματισμών.
- Χρησιμοποιείτε λαβίδες ή άλλα πυρίμαχα εργαλεία για την απομάκρυνση του φαγητού. Μην ανασηκώνετε τη συσκευή.
- Με ορισμένες τροφές, εκπέμπονται μεγάλες ποσότητες καπνού. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει επαρκής αερισμός.
- Μην τυλίγετε το φαγητό σε πλαστική μεμβράνη, σακούλες πολυαιθυλενίου ή αλουμινοχαρτό. Αυτό θα καταστρέψει την πλάκα γκριλ / τεπανγιάκι και μπορεί να προκληθεί κίνδυνος πυρκαγιάς.
- Μην χρησιμοποιείτε την ψηστήρα σας για οποιονδήποτε σκοπό πέραν του μαγειρέματος φαγητού.
- Μην χρησιμοποιείτε την ψηστήρα σας εάν έχει υποστεί φθορά ή παρουσιάζει πρόβλημα λειτουργίας.
- Πριν από την πρώτη χρήση, βεβαιωθείτε ότι η ονομαστική τάση της συσκευής συμμορφώνεται με την υφιστάμενη ονομαστική τάση.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείτε κάρβουνο ή παρόμοια καύσιμα με αυτήν τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με την οδηγία 2014/30/ΕΕ της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας.
- ΑΥΤΗ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΡΟΟΡΙΖΕΤΑΙ ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ.

2) ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΜΕΡΩΝ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- | | |
|---|-----------------------------------|
| ① Βάση και κάλυμμα | ⑥ Δίσκος στάλαξης |
| ② Λαβή | ⑦ Κουμπιά αποδέσμευσης πλακών |
| ③ Προσαρμοστές ρυθμίσεις ύψους και μηχανισμός κλειδώματος | ⑧ Κουμπί απελευθέρωσης μεντεσέ |
| ④ Οθόνη LCD / Πίνακας ελέγχου | ⑨ Αποθήκευση καλωδίου τροφοδοσίας |
| ⑤ Αναστρέψιμες πλάκες γκριλ / επίπεδες πλάκες τεπανγιάκι | |



6



9

ΠΛΑΚΕΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗΣ ΨΗΣΤΗΡΑΣ



(5A) Πλάκα γκριλ

(5B)
Πλάκα τεττανιάκι

Πλάκα για βελγικές
βάφλες (Αγοράστε τις
πρόσθετες πλάκες για
βελγικές βάφλες, που
είναι κατάλληλες για
αυτήν την Ηλεκτρική
Ψηστήρα!)



ΚΛΕΙΣΤΗ ΘΕΣΗ

Η επάνω πλάκα / το επάνω κάλυμμα ακουμπάει πάνω στην κάτω πλάκα / στη βάση. Αυτή είναι η τυπική θέση έναρξης και προθέρμανσης για τις λειτουργίες Τεττανιάκι / Πλάκα ψησίματος ή Τοστιέρα.

3) ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Αφαιρέστε όλη τη συσκευασία, τα αυτοκόλλητα και τα διάφορα εξαρτήματα από το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής και ελέγξτε ότι όλα τα μέρη έχουν ληφθεί σε καλή κατάσταση ή ελέγξτε για τυχόν ελαττώματα.
- Σκίστε όλα τα πλαστικά σακουλάκια και απορρίψτε τα με τον κατάλληλο τρόπο, καθώς μπορεί να αποτελέσουν κίνδυνο ασφυξίας ή πνιγμού για τα παιδιά

ΣΗΜΕΪΩΣΗ: Όταν βγάλετε τη συσκευή από τη συσκευασία της, το κάλυμμα θα είναι στη θέση κλειδώματος. Για να το ξεκλειδώσετε, μετακινήστε το συρόμενο κουμπί στην ανοιχτή θέση. Μην επιχειρείτε να ανοίξετε το κάλυμμα οποιαδήποτε στιγμή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ενώ το συρόμενο



ΑΝΟΙΧΤΗ ΘΕΣΗ

Η επάνω πλάκα / το επάνω κάλυμμα είναι ανοιχτά. Ανοίγετε το κάλυμμα σε αυτήν τη θέση προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή ως Τεττανιάκι / Πλάκα ψησίματος ή Τοστιέρα. Για να προσαρμόσετε τη συσκευή στην ανοιχτή θέση, ανασηκώστε τη λαβή έως ότου αισθανθείτε ότι μετακινείται σε μια σταθερή θέση. Το Τεττανιάκι / η Πλάκα ψησίματος θα παραμείνει στη σταθερή θέση έως ότου κλείσετε το κάλυμμα ή το μεταφέρετε στην επίπεδη ανοιχτή θέση Τεττανιάκι / Πλάκας ψησίματος. Η επάνω πλάκα / το επάνω κάλυμμα θα παραμείνει σε όρθια θέση έως ότου χαμηλώσετε τη λαβή για το μαγείρεμα. Όταν χαμηλώσετε τη λαβή για το μαγείρεμα, θα αποδεσμευτεί ο μενεσές, επιτρέποντας στην επάνω πλάκα / στο επάνω κάλυμμα να ακουμπήσει επίπεδα επάνω στο φαγητό σας και διασφαλίζοντας την απόλυτη επαφή και το μοιόμορφο ψήσιμο του φαγητού σας.

ΚΑΘΑΡΙΣΤΕ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Αφαιρέστε τις αφαιρούμενες / αναστρέψιμες πλάκες και πλύντε τις με ζεστό σαπουνόνερο και σκουπίστε τις σχολαστικά προτού τις τοποθετήσετε ξανά στη βάση της μονάδας.
2. Σκουπίστε το σώμα της συσκευής με ένα στεγνό πανί.
3. Βεβαιωθείτε ότι οι πλάκες έχουν στερεωθεί με ασφάλεια στο επάνω πλαίσιο και στην κάτω βάση της μονάδας.
4. Προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα, βεβαιωθείτε ότι η παροχή ηλεκτρικού ρεύματος είναι η ίδια με εκείνη που αναφέρεται στην κάτω πλευρά της συσκευής σας.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: ΑΥΤΗ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΓΕΙΩΜΕΝΗ.

6. Η Ηλεκτρική Ψηστήρα / Τοστιέρα / Συσκευή Τεττανιάκι είναι πλέον έτοιμη για χρήση.
7. Μόνο οι αφαιρούμενες / αναστρέψιμες πλάκες πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

ΣΗΜΕΪΩΣΗ: Μη χρησιμοποιείτε σκληρά λειαντικά καθαριστικά, τράσινα σφουγγαράκια κουζίνας ή προϊόντα που δεν θεωρούνται ασφαλή για χρήση σε κεραμικές αντικολλητικές επιφάνειες. Σε περίπτωση πλυσίματος στο πλυντήριο πιάτων, μπορεί να εμφανιστεί ελαφρύς αποχρωματισμός στις πλάκες. Αυτό είναι μόνο θέμα αισθητικής και δεν θα επηρεάσει την απόδοση.

4) ΓΕΝΙΚΗ ΧΡΗΣΗ

ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ

Για να ξεκινήσετε, τοποθετήστε την Ηλεκτρική Ψηστήρα / Τοστιέρα / Συσκευή Τεττανιάκι GreenPan σε μια καθαρή, επίπεδη επιφάνεια. Η συσκευή λειτουργεί σε τρεις διαφορετικές θέσεις:



ΕΠΙΠΕΔΗ ΘΕΣΗ

Η επάνω πλάκα / το επάνω κάλυμμα ανοίγει ώστε η επάνω και η κάτω πλάκα να είναι επίπεδες και να δημιουργείται μια ενιαία επιφάνεια μαγειρέματος.

Όταν ανοίγετε το κάλυμμα στην επίπεδη θέση, κρατήστε τη λαβή, πιέστε το κουμπί αποδέσμευσης του καλύμματος στα δεξιά της μονάδας και τραβήξτε τη λαβή προς τα πίσω έως ότου η ψηστήρα αγγίξει την επιφάνεια του πάγκου. Θυμηθείτε να τοποθετήσετε τον δίσκο στάλαξης στη θέση του, ώστε να στηρίζεται η επάνω πλάκα στο κέντρο.

ΣΗΜΕΪΩΣΗ: Μην ψήνετε φαγητό όταν η άνω πλάκα είναι ανοιχτή σε γωνία 90°-105° για περισσότερο από 15 λεπτά. Συνιστούμε να ψήνετε το φαγητό με την άνω πλάκα θέρμανσης κλειστή ή εντελώς ανοιχτή σε γωνία 180°.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΛΑΚΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Η συσκευή θα πρέπει να είναι σβηστή και να έχει κρυώσει. Τοποθετήστε τη συσκευή στην επίπεδη θέση. Τοποθετήστε κάθε πλάκα ξεχωριστά. Βρείτε τα μεταλλικά άγκιστρα συγκράτησης

στο κέντρο του περιβλήματος. Γείρετε το πίσω άκρο της πλάκας και ευθυγραμμίστε τα ανοίγματα με τα μεταλλικά άγκιστρα. Σύρετε την πλάκα κάτω από τα άγκιστρα και πιέστε προς τα κάτω στο μπροστινό άκρο της πλάκας. Θα την ακούσετε να κουμπώνει στη θέση της. Γυρίστε τη συσκευή κατά 180° και τοποθετήστε τη δεύτερη πλάκα στο επάνω περίβλημα με τον ίδιο τρόπο.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΠΛΑΚΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Η συσκευή θα πρέπει να είναι σβηστή και να έχει κρυώσει. Τοποθετήστε τη συσκευή στην επίπεδη θέση. Βρείτε τα κουμπιά αποδέσμευσης πλάκων στη μία πλευρά. Πιέστε σταθερά το ένα κουμπί και η πλάκα μαγειρέματος θα βγει από τη βάση. Πιάστε την πλάκα μαγειρέματος και με τα δύο χέρια, σύρετέ την από κάτω από τα μεταλλικά άγκιστρα και αναστήστε την από τη βάση. Πιέστε το άλλο κουμπί για να αποδεσμεύσετε την άλλη πλάκα μαγειρέματος με τον ίδιο τρόπο.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Προτού χρησιμοποιήσετε αυτήν τη συσκευή για πρώτη φορά, πλύνετε την πλάκα γκριλ / τεπανγιάκι, τη βάση, το πλαίσιο και τον δίσκο στάλαξης σύμφωνα με τις οδηγίες που παρέχονται στην ενότητα «Πριν από την πρώτη χρήση». Στεγνώστε σχολαστικά και κατόπιν απλώστε ελαφρά με ένα πινέλο μαγειρικό λάδι επάνω στην επιφάνεια της πλάκας γκριλ. Τοποθετήστε τον δίσκο στάλαξης στη βάση και κατόπιν τοποθετήστε την πλάκα γκριλ στον δίσκο στάλαξης. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε την πλάκα γκριλ απευθείας επάνω στην επιφάνεια εργασίας. Πάντοτε να τη χρησιμοποιείτε μαζί με τον δίσκο στάλαξης και τη βάση.

Αυτή η συσκευή θα πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο σε πυρίμαχη επιφάνεια που καθαρίζεται εύκολα.

Μόλις συναρμολογηθεί σωστά η συσκευή σας, συνδέστε το καλώδιο σε μια τυπική πρίζα ηλεκτρικού ρεύματος και θα είστε έτοιμοι να ξεκινήσετε το μαγείρεμα. Μόλις επιλεγεί οποιοδήποτε κουμπί ή περιστρεφόμενο κουμπί, θα ανάψει η οθόνη LCD, αλλά δεν έχει επιλεγεί ακόμη κάποια λειτουργία μαγειρέματος. Για να ενεργοποιήσετε το προϊόν για επιλογή λειτουργίας, πατήστε το κουμπί Start / Stop (Έναρξη / Διακοπή)

Τοποθετήστε τη συσκευή σας στην προτιμώμενη θέση μαγειρέματος και χρησιμοποιήστε το κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας για να επιλέξετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος. Οι ρυθμίσεις κυμαίνονται από Χαμηλή (80°C) έως Υψηλή (230°C). Εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή στην επίπεδη θέση, αλλά δεν χρειάζεστε ολοκληρωτή την επιφάνεια, σας συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε την κάτω πλάκα.

ΕΝΑΡΞΗ

Επιλογή πλάκων και θερμοκρασίας

1. Για να ξεκινήσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας, γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί επιλογής πλάκας, για να επιλέξετε σε ποια(ες) πλάκα(ες) θέλετε να προσαρμόσετε τη ρύθμιση.
2. Επιλέξτε «Lower» (Κάτω) ή «Upper» (Επάνω), εάν θέλετε να επιλέξετε διαφορετική θερμοκρασία για κάθε πλάκα. Επιλέξτε «Both» (Και οι δύο), εάν θέλετε να προσαρμόσετε τη ρύθμιση ταυτόχρονα και στις δύο πλάκες.
3. Το προεπιλεγμένο χρονόμετρο και η προεπιλεγμένη θερμοκρασία θα εμφανιστούν στην οθόνη LCD.
4. Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί για να προσαρμόσετε τη θερμοκρασία.
5. Για να προσαρμόσετε το χρονόμετρο αντίστροφης μέτρησης, γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί για να επιλέξετε τον αριθμό των λεπτών. 23
6. Πατήστε το κουμπί start / stop (έναρξη / διακοπή) και θα παρατηρήσετε ότι θα εμφανιστούν στην οθόνη LCD η ένδειξη «PREHEAT» (ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ) και κάποιοι γραμμές που μετακινούνται από τα αριστερά προς τα δεξιά.
7. Μόλις ολοκληρωθεί η προθέρμανση, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα τρεις φορές, θα εξαφανιστεί η ένδειξη «PREHEAT» (ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ) και τα λεπτά θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν.
8. Πατήστε το κουμπί start / stop (έναρξη / διακοπή) για να ξεκινήσει το χρονόμετρο την αντίστροφη μέτρηση και προσθέστε το φαγητό σας στην(στις) πλάκα(ες).

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν ολοκληρωθεί η προθέρμανση και στις δύο πλάκες και δεν πατηθεί το κουμπί start / stop (έναρξη / διακοπή) εντός 60 λεπτών, η συσκευή θα μπει σε λειτουργία OFF (ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ) και η οθόνη LCD θα σβήσει.

9. Μόλις ολοκληρωθεί η αντίστροφη μέτρηση του χρονομέτρου, η συσκευή θα εκπέμψει ένα ηχητικό σήμα τρεις φορές. Ο χρόνος θα επανέλθει στις προηγούμενες επιλεγμένες τιμές και θα ξεκινήσει να αναβοσβήνει, υποδηλώνοντας ότι είναι έτοιμος να ξεκινήσει τον επόμενο κύκλο.
10. Για να σταματήσετε το μαγείρεμα, επιλέξτε την πλάκα που θέλετε να σβήσει και κατόπιν γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί της θερμοκρασίας πέρα από την ελάχιστη τιμή. Θα εμφανιστεί η ένδειξη «OFF» (ΣΒΗΣΤΗ) για την επιλεγμένη πλάκα. Εάν και οι δύο πλάκες βρίσκονται σε στάδιο μαγειρέματος ή προθέρμανσης, πατώντας το κουμπί Start / Stop (Έναρξη / Διακοπή) θα απενεργοποιηθεί το προϊόν.

ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΗΣ ΧΡΗΣΗΣ

Καθώς η συσκευή θα θερμανθεί κατά τη διάρκεια της χρήσης, πάντοτε να επιδεικνύετε προσοχή κατά τη λειτουργία της συσκευής. Πάντοτε να χρησιμοποιείτε την μπροστινή λαβή για να ανοίγετε τη συσκευή, καθώς αυτό το τμήμα της λαβής είναι σχεδιασμένο να παραμένει κρύο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Το επάνω κάλυμμα θα θερμαίνεται κατά τη χρήση—

ΜΗΝ ΑΓΓΙΖΕΤΕ ΤΟ ΚΑΛΥΜΜΑ Ή ΤΟΥΣ ΒΡΑΧΙΟΝΕΣ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ Ή ΑΜΕΣΩΣ ΜΕΤ

Αδεν θα πρέπει να αγγίζετε το επάνω κάλυμμα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ή αμέσως μετά. Χρησιμοποιήστε ένα γάντι φούρνου εάν θέλετε να προσαρμόσετε το κάλυμμα, ώστε να αποφύγετε τυχόν εγκαυματα.

Και η βάση της συσκευής θα είναι πολύ καυτή. Εάν θέλετε να μετακινήσετε τη συσκευή για οποιονδήποτε λόγο, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει προτού την πιάσετε (τουλάχιστον 30 λεπτά).

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Κατά την πρώτη χρήση, η συσκευή μπορεί να έχει μια ελαφριά μυρωδιά και μπορεί να βγάζει λίγο καπνό. Αυτό είναι απολύτως φυσιολογικό και θα εξαλειφθεί με τη χρήση.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΣΩΤΑΡΙΣΜΑΤΟΣ

Μπορείτε να σωτάρετε κάποιες τροφές σε θερμοκρασία 260°C για έως 2 λεπτά. Πατώντας το κουμπί Sear (Σωτάρισμα), θα εμφανίζονται εναλλακτικά οι επιλογές Upper (Επάνω) / LOWER (ΚΑΤΩ) / BOTH (ΚΑΙ ΟΙ ΔΥΟ) / No action (Καμία ενέργεια). Πατώντας το μία φορά, θα εμφανιστεί η ένδειξη «SEAR» (ΣΩΤΑΡΙΣΜΑ) στην ενότητα της επάνω πλάκας. Πατώντας το δεύτερη φορά, θα εμφανιστεί η ένδειξη «SEAR» (ΣΩΤΑΡΙΣΜΑ) στην ενότητα της κάτω πλάκας. Με το τρίτο πάτημα, θα εμφανιστεί η ένδειξη «SEAR» (ΣΩΤΑΡΙΣΜΑ) στις ενότητες και της επάνω και της κάτω πλάκας. Με το τέταρτο πάτημα, θα εξαφανιστεί η ένδειξη «SEAR» (ΣΩΤΑΡΙΣΜΑ) στις ενότητες και της επάνω και της κάτω πλάκας.

ΕΞΕΡΕΥΝΗΣΤΕ ΝΕΟΥΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΟΥΣ ΟΡΙΖΟΝΤΕΣ

Η Ηλεκτρική Ψηστέρα, Τοστιέρα, Συσκευή Τεπανγιάκι και Βαφλιέρα παρέχει απόλυτη ευελιξία με πολλούς διαφορετικούς τρόπους μαγειρέματος. Χρησιμοποιήστε την ωσηλεκτρική ψηστέρα, Τεπανγιάκι / Πλάκα ψησίματος, τοστιέρα, ανοιχτό γκριλ ή ανοιχτό Τεπανγιάκι / Πλάκα ψησίματος ή γκριλ στη μία πλευρά και Τεπανγιάκι / Πλάκα ψησίματος στην άλλη. Δείτε τις Οδηγίες συναρμολόγησης και τις Οδηγίες λειτουργίας για επιπρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τη χρήση.

ΠΛΑΚΑ ΤΕΠΑΝΓΙΑΚΙ / ΠΛΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ (ΚΛΕΙΣΤΗ ΘΕΣΗ)

Ιδανική για λουκάνικα, φιλέτο κοτόπουλο και λαχανικά, η Πλάκα τεπανγιάκι / Πλάκα ψησίματος σας βοηθά να εξοικονομήσετε χρόνο, καθώς ψήνετε και τις δύο πλευρές του φαγητού σας με μία. Η Ηλεκτρική Ψηστέρα, Τοστιέρα,

Συσκευή Τεπανγιάκι και Βαφλιέρα σχεδιάστηκε με γνώμονα τη βολικότητα και επομένως η λαβή και ο μεντεσές επιτρέπουν την προσαρμογή του καλύμματος ανάλογα με το φαγητό σας, ώστε να έχετε ολοκληρωμένο και ομοιόμορφο ψήσιμο στο Τεπανγιάκι / στην Πλάκα ψησίματος, σε οτιδήποτε απόξεροτηγανιδια έως μια μπριζόλα μεγάλου πάχους. Όταν μαγειρεύετε ταυτόχρονα διαφορετικές τροφές, είναι σημαντικό να λαμβάνετε υπόψη το πάχος του φαγητού σας. Βεβαιωθείτε ότι το φαγητό σας έχει ομοιόμορφο πάχος, ώστε το κάλυμμα να κλείνει επίπεδα.

ΨΗΣΤΙΕΡΑ (ΚΛΕΙΣΤΗ ΘΕΣΗ)

Πετύχετε τις κλασικές ραβδώσεις της σχάρας πιο γρήγορα με την κλειστή θέση γκριλ. Χρησιμοποιώντας δύο πλάκες γκριλ, μπορείτε να πετύχετε τη γεύση του ψησίματος στο γκριλ στον μισό χρόνο. Απλώς τοποθετείτε το φαγητό σας μέσα στη συσκευή και κλείνετε την ψησιέρα για να μαγειρευτεί ταυτόχρονα και από τις δύο πλευρές. Αυτό σημαίνει γρηγορότερα μπριζέκια, μπριζόλες, χοιρινά παϊδάκια και πολλά περισσότερα. Πάντοτε να λαμβάνετε υπόψη το πάχος του φαγητού σας. Προτού χρησιμοποιήσετε αυτόν τον τρόπο μαγειρέματος, διατηρώντας το φαγητό σας στο ίδιο πάχος, θα διασφαλίσετε ότι τα πάντα μαγειρεύονται ομοιόμορφα.

ΤΟΣΤΙΕΡΑ (ΚΛΕΙΣΤΗ ΘΕΣΗ)

Τα τραγανά τост και τυλιχτά με τортίγια γίνονται εύκολα με την Ηλεκτρική Ψησιέρα, Τοστιέρα, Συσκευή Τεπανγιάκι και Βαφλιέρα. Η Ηλεκτρική Ψησιέρα, Τοστιέρα, Συσκευή Τεπανγιάκι και Βαφλιέρα είναι σχεδιασμένη με αυτο-ρυθμιζόμενη λαβή και μεντεσέ που σας επιτρέπει να καλύπτετε εξολοκλήρου τостάντους ή το τυλιχτό σας με τортίγια, ώστε να μαγειρεύεται ομοιόμορφα. Μπορείτε να ασκήσετε ελαφριά πίεση στη λαβή, για να πιέσετε το φαγητό σας όσο σας αρέσει. Μην ξεχνάτε να λαμβάνετε υπόψη το πάχος των τостάντους όταν μαγειρεύετε, ώστε το κάλυμμα να κλείνει επίπεδα.

ΒΑΦΛΕΣ (ΚΛΕΙΣΤΗ ΘΕΣΗ)

Για να χρησιμοποιήσετε την Ηλεκτρική Ψησιέρα, Τοστιέρα, Συσκευή Τεπανγιάκι και Βαφλιέρα για να φτιάξετε βάφλες, τοποθετήστε τις επάνω και κάτω πλάκες για βάφλες. Επιλέξτε και τις δύο πλάκες για ρόδισμα από το 1 έως το 7. Ο χρόνος προεπιλέγεται για εσάς μόλις προσθέσετε τη ζύμη. Κλείστε το κάλυμμα και πατήστε το κουμπί start / stop (έναρξη / διακοπή) για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα. Θα ακούσετε 3 ηχητικά σήματα. Μόλις είναι έτοιμη η βάφλα (σε περίπου 5 έως 9 λεπτά). Ετοιμάστε την επόμενη δόση ή σβήστε τη συσκευή.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Οι πλάκες για βάφλες θα πρέπει πάντοτε να χρησιμοποιούνται στην κλειστή θέση και δεν θα πρέπει ποτέ να συνδυάζονται με άλλες πλάκες.

ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΦΑΓΗΤΟ	ΠΛΑΚΑ	ΑΝΟΙΧΤΗ / ΚΛΕΙΣΤΗ	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΚΑΙ ΧΡΟΝΟΣ
Μπέικον	Γκριλ ή Τεπανγιάκι / Πλάκα ψησίματος	Ανοιχτή	Τοποθετήστε το μπέικον σε κρύες πλάκες. Γυρίστε το κουμπί στους 230°C. Μαγειρέψτε έως ότου πετύχετε την επιθυμητή τραγανότητα. Θα χρειαστείτε περίπου 15 λεπτά για 500 γρ. μπέικον (χρησιμοποιώντας την επίπεδη θέση).
Μοσχαρίσια μπριζόλα χωρίς κόκαλο	Γκριλ	Και τα δύο	Όταν μαγειρεύετε στην κλειστή θέση, προθερμάνετε τη συσκευή στη ρύθμιση SEAR (ΣΩΤΑΡΙΣΜΑ). Τοποθετήστε τις μπριζόλες στην προθερμασμένη κάτω πλάκα γκριλ. Χρησιμοποιώντας τον προσαρμόσιμο μεντεσέ, τοποθετήστε την επάνω πλάκα στο κατάλληλο ύψος, ώστε να αγγίζει απλώς την μπριζόλα, χωρίς να την πιέζει. Σωτάρετε για 2 λεπτά και κατόπιν η ψησιέρα θα επανέλθει στους 230°C. Μαγειρέψτε για 2 έως 5 λεπτά, ανάλογα με το πάχος της μπριζόλας και τον επιθυμητό βαθμό ψησίματος. Όταν χρησιμοποιείτε την ανοιχτή θέση ή την επίπεδη θέση, προθερμάνετε στους 230°C. Τοποθετήστε τις μπριζόλες στις προθερμασμένες πλάκες γκριλ. Μαγειρεύετε για περίπου 4 έως 6 λεπτά από κάθε πλευρά, ανάλογα με το πάχος της μπριζόλας και τον επιθυμητό βαθμό ψησίματος.
Στήθος κοτόπουλο	Γκριλ	Και τα δύο	Όταν μαγειρεύετε στην κλειστή θέση, προθερμάνετε στους 200°C. Μαγειρεύετε για 7 έως 9 λεπτά στην κλειστή θέση ή για 8 έως 10 λεπτά από κάθε πλευρά στην Επίπεδη θέση. (Η εσωτερική θερμοκρασία θα πρέπει να είναι 80°C—τα υγρά θα βγαίνουν διαυγή, χωρίς ροζ απόχρωση.)

ΕΠΙΠΕΔΟ ΓΚΡΙΛ (ΑΝΟΙΧΤΗ ΘΕΣΗ)

Φέρτε στο σπίτι σας τη γεύση του υπαίθριου ψησίματος με τη θέση του επίπεδου γκριλ. Απλώς ανοίγετε το κάλυμμα σε επίπεδη θέση επάνω στον πάγκο. Σε αυτήν τη θέση χρησιμοποιούνται δύο πλάκες γκριλ, για να έχετε μια πλήρως μεγέθους υγιεινή κεραμική αντικολλητική πλάκα γκριλ. Σωτάρτε μια κλασική μπριζόλα, ψήστε ένα ζουμερό μπριζέκι και φτιάξτε χοτ ντογκ για τα παιδιά, όλα με την ίδια συσκευή. Με τον επιπλέον χώρο και τις πλάκες γκριλ που καθαρίζονται εύκολα, θα πετύχετε τις τέλειες ραβδώσεις της σχάρας χωρίς κόπο.

ΕΠΙΠΕΔΟ ΤΕΠΑΝΓΙΑΚΙ / ΕΠΙΠΕΔΗ ΠΛΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ (ΑΝΟΙΧΤΗ ΘΕΣΗ)

Το επίπεδο τεπανγιάκι / επίπεδη πλάκα ψησίματος αναφέρεται στη χρήση και των δύο πλακών τεπανγιάκι / ψησίματος με το κάλυμμα επίπεδο επάνω στον πάγκο, για τη δημιουργία μιας μεγάλης επιπέδης επιφάνειας μαγειρέματος. Αυτή η ρύθμιση είναι ιδανική για μεγάλο εύρος επιλογών, μεταξύ των οποίων τα κλασικά γαλλικά τост και οι τηγανιτές καθημερινά πίτα όπως το κοτόπουλο μελαχανικά. Μπορείτε να μαγειρέψετε όλα τα αγαπημένα σας φαγητά στην Πολυψησιέρα, Συσκευή Τεπανγιάκι / Πλάκα Μαγειρέματος. Τοποθετώντας και τις δύο πλάκες σε επίπεδη θέση, έχετε τη διπλάσια επιφάνεια για ψήσιμο. Μπορείτε επίσης να μαγειρεύετε διαφορετικά φαγητά ταυτόχρονα σε ξεχωριστές πλάκες, χωρίς να ανησυχείτε μήπως αναμειχθούν οι γεύσεις τους. Η επίπεδη θέση Τεπανγιάκι / Πλάκας ψησίματος σας επιτρέπει επίσης να μαγειρεύετε ταυτόχρονα φαγητά διαφορετικού πάχους.

ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ ΓΚΡΙΛ ΚΑΙ ΤΕΠΑΝΓΙΑΚΙ / ΠΛΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ (ΑΝΟΙΧΤΗ ΘΕΣΗ)

Μαγειρέψτε το γεύμα σας συνδυαστικά, χρησιμοποιώντας ταυτόχρονα πλάκα γκριλ και τεπανγιάκι / πλάκα ψησίματος στην ανοιχτή θέση. Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να βελτιστοποιείτε τον χρόνο σας στην κουζίνα. Ψήστε λουκάνικο στο γκριλ και φτιάξτε ταυτόχρονα αυγά, ψήστε κρέατα ενώ σωτάρτε λαχανικά, μαγειρέψτε ψάρι με τηγανιτές πατάτες, φαχίτας... οι επιλογές είναι αμέτρητες. Αυτή είναι η πιο ευέλικτη θέση της Πολυψησιέρας, Συσκευής Τεπανγιάκι / Πλάκας ψησίματος: θερμαίνεται τις πλάκες σε διαφορετικές θερμοκρασίες για να διασφαλίσετε ότι το τεπανγιάκι / η πλάκα ψησίματος και το γκριλ σας είναι ιδανικά για το γεύμα σας. Μπορείτε να σωτάρτε στο γκριλ και έπειτα να ολοκληρώσετε το μαγείρεμα στην πλάκα τεπανγιάκι / ψησίματος για να αναδείξετε στο μέγιστο τη γεύση. Όπως και η επίπεδη θέση τεπανγιάκι / πλάκας ψησίματος, αυτή η θέση σας επιτρέπει να μαγειρεύετε διαφορετικά φαγητά με διαφορετικό πάχος.

Μπούπι κοτόπουλο	Γκριλ	Και τα δύο	Όταν μαγειρεύετε στην κλειστή θέση, προθερμάνετε στους 200°C. Μαγειρεύετε για 7 έως 9 λεπτά στην κλειστή θέση ή για 8 έως 10 λεπτά από κάθε πλευρά στην Επίπεδη θέση. (Η εσωτερική θερμοκρασία θα πρέπει να είναι 80°C—τα υγρά θα βγαίνουν διαυγή, χωρίς ροζ απόχρωση.)
Φιλέτα ψαριού	Γκριλ	Και τα δύο	Στους 200°C, 6 έως 7,5 λεπτά όταν ψήνετε στην Κλειστή θέση. 7 έως 8 λεπτά από κάθε πλευρά στην Επίπεδη θέση.
Μπιφτέκια	Γκριλ	Κλειστή	230°C. Τοποθετήστε τα μπιφτέκια στην προθερμασμένη κάτω πλάκα γκριλ. Χρησιμοποιώντας τον προσαρμόσιμο μεντεσέ, τοποθετήστε την επάνω πλάκα στο κατάλληλο ύψος, ώστε να αγγίζει απλώς τα μπιφτέκια, χωρίς να τα πιέζει.
Μπιφτέκια με τυρί	Γκριλ	Κλειστή	Όπως παραπάνω, αλλά όταν θα έχουν σχεδόν μαγειρευτεί τα μπιφτέκια και θα απομένει περίπου 1,5 λεπτό, ανοίγετε προσεκτικά την επάνω πλάκα, τοποθετείτε μια φέτα τυρί επάνω από τα μπιφτέκια και μετακινείτε την επάνω πλάκα σε θέση ώστε να βρίσκεται ακριβώς επάνω από το τυρί, χωρίς να το αγγίζει. Μαγειρεύετε έως ότου λιώσει το τυρί.
Λουκάνικα (ωμά)	Γκριλ ή Τεττανγιάκι / Πλάκα ψησίματος	Και τα δύο	230°C. Τοποθετήστε τα λουκάνικα στις προθερμασμένες πλάκες γκριλ / τεττανγιάκι / πλάκες ψησίματος—οι ραβδώσεις του γκριλ είναι ιδανικές για να παραμένουν τα λουκάνικα στη θέση τους και να τα γυρίζετε εύκολα ώστε να μαγειρευτούν ομοιόμορφα. Ψήνετε για περίπου 5 λεπτά από κάθε πλευρά στην Ανοιχτή θέση ή για περίπου 12 λεπτά (γυρίζοντάς τα από την άλλη πλευρά στον μισό χρόνο) στην Κλειστή θέση, ανάλογα με το πάχος των λουκάνικων.
Τοστ	Γκριλ ή Τεττανγιάκι / Πλάκα ψησίματος	Κλειστή	Προθερμάνετε και τις δύο πλάκες στους 175°C. Τοποθετήστε τα σάντουιτς που έχετε ετοιμάσει στην προθερμασμένη κάτω πλάκα γκριλ / τεττανγιάκι / πλάκα ψησίματος. Κλείστε την επάνω πλάκα. Μαγειρέψτε τα σάντουιτς για περίπου 4 έως 6 λεπτά, ανάλογα με το πάχος των σάντουιτς.
Ανοιχτά σάντουιτς	Γκριλ ή Τεττανγιάκι / Πλάκα ψησίματος	Κλειστή	Προθερμάνετε την κάτω πλάκα στους 175°C και την επάνω πλάκα στους 230°C. Τοποθετήστε τα σάντουιτς που έχετε ετοιμάσει στην προθερμασμένη κάτω πλάκα γκριλ / τεττανγιάκι / πλάκα ψησίματος. Χρησιμοποιώντας τη ρύθμιση ύψους του καλύμματος, κλείστε την επάνω πλάκα έτσι ώστε να βρίσκεται ακριβώς επάνω από την επιφάνεια του σάντουιτς, χωρίς να το αγγίζει. Μαγειρεύετε το σάντουιτς και το τυρί λιώνει τελείως και ροδίζει ελαφρώς.
Κεσαντίγιας	Γκριλ ή Τεττανγιάκι / Πλάκα ψησίματος	Κλειστή	Προθερμάνετε και τις δύο πλάκες στους 200°C. Τοποθετήστε την κεσαντίγια που έχετε ετοιμάσει στην προθερμασμένη κάτω πλάκα. Κλείστε την επάνω πλάκα και, χρησιμοποιώντας τη ρύθμιση ύψους του καλύμματος, τοποθετήστε την επάνω πλάκα σε θέση ώστε να βρίσκεται ακριβώς επάνω από τις κεσαντίγιας. Ψήνετε για περίπου 2 έως 3 λεπτά, ανάλογα με το πάχος και τη γέμιση των κεσαντίγιας.
Αυγά	Τεττανγιάκι / Πλάκα ψησίματος	Ανοιχτή	175°C. Σπάτε τα αυγά επάνω στην καυτή πλάκα τεττανγιάκι / πλάκα ψησίματος. Αναποδογυρίστε τα μόλις ψηθεί το ασπράδι, μετά από περίπου 2 έως 3,5 λεπτά, και αφαιρέστε τα μόλις μαγειρευτούν στον επιθυμητό βαθμό ψησίματος.
Γαλλικό τοστ	Τεττανγιάκι / Πλάκα ψησίματος	Ανοιχτή	175°C. Αναποδογυρίστε το μετά από 2 έως 3 λεπτά, ανάλογα με το πάχος. Μαγειρεύετε για 2 έως 3 επιπλέον λεπτά.
Μπριζόλα με αυγά	Γκριλ και Τεττανγιάκι / Πλάκα ψησίματος	Ανοιχτή	Προθερμάνετε την κάτω πλάκα στους 175°C και την επάνω πλάκα στους 230°C. Τοποθετήστε τη(τις) μαριναρισμένη(ες) μπριζόλα(ες) στην προθερμασμένη επάνω πλάκα γκριλ. Ψήνετε για περίπου 4 έως 6 λεπτά από κάθε πλευρά, ανάλογα με το πάχος της μπριζόλας και τον επιθυμητό βαθμό ψησίματος. Αφού αναποδογυρίσετε την(τις) μπριζόλα(ες) για να μαγειρευτεί η άλλη πλευρά, προσθέστε τα αυγά στην προθερμασμένη πλάκα τεττανγιάκι / πλάκα ψησίματος και μαγειρέψτε για 2 έως 3 λεπτά από κάθε πλευρά. Εκείνη τη στιγμή θα πρέπει να έχουν γίνει και οι μπριζόλες.
Λαχανικά	Γκριλ	Και τα δύο	200°C. Ψήνετε έως ότου μαλακώσουν. Ο χρόνος θα ποικίλει ανάλογα με τον τύπο των λαχανικών που χρησιμοποιείτε, αλλά θα χρειαστείτε από 20 έως 30 λεπτά.
Πίτσα	Γκριλ	Κλειστή	Ψήνετε τη ζύμη στη λειτουργία SEAR (ΣΩΤΑΡΙΣΜΑ) με τη μονάδα κλειστή. Κατόπιν, αφήνετε τη θερμοκρασία να επανέλθει στους 230°C. Ανοίγετε για να προσθέσετε τα υλικά και, χρησιμοποιώντας τη ρύθμιση ύψους του καλύμματος, κλείνετε την επάνω πλάκα έτσι ώστε να βρίσκεται ακριβώς επάνω από την πίτσα, χωρίς να την αγγίζει. Μαγειρεύετε έως ότου λιώσει το τυρί και ροδίσουν τα υλικά, για 10 έως 15 λεπτά.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΑΠΟ ΤΟΝ ΧΡΗΣΤΗ

- Παρόλο που οι πλάκες σας είναι ανθεκτικέσρα μεταλλικά εργαλεία κουζίνας, σασσυνιστούμε να χρησιμοποιείτε εργαλείακουζίνας από πλαστικό, σιλικόνη ή ξύλο,ώστε να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής τωνκεραμικών αντικολλητικών πλακών σας.

- Ποτέ μην αφήνετε πλαστικά εργαλείακουζίνας να έρχονται σε επαφή με τιςκαυτές πλάκες.
- Μεταξύ γευμάτων, σκουπίζετε τις τροφέστου συσσωρεύονται στις αύλακες λίπουςκαι στον δίσκο στάλαξης. Αφαιρέστε τυχόνκατάλοιπα με μια χαρτοπετσέτα, προτούξεκινήσετε το επόμενο γεύμα σας.

- Αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς(για τουλάχιστον 30 λεπτά) πριν από τον καθαρισμό.

5) ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Πριν από τον καθαρισμό, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει για να την καθαρίσετε ή να την αποθηκεύσετε. Αφαιρέστε και απορρίψτε τα λάδια και τα λίπη που έχουν συσσωρευτεί στον δίσκο στάλαξης.
2. Πιέστε τα κουμπιά αποδέσμευσης πλακών για να αφαιρέσετε τις πλάκες για καθαρισμό(Ανατρέξτε στις Οδηγίες συναρμολόγησης).Βεβαιωθείτε ότι οι πλάκες μαγειρέματος έχουν κρυώσει εντελώς προτού τις πιάσετε(τουλάχιστον 30 λεπτά). Οι αφαιρούμενες πλάκες πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.Μην ξύνετε τις πλάκες μαγειρέματος με μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια ή πριόνια και μη χρησιμοποιείτε πράσινο σφουγγαράκι κουζίνας για να τικθαρίσετε. Διαφορετικά, μπορεί να φθαρεί η κεραμική αντικολλητική επίστρωση των πλακών.
3. Εάν έχετε μαγειρέψει θαλασσινά με το Γκριλ ή το Τετταγιάκι, σκουπίστε την πλάκα μαγειρέματος με χυμό λεμονιού, ώστε να αποφύγετε να μεταφερθεί η γεύση των θαλασσιών στο επόμενο γεύμα σας. Η βάση, το κάλυμμα και το περιστρεφόμενο κουμπί ελέγχου μπορούν να καθαριστούν με ένα μαλακό, στεγνό πανί. Για περιπτώσεις δύσκολης βρωμιάς, χρησιμοποιήστε ένα βρεγμένο πανί.
4. Αποφεύγετε να χρησιμοποιείτε πράσινα σφουγγαράκια κουζίνας, σκόνες ή χημικά απορρυπαντικά.
5. Σκουπίστε όλες τις επιφάνειες με ένα καθαρό, βρεγμένο πανί.
6. Χρησιμοποιήστε μια χαρτοπετσέτα με λίγο μαγειρικό λάδι για να αφαιρέσετε τους επιμένοντες λεκέδες.
7. Πλύντε τον δίσκο στάλαξης σε ζεστό σαπουνό νερό ή στο επάνω ράφι του πλυντηρίου πιάτων.
8. Μη χρησιμοποιείτε πράσινα σφουγγαράκια κουζίνας, ασαλόμαλλο ή επιθέματα απορρυπαντικά με σαπούνι.
9. Στα σημεία επαφής της επάνω πλάκας με την κάτω πλάκα, οι αντικολλητικές επιφάνειες μπορεί να εμφανίσουν ενδείξεις φθοράς. Αυτό είναι καθαρά θέμα αισθητικής και δεν θα επηρεάσει τη λειτουργία της συσκευής.

ΜΕΡΟΣ	ΠΛΕΝΕΤΑΙ ΣΤΟ ΠΛΥΝΤΗΡΙΟ ΠΙΑΤΩΝ ΚΑΙ ΣΤΟ ΧΕΡΙ	ΣΚΟΥΠΙΣΜΑ ΜΕ ΒΡΕΓΜΕΝΟ ΠΑΝΙ
Κάλυμμα		X
Βάση		X
Αναστρέψιμες πλάκες Γκριλ / Τετταγιάκι / πλάκες ψησίματος	X	
Δίσκος στάλαξης	X	

6) ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει και στεγνώσει προτού την αποθηκεύσετε. Τυλίξτε το καλώδιο τροφοδοσίας γύρω από τη βάση καλώδιου κάτω από τη μονάδα. Τοποθετήστε ένα σετ πλακών στη μονάδα. Σύρετε τον μηχανισμό ύψους στη θέση κλειδώματος. Αποθηκεύστε τη μονάδα είτε οριζόντια είτε κάθετα, μαζί με το άλλο σετ πλακών.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΛΥΣΗ
Εάν η λυχνία του κουμπιού Start / Stop (Εναρξη / Διακοπή) είναι σβηστή και η οθόνη είναι κενή	Ελέγξτε τη σύνδεση με την επιτοίχια πρίζα. Εάν η μονάδα είναι συνδεδεμένη στην πρίζα, η λυχνία του κουμπιού Start / Stop (Εναρξη / Διακοπή) θα πρέπει να είναι αναμμένη, δείχνοντας ότι η μονάδα είναι συνδεδεμένη στην πρίζα. Εάν το πρόβλημα παραμένει, δοκιμάστε να χρησιμοποιήσετε διαφορετική πρίζα.
Το χρονόμετρο δεν ξεκινά την αντίστροφη μέτρηση	Πατήστε το κουμπί Start / Stop (Εναρξη / Διακοπή) για να ξεκινήσετε το χρονόμετρο.

7) ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/EU σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ). Το προϊόν δεν πρέπει να αντιμετωπίζεται ως οικιακά απορρίμματα. Φέρτε το σε ένα κεντρικό σημείο συλλογής για ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών οικιακών συσκευών. Για πιο λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την ανάκτηση και την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, επικοινωνήστε με τον δήμο σας, την υπηρεσία διάθεσης οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα όπου αγοράσατε το προϊόν. Η σωστή απόρριψη συμβάλλει στην αποφυγή αρνητικών επιπτώσεων στο περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία. Με την επαναχρησιμοποίηση, ανακύκλωση ή/και άλλη χρήση των παλαιών συσκευών, συμβάλλετε σημαντικά στην προστασία του περιβάλλοντος.

Ισχύει μόνο για το Ηνωμένο Βασίλειο:

Σύμφωνα με τους Κανονισμούς του 2013 για τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (SI 2013/3113) (όπως τροποποιήθηκαν), τα προϊόντα που δεν μπορούν πλέον να χρησιμοποιηθούν πρέπει να συλλέγονται ξεχωριστά και να απορρίπτονται με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.

8) ΕΓΓΥΗΣΗ

Για τα προϊόντα που πωλούνται εντός του Ευρωπαϊκού Οικονομικού Χώρου και στο Ηνωμένο Βασίλειο, επωφελείστε από εγγύηση 24 μηνών για το προϊόν ως προστασία από την έλλειψη συμβατότητας, σύμφωνα με την οδηγία (ΕΕ) 2019/771 και τον Νόμο του 2015 περί δικαιωμάτων του καταναλωτή (Ηνωμένο Βασίλειο).

Η εγγύηση ισχύει μόνο εάν χρησιμοποιείτε το προϊόν για μη επαγγελματική χρήση.

Σε κάθε περίπτωση, δεν ευθυνόμαστε για ελαττώματα που οφείλονται στα εξής:

- μη συμμόρφωση με τις οδηγίες φροντίδας και χρήσης,
- φυσιολογική φθορά (π.χ. αποχρωματισμοί ή γρατσουνιές) ή/και
- επιπτώσεις εξωτερικών παραγόντων, π.χ. ζημιά από καιρικές συνθήκες, ζημιά από μεταφορά, ζημιά που προκλήθηκε από χτυπήματα ή κρούσεις.

Σε περίπτωση έλλειψης συμμόρφωσης, ανάλογα με τις περιπτώσεις,

- το προϊόν θα επισκευάζεται,
- το προϊόν θα αντικαθίσταται,
- ένα αναλογικό μέρος του αντιπίμου που καταβλήθηκε για το προϊόν θα επιστρέφεται, ή
- ολόκληρο το αντίτιμο που καταβλήθηκε για το προϊόν θα επιστρέφεται.

Φυλάξτε την απόδειξη αγοράς ή παραλαβής του προϊόντος που αναφέρει την ημερομηνία αγοράς ή παραλαβής. Θα τη χρειαστείτε, εάν επιθυμείτε να ασκήσετε τους τρόπους επανόρθωσης για έλλειψη συμμόρφωσης.

Αυτές οι διατάξεις δεν επηρεάζουν τα νομοθετικά κατοχυρωμένα δικαιώματα που έχετε ως πελάτης στο πλαίσιο των ισχυόντων εθνικών κανονισμών (π.χ. για την πώληση καταναλωτικών αγαθών), τα οποία μπορεί να διαφέρουν από μία χώρα σε άλλη. Αυτές οι διατάξεις έχουν μόνο ενημερωτικό χαρακτήρα και δεν συνιστούν εμπορική εγγύηση που σας δίνει διαφορετικά δικαιώματα από αυτά που έχετε στο πλαίσιο των ισχυόντων εθνικών κανονισμών.

Εάν έχετε απορίες για το προϊόν, μπορείτε να επικοινωνήσετε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών μας μέσω email στη διεύθυνση info@cookware-co.com

Το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών θα σας ενημερώσει για τα βήματα που πρέπει να ακολουθήσετε.

Απολαύστε τη χρήση της συσκευής σας!

Για το Ηνωμένο Βασίλειο: η παραπάνω εγγύηση παρέχεται από τη The Cookware Company UK & Ireland Ltd.

NÁVOD K POUŽITÍ A ZÁRUKA KONTAKTNÍ GRIL


OBSAH

1) VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	54
2) POPIS JEDNOTLIVÝCH SOUČÁSTÍ	54
3) PŘED PRVNÍM POUŽITÍM	55
4) OBECNÉ POKYNY K POUŽITÍ	55
5) ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	58
6) ULOŽENÍ	58
7) LIKVIDACE SPOTŘEBIČE	59
8) ZÁRUKA	59

Před použitím tohoto spotřebiče se pečlivě seznamte s níže uvedenými pokyny. Tyto pokyny doporučujeme uschovat. Tyto bezpečnostní pokyny je při používání elektrických spotřebičů nutné dodržovat v zájmu vaší vlastní bezpečnosti.

1) VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Tento spotřebič smí používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi a osoby bez potřebných znalostí a zkušeností, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a pokud rozumí nebezpečím, které používání spotřebiče obnáší. Se spotřebičem si nesmí hrát děti. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.
- Spotřebič a napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Pokud se spotřebič používá, nenechávejte jej bez dozoru.
- Spotřebič ani jeho napájecí konektor neponořujte do vody ani jiných tekutin a zabraňte jejich namočení.
- Pokud zjistíte poškození kabelu nebo zástrčky nebo pokud přístroj nefunguje správně nebo je jakkoli poškozen, nepoužívejte jej. Spotřebič nechte zkontrolovat, opravit nebo seřídit v nejbližším autorizovaném servisu.
- Spotřebič používejte pouze k určenému použití v domácnosti. Neneseme žádnou odpovědnost za případné nesprávné použití spotřebiče nebo nedodržení těchto pokynů.
- Spotřebič je určen pouze pro použití na pracovní desce podle uvedených pokynů.
- Spotřebič není určen k použití venku.
- Nepokládejte na horkou plynovou plotýnku nebo v její blízkosti / na otevřený plamen, elektrickou plotýnku ani do horké trouby.
- Nepoužívejte tento spotřebič v blízkosti van, sprch, umyvadel nebo jiných nádob obsahujících vodu.
- Nepoužívejte tento spotřebič v blízkosti hořlavých materiálů (např. záclon) ani pod nimi.
- Nenechávejte napájecí kabel viset přes okraj stolu nebo pracovní desky a nedotýkejte se horkých povrchů. (Týká se také prodlužovacího kabelu, pokud jej používáte).
- Spotřebič musí být připojen k elektrické zásuvce s uzemněním.
- Chcete-li přístroj odpojit, nejdříve jej vypněte a teprve poté vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Pokud spotřebič používáte s prodlužovacím kabelem, ujistěte se, že kabel odpovídá jmenovitým údajům uváděným pro spotřebič a že je spolehlivě uzemněn. Pokud si nejste jisti, poraďte se s kvalifikovaným elektrikářem.

- Napájecí kabel spotřebiče je nutno pravidelně kontrolovat, zda nejeví známky poškození, a v případě poškození kabelu se spotřebič nesmí používat.
- Pokud spotřebič nepoužíváte, odpojte jej od elektrické sítě.
- Nepřipojujte spotřebič prostřednictvím časového spínače ani systému dálkového ovládání.
- NEDOTÝKEJTE SE horkých ploch . Volně přístupné plochy spotřebiče mohou být během používání horké. Při manipulaci se spotřebičem používejte vždy rukojeť a ovládací prvky.
- Při použití příslušenství, které není doporučeno výrobcem spotřebiče, může dojít ke zranění.
- K vyjímání potravin používejte kleště nebo jiné tepelně izolované náčiní. Spotřebič nezvedejte.
- Při přípravě některých potravin se uvolňuje velké množství kouře – zajistěte dostatečné větrání.
- Připravované potraviny nebalte do plastových fólií, polyethylenových sáčků ani kovových fólií. Způsobilo by to poškození grilovací / teppanyaki desky a hrozí nebezpečí požáru.
- Gril nepoužívejte k jiným účelům než k přípravě pokrmů.
- Pokud je gril poškozen nebo nefunguje správně, nepoužívejte jej.
- Před prvním použitím se ujistěte, zda jsou elektrické rozvody schopny zvládnout jmenovitý výkon spotřebiče.

- VAROVÁNÍ:** S tímto spotřebičem se nesmí používat dřevěné uhlí ani jiná podobná hořlavá paliva.
- Tento spotřebič splňuje požadavky směrnice Evropského parlamentu a Rady 2014/30/EU
- TENTO SPOTŘEBIČ JE URČEN POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI.

2) POPIS JEDNOTLIVÝCH SOUČÁSTÍ

- | | |
|---|--|
| ① Tělo a víko přístroje | ⑤ Oboustranné grilovací / teppanyaki / žebrované desky |
| ② Rukojeť | ⑥ Odkapávací miska |
| ③ Upravitelné nastavení výšky a zajišťovací mechanismus | ⑦ Tlačítka pro uvolnění desek |
| ④ LCD displej / ovládací panel | ⑧ Tlačítko pro odjištění kloubu |
| | ⑨ Úložný prostor pro napájecí kabel |



GRILOVACÍ DESKY KONTAKTNÍHO GRILU



(5A) grilovací deska

(5B) teppanyaki deska

Forma na belgické vafle (Pořídte si další formy na belgické vafle vhodné pro tento kontaktní gril!)

3) PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Odstraňte všechny obaly, nálepky a další prvky zvnějšku i zevnitř spotřebiče a zkontrolujte, zda jsou všechny součásti balení v nepoškozeném stavu bez závad.
- Všechny plastové sáčky roztrhejte a řádně zlikvidujte, protože mohou pro děti představovat riziko udušení nebo vdechnutí.

POZN.: Po vybalení spotřebiče je víko v zajištěné poloze. Víko odjistíte posunem polohovací západky do polohy odjistěno. V žádném případě se nesnažte víko otevřít, pokud je polohovací západka v poloze zajištěno.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM SPOTŘEBIČ OČISTĚTE

1. Vyjměte vyměnitelné / oboustranné desky a před vložením zpět do spotřebiče je umyjte teplou vodou s přidavkem saponátu a důkladně osušte.
2. Tělo spotřebiče otřete suchým hadříkem.
3. Zkontrolujte, zda jsou desky pevně připevněny k hornímu víku a k tělu přístroje.
4. Před zapojením do elektrické sítě se ujistěte, že parametry napájení odpovídají údajům uvedeným na spodní straně spotřebiče.

VAROVÁNÍ: TENTO SPOTŘEBIČ MUSÍ BÝT UZEMNĚN.

6. Váš kontaktní gril / panini gril / teppanyaki gril je nyní připraven k použití.
7. V myčce lze mýt pouze vyměnitelné / oboustranné desky.

POZN.: Nepoužívejte agresivní abrazivní čisticí prostředky, drátěnky ani přípravky, které nejsou vhodné k použití na keramické nepřilnavé povrchy. Při mytí v myčce mohou desky mírně vyblednout. Jedná se pouze o estetickou změnu, která nemá vliv jejich funkčnost.

4) OBECNÉ POKYNY K POUŽITÍ

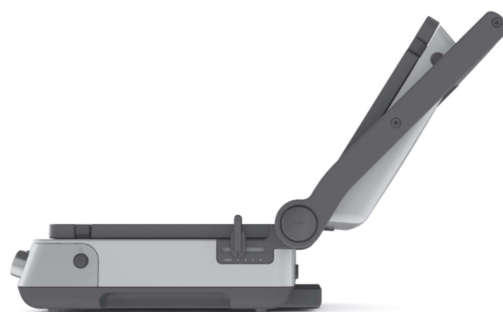
NÁVOD K SESTAVENÍ

Začněte tím, že kontaktní gril / panini gril / teppanyaki gril GreenPan umístíte na čistý rovný povrch. Spotřebič má tři různé pracovní polohy:



PŘIKLOPENÁ POLOHA

Horní deska / víko spočívá naplocho na spodní desce / tělu přístroje. Jedná se o standardní výchozí polohu, při níž probíhá kontaktní grilování v režimu kontaktního teppanyaki / žebrovaného nebo panini grilu s přítlakem



OTEVŘENÁ POLOHA

Horní deska / víko jsou otevřené. Do této polohy víko otevřete, pokud chcete spotřebič používat jako kontaktní teppanyaki / žebrovaný nebo panini gril. Chcete-li spotřebič nastavit do otevřené polohy, zvedejte rukojeť, dokud neucítíte, že zůstala ve stabilní poloze.

Teppanyaki / žebrovaná deska zůstane ve stabilní poloze, dokud víko nepřiklopíte nebo teppanyaki / žebrovanou desku neotevřete do polohy zcela naplocho. Horní deska / víko zůstanou ve svislé poloze, dokud rukojeť při další přípravě pokrmu nestáhnete. Pokud při přípravě pokrmu stáhnete rukojeť dolů, kloub se automaticky uvolní, aby horní deska / víko ležely na připravovaných potravinách naplocho, byly s nimi v úplném kontaktu a zajistily rovnoměrné propečení.



POLOHA NAPLOCHO

Horní deska / víko se rozevrou tak, aby horní a spodní deska byly v jedné rovině a tvořily jednu grilovací plochu.

Při rozevírání víka do polohy naplocho uchopte rukojeť, stiskněte tlačítko pro uvolnění víka na pravé straně přístroje a tlačte rukojeť dozadu, dokud se víko grilu zcela nepoloží na pracovní desku stolu. Nezapomeňte umístit odkapávací misku tak, aby vprostřed podpírala horní grilovací plochu.

POZNÁMKA: Nepřipravujte pokrmy s horní grilovací deskou otevřenou v úhlu 90–105° déle než 15 minut. Pokrmy doporučujeme připravovat s horní deskou přiklopenou, nebo zcela otevřenou v poloze 180°.

INSTALACE GRILOVACÍCH DESEK

Spotřebič by měl být vypnutý a vychladlý. Umístěte spotřebič do vodorovné polohy. Vkládejte každou desku samostatně. K připevnění desek slouží kovové opěrky, které se nacházejí ve středu pláště přístroje. Nakloňte zadní část desky a zarovnejte výřezy v desce s těmito opěrkami. Zasuňte desku pod opěrky a zatlačte na přední konec desky. Měli byste slyšet, jak deska zapadne na své místo. Otočte spotřebič o 180° a stejným způsobem připevněte druhou desku do horní části.

VYJMUTÍ GRILOVACÍCH DESEK

Spotřebič by měl být vypnutý a vychladlý. Umístěte spotřebič do vodorovné polohy. K uvolnění desek slouží tlačítka na straně přístroje. Silně stiskněte jedno tlačítko a grilovací deska se uvolní od těla přístroje. Uchopte desku oběma rukama, vysuňte ji zpod kovových opěrek a vyjměte ji z těla přístroje. Stisknutím druhého tlačítka uvolníte stejným způsobem i druhou desku.

POUŽITÍ PŘÍSTROJE

Před prvním použitím spotřebiče umyjte grilovací / teppanyaki desku, tělo přístroje, víko a odkapávací misku podle pokynů uvedených v části „Před prvním použitím“. Důkladně všechny části osušte a poté povrch grilovací desky lehce potřete olejem. Vložte odkapávací misku do přístroje a poté na ni

umístíte grilovací desku. Grilovací desku nikdy nepoužívejte přímo na pracovní ploše, vždy ji používejte s odkapávací miskou a se zbytkem přístroje.

Tento spotřebič by se měl používat pouze na tepelně odolném povrchu, který lze snadno čistit.

Po řádném sestavení spotřebič zapojte kabelem do standardní elektrické zásuvky a můžete začít s přípravou jídla. Po stisku libovolného tlačítka nebo změně polohy otočného ovladače se rozsvítí LCD displej, ale na přístroji stále ještě není zvolen žádný z režimů přípravy pokrmu. Výběr režimu zahájíte stiskem tlačítka Start / Stop.

Spotřebič nastavte do požadované polohy a pomocí regulátoru teploty zvolte teplotu. Rozsah nastavení teplot je od nízké (Low) (80 °C) po vysokou (High) (230 °C). Pokud chcete spotřebič používat v poloze naplocho, ale nepotřebujete grilovat na celé ploše, doporučujeme grilovat na spodní desce.

ZAČÍNÁME

Výběr vhodných desek a teploty

1. Chcete-li začít spotřebič používat, vyberte otočným ovladačem grilovací desku (desky), jejíž nastavení potřebujete upravit.
2. Pokud chcete pro každou z desek zvolit jinou teplotu, vyberte možnost „Lower“ (spodní) nebo „Upper“ (horní). Pokud chcete upravit nastavení obou desek současně, vyberte možnost „Both“ (obě).
3. Na LCD displeji se zobrazí výchozí nastavení časovače a teploty.
4. Otáčením ovladače nastavte požadovanou teplotu.
5. Chcete-li nastavit časovač, otáčením ovladače zvolte požadovaný počet minut.
6. Stiskněte tlačítko start / stop a na LCD displeji se zobrazí nápis „PREHEAT“ (předehřev) a pruhy probíhající zleva doprava.
7. Po dokončení předehřevu přístroj třikrát pípne, nápis „PREHEAT“ zmizí a začnou blikat minuty.
8. Stisknutím tlačítka start / stop spustíte časovač a připravované potraviny můžete umístit na desku (desky).

POZN.: Pokud u obou desek skončí předehřev a do 60 minut nestisknete tlačítko start / stop, spotřebič přejde do režimu OFF (vypnuto) a LCD displej zhasne.

9. Po uplynutí času nastaveného na časovači spotřebič třikrát zapípá. Odpočítávání se vrátí zpět na nastavenou hodnotu a časovač začne blikat na znamení, že je přístroj připraven k zahájení dalšího cyklu.
10. Chcete-li grilování ukončit, vyberte desku, kterou chcete vypnout, a otočný ovladač pro nastavení teploty stáhněte pod minimum, až se na displeji pro příslušnou desku zobrazí „OFF“ (vypnuto). Pokud se obě desky právě používají ke grilování nebo u nich probíhá předehřev, stisknutím tlačítka Start / Stop spotřebič vypnete.

BĚHEM POUŽÍVÁNÍ

Protože se spotřebič při používání zahřívá, buďte při manipulaci s ním vždy opatrní. Spotřebič vždy otevírejte uchopením za přední rukojeť, protože tato část rukojeti zůstává i při přípravě pokrmů na dotek chladná. Horní víko je při používání přístroje horké.

BĚHEM PŘÍPRAVY POKRMU ANI BEZPROSTŘEDNĚ PO NÍ SE NEDOTÝKEJTE VÍKA ANI BOKŮ SPOTŘEBIČE

Během přípravy pokrmu ani bezprostředně po ní se nedotýkejte horního víka. Pokud potřebujete polohu víka upravit, použijte kuchyňské rukavice, abyste se nepopálili.

Také tělo spotřebiče bude velmi horké. Pokud potřebujete spotřebič z jakéhokoli důvodu přemístit, počkejte před manipulací, než vychladne (alespoň 30 minut).

POZN.: Při prvním použití může být spotřebič mírně cítit a může se z něj trochu kouřit. Tyto průvodní jevy jsou zcela normální a s používáním zmizí.

FUNKCE SEAR (OPÉKÁNÍ ZPRUDKA)

Pokrmu můžete zprudka opékat při teplotě 260°C až 2 minuty. Stisknutím tlačítka Sear přepínáte mezi nastaveními Upper / LOWER / BOTH / No action (horní deska / spodní deska / obě / funkce vypnuta). Po jednom stisknutí se v části indikující nastavení horní desky zobrazí nápis „SEAR“. Po druhém stisknutí se nápis „SEAR“ zobrazí u nastavení spodní desky. Po třetím stisknutí se nápis „SEAR“ zobrazí u nastavení horní i spodní desky. Po čtvrtém stisknutí nápis „SEAR“ zmizí u nastavení horní i spodní desky.

PROZKOUMEJTE NOVÁ KULINÁŘSKÁ ZÁKOUTÍ

Kontaktní gril, panini gril, teppanyaki gril a vaflavač je maximálně všestranný a umožňuje přípravu pokrmů v mnoha různých režimech. Můžete jej používat jako kontaktní gril, kontaktní gril s teppanyaki / žebrovanou deskou, panini gril, otevřený gril s teppanyaki / žebrovanou deskou, případně můžete na jedné polovině grilovat a na druhé použít teppanyaki / žebrovanou desku. Další informace o používání naleznete v návodu k sestavení a v návodu k obsluze.

KONTAKTNÍ GRIL S TEPPANYAKI / ŽEBROVANOU DESKOU (PŘIKLOPENÁ POLOHA)

Kontaktní gril s teppanyaki / žebrovanou deskou je ideální pro přípravu klobás, vykostěného kuřecího masa a zeleniny a šetří čas, protože potraviny opékáte z obou stran najednou. Kontaktní gril, panini gril, teppanyaki gril a vaflavač je konstruován tak, aby jeho používání bylo co nejpohodlnější, takže rukojeť a kloub přístroje umožňují přizpůsobit polohu víka připravovanému pokrmu, který při přípravě zůstává s grilovacími deskami v úplném kontaktu. Teppanyaki / žebrovaný gril zvládne vše od tenkých bramboráčků až po silný steak. Při přípravě více kusů potravin najednou je důležité přihlídnout k jejich tloušťce. Dbejte na to, aby připravované potraviny měly stejnou tloušťku, aby bylo možné víko přiklopit rovnoměrně.

KONTAKTNÍ GRIL (PŘIKLOPENÁ POLOHA)

Při grilování s přiklopeným víkem se vám podaří rychleji na pokrmu vytvořit klasické pruhy po opékání. Díky použití dvou grilovacích desek si na grilovaném pokrmu budete moci pochutnat za poloviční dobu. Stačí vložit potraviny do grilu a přiklopit víko, aby se obě strany opékaly současně. Připravíte tak rychleji burgery, steaky, vepřové kotlety a mnoho dalšího. Před použitím tohoto režimu vždy věnujte pozornost tloušťce připravovaných potravin. Aby se pokrm propekl rovnoměrně, měli byste vždy připravovat kousky potravin o stejné tloušťce.

PANINI GRIL (PŘIKLOPENÁ POLOHA)

V kontaktním grilu, panini grilu, teppanyaki grilu a vaflavači také snadno zapečete křupavé panini a wrapy. Kontaktní gril, panini gril, teppanyaki gril a vaflavač je opatřen samonastavitelnou rukojetí a kloubem, který umožňuje sendvič nebo wrap zcela přiklopit, takže se zapeče rovnoměrně. Jemným zatažením za rukojeť můžete jídlo při přípravě mírně stlačit, aby se připravilo přesně podle vašich představ. Při přípravě mějte na paměti tloušťku sendvičů, aby bylo možno víko přiklopit rovnoměrně.

VAFLE (PŘIKLOPENÁ POLOHA)

Chcete-li svůj kontaktní gril, panini gril, teppanyaki gril a vaflavač použít k přípravě vafelí, použijte horní a spodní formu na vafle. Pro obě formy zvolte míru propečení na stupnici od 1 do 7. Po nalití těsta se čas nastaví automaticky. Zavřete víko a stisknutím tlačítka start / stop zahajte pečení vafelí. Když je vafle hotová (po přibližně 5 až 9 minutách), uslyšíte 3 pípnutí. Pokračujte další vafelí nebo přístroj vypněte.

POZN.: Formy na vafle by se měly vždy používat v přiklopené poloze a nikdy by se neměly kombinovat s jinými deskami.

PLOCHÝ GRIL (OTEVŘENÁ POLOHA)

Gril rozevřený do polohy naplocho vám umožní vychutnat si chuť venku připravovaných pokrmů přímo u vás doma. Stačí rozevřít víko přístroje zcela naplocho, aby se opíralo o pracovní

desku. V této poloze se používají obě grilovací desky, takže máte k dispozici zdravotně nezávadný keramický nepřilnavý povrch v plné velikosti. Na stejném přístroji můžete opéct klasický steak, připravit šťavnatý burger a dětem opéct hot dogy. Prostorná grilovací plocha a grilovací desky, které se snadno čistí, vám umožní bez námahy vykouzlit pokrmy s ukázkovým vzorem po grilování.

PLOCHÝ TEPPANYAKI / ŽEBROVANÝ GRIL (OTEVŘENÁ POLOHA)

Plochý teppanyaki / žebrovaný gril označuje konfiguraci, kdy se používají obě teppanyaki / žebrované desky a víko přístroje je rozevřeno zcela naplocho, takže se opírá o pracovní desku. Vznikne tak velká plocha na grilování. Tato konfigurace je ideální pro širokou škálu příležitostí od přípravy klasických pokrmů, jako jsou sladké francouzské toasty a palačinky, až po každodenní opékání kuřecího masa a zeleniny. Na multifunkčním grilu, teppanyaki / žebrovaném grilu si můžete připravit všechny své oblíbené pokrmy. Při rozložení obou desek naplocho získáte k dispozici dvojnásobnou plochu pro grilování na žebrovaném povrchu. Na každé z desek můžete také současně připravovat odlišný pokrm, aniž byste si museli dělat starosti s tím, že se navzájem ovlivní chutě různých pokrmů.

Rozložení teppanyaki / žebrovaného grilu naplocho také umožňuje současně připravovat potraviny různé tloušťky.

KOMBINOVANÝ TEPPANYAKI / ŽEBROVANÝ GRIL (OTEVŘENÁ POLOHA)

Při této kombinaci můžete na grilu v otevřené poloze pokrmy připravovat současně na teppanyaki i žebrované desce. Tento režim vám umožní optimalizovat čas strávený v kuchyni. Grilujte klobásky k anglické snídani a zároveň u toho připravujte vajíčka, grilujte maso a zároveň opékejte zeleninu, připravujte rybu s hranolkami, fajitas... možností je nepřeberné množství. Toto je nejuniverzálnější poloha multifunkčního grilu, teppanyaki / žebrovaného grilu – desky předejte na různé teploty, abyste měli jistotu, že vaše teppanyaki / žebrovaná deska a gril připraví jídlo ideálním způsobem. Pro zachování maximální intenzity chuti můžete maso nejdříve zprudka opéct na grilu a poté přípravu dokončit na teppanyaki / žebrované desce. Stejně jako poloha pro grilování na teppanyaki / žebrovaném grilu naplocho umožňuje i tato poloha zároveň připravovat různé druhy potravin o různé tloušťce.

PRŮVODCE VAŘENÍM

POTRAVINA	DESKA	OTEVŘENÝ / PŘIKLOPENÝ GRIL	DOPORUČOVANÁ TEPLOTA A ČAS
Slanina	Grilovací nebo teppanyaki / žebrovaná	Otevřený	Slaninu položte na studené grilovací desky. Nastavte teplotu na 230 °C. Opékejte do křupava. Příprava 0,45 kg slaniny by měla trvat asi 15 minut (v poloze naplocho).
Hovězí maso, steak bez kosti	Grilovací	Obě konfigurace	Při grilování v přiklopené poloze předejte na teplotu SEAR. Steaky položte na předeřátou spodní grilovací desku. Pomocí nastavitelného kloubu upravte pozici horní desky tak, aby se steaku dotýkala, ale netlačila na něj. Zprudka opékejte 2 minuty, gril se poté znovu nastaví na 230 °C. V závislosti na tloušťce steaku a požadované míře propečení opékejte po dobu 2 až 5 minut. Při použití otevřené polohy nebo polohy naplocho předejte na 230 °C. Steaky položte na předeřátou grilovací desku. V závislosti na tloušťce steaku a požadované míře propečení opékejte z každé strany asi 4 až 6 minut.
Kuřecí prsa	Grilovací	Obě konfigurace	Při přípravě v přiklopené poloze předejte na 200 °C. Opékejte po dobu 7 až 9 minut v přiklopené poloze nebo 8 až 10 minut z každé strany v poloze naplocho. (Vnitřní teplota steaku by měla být 80 °C – při této teplotě bude šťáva čirá a bez růžového zbarvení.)
Kuřecí stehna	Grilovací	Obě konfigurace	Při přípravě v přiklopené poloze předejte na 200 °C. Opékejte po dobu 7 až 9 minut v přiklopené poloze nebo 8 až 10 minut z každé strany v poloze naplocho. (Vnitřní teplota steaku by měla být 80 °C – při této teplotě bude šťáva čirá a bez růžového zbarvení.)
Rybí steaky	Grilovací	Obě konfigurace	200 °C, 6 až 7,5 minuty při grilování v přiklopené poloze. 7 až 8 minut z každé strany v poloze naplocho.
Burgery	Grilovací	Přiklopený	230 °C. Burgery položte na předeřátou spodní grilovací desku. Pomocí nastavitelného kloubu nastavte horní desku tak, aby se burgeru dotýkala, ale netlačila na něj.
Cheeseburgery	Grilovací	Přiklopený	Stejný postup jako výše, ale jakmile jsou burgery téměř hotové a zbývá asi 1,5 minuty, opatrně odklopte horní desku, položte na burgery kousek sýra a zase horní desku sklopte, aby byla těsně nad cheesburgerem, ale nedotýkala se ho. Opékejte, dokud se sýr nerozpustí.
Klobásky (syrové)	Grilovací nebo teppanyaki / žebrovaná	Obě konfigurace	230 °C. Položte jednotlivé klobásky na předeřátou grilovací / teppanyaki / žebrovanou desku – žebrování desky pomáhá udržet jednotlivé klobásky ve správné poloze a umožňuje je snadno otáčet, abyste dosáhli rovnoměrného propečení. Podle tloušťky klobásek grilujte asi 5 minut z každé strany, pokud grilujete na otevřeném grilu, nebo asi 12 minut (v polovině grilování klobásky otočte) při grilování v přiklopeném grilu.

Panini	Grilovací nebo teppanyaki / žebrovaná	Přiklopený	Předejte obě desky na 180 °C. Připravené sendviče položte na předeřátou spodní grilovací / teppanyaki / žebrovanou desku. Přiklopte víko. Sendviče zapékejte asi 4 až 6 minut podle jejich tloušťky.
Otevřené sendviče	Grilovací nebo teppanyaki / žebrovaná	Přiklopený	Předejte spodní desku na 180 °C a horní desku na 230°C. Připravené sendviče položte na předeřátou spodní grilovací / teppanyaki / žebrovanou desku. Regulátorem nastavte výšku víka a přiklopte horní desku do polohy, kdy je těsně nad sendvičem, ale nedotýká se ho. Sendvič zapékejte, dokud se sýr zcela neroztaví a lehce nezezlátne.
Quesadilly	Grilovací nebo teppanyaki / žebrovaná	Přiklopený	Předejte obě desky na 200 °C. Připravené sendviče položte na předeřátou spodní žebrovanou desku. Přiklopte víko a pomocí regulátoru výšky nastavte horní desku tak, aby se těsně dotýkala quesadilly. Zapékejte asi 2 až 3 minut v závislosti na tloušťce a náplni quesadilly.
Vejsce	Teppanyaki / žebrovaná	Otevřený	180 °C. Vejsce rozklepněte na horkou teppanyaki / žebrovanou desku. Po ztuhnutí bílku (asi 2 až 3,5 minuty) vejsce obraťte, a když je připraveno dle vašich představ, z grilu jej sundejte.
Francouzský toast	Teppanyaki / žebrovaná	Otevřený	180 °C. V závislosti na tloušťce po 2 až 3 minutách obraťte. Opékejte další 2 až 3 minuty.
Steak s vajíčkem	Grilovací a teppanyaki / žebrovaná	Otevřený	Předejte spodní desku na 180 °C a horní desku na 230 °C. Okořeněný steak položte na předeřátou horní grilovací desku. V závislosti na tloušťce steaku a požadované míře propečení opékejte z každé strany asi 4 až 6 minut. Po otočení steaku rozklepněte na předeřátou teppanyaki / žebrovanou desku vejsce a opékejte z každé strany 2 až 3 minuty. Až bude vejsce hotové, měl by být hotový i steak.
Zelenina	Grilovací	Obě konfigurace	200 °C. Grilujte do změknutí. Doba přípravy se liší v závislosti na druhu použité zeleniny, ale měla by se pohybovat mezi 20 až 30 minutami.
Pizza	Grilovací	Přiklopený	Přiklopte víko a zapečte těsto s použitím funkce SEAR. Poté nechte teplotu klesnout zpět na 230 °C. Otevřete víko, abyste mohli na pizzu přidat náplň, a pomocí regulátoru výšky krytu přiklopte horní desku, aby se nacházela těsně nad pizzou, ale nedotýkala se jí. Pečte 10 až 15 minut, dokud se nerozpuští a nezezlátne sýr či jiná náplň.

ÚDRŽBA PROVÁDĚNÁ UŽIVATELEM

- Přestože při přípravě pokrmů na grilovacích deskách je možné používat i kovové náčiní, doporučujeme používat nádobí z plastu, silikonu nebo dřeva. Prodloužíte tak životnost nepřilnavého keramického povrchu desek.
- Plastové náčiní nikdy nenechávejte v kontaktu s horkými deskami.
- Mezi přípravou jednotlivých pokrmů vytřete přichycené zbytky jídla z kanálků na odvádění tuku do odkapávací misky. Před přípravou dalšího pokrmu setřete případné zbytky potravin papírovou utěrkou.
- Před čištěním nechte spotřebič zcela vychladnout (alespoň 30 minut).

5) ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Před čištěním odpojte spotřebič od sítě a nechte jej vychladnout. Teprve poté jej vyčistěte a uložte. Odstraňte masť a zbytky tuku, které se nahromadily v odkapávací misce.
2. Desky před čištěním uvolněte příslušným tlačítkem (viz Návod k sestavení). Před manipulací s deskami se ujistěte, že jsou zcela vychladlé (alespoň 30 minut). Vyměnitelné desky lze mýt v myčce nádobí. Grilovací desky neoškrabávejte kovovými předměty, jako jsou nože nebo vidličky, ani je nedrhněte drátěnkou. Mohlo to způsobit poškození keramického nepřilnavého povrchu.
3. Pokud jste připravovali mořské plody na grilovací nebo teppanyaki desce, otřete grilovací plochu citronovou šťávou, aby jimi nenačichl další připravovaný pokrm. Tělo spotřebiče, víko a otočný ovladač je možné otřít měkkým suchým hadříkem. Odolnější nečistoty odstraňte navlhčeným hadříkem.
4. K čištění nepoužívejte drátěnkou, písek na nádobí ani chemické čisticí prostředky.

5. Všechny plochy otřete čistým vlhkým hadříkem.
6. K odstranění odolných skvrn použijte papírovou utěrkou s trochou kuchyňského oleje.
7. Odkapávací misku myjte v teplé vodě s přídavkem saponátu nebo v horním koší myčky nádobí.
8. K čištění nepoužívejte kovové ani jiné drátětky.
9. V místech, kde se stýkají horní a dolní deska, se na nepřilnavém povrchu mohou objevit známky opotřebení. Jedná se o čistě estetickou záležitost, která nemá vliv na funkčnost grilu.

ČÁST VÝROBKU	LZE MÝT V MYČCE A RUČNĚ	OTŘETE VLNKÝM HADŘÍKEM
Víko		X
Tělo spotřebiče		X
Oboustranné grilovací desky / teppanyaki / žebrované desky	X	
Odkapávací miska	X	

6) ULOŽENÍ

Před uložením spotřebiče zkontrolujte, zda je spotřebič vychladlý a suchý. Omotejte napájecí kabel kolem k tomu určených úchytků na spodní straně přístroje. V přístroji ponechte nasazenou jednu sadu desek. Mechanismus pro nastavení výšky posuňte do zajištěné polohy. Přístroj skladujte ve vodorovné nebo svislé poloze a druhou sadu desek uložte poblíž.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

PROBLÉM	ŘEŠENÍ
Kroužek okolo tlačítka Start / Stop zůstává zhasnutý a na displeji se nic nezobrazuje	Zkontrolujte připojení k elektrické zásuvce. Pokud je přístroj zapojen do zásuvky, měl by svítit kroužek okolo tlačítka Start / Stop, který indikuje, že je jednotka zapojena. Pokud problém přetrvává, zkuste přístroj zapojit do jiné zásuvky.
Časovač nespustí odpočítávání času	Spustíte časovač stiskem tlačítka Start / Stop.

7) LIKVIDACE SPOTŘEBIČE



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (WEEE). S výrobkem se nesmí nakládat jako s komunálním odpadem. Výrobek namísto toho odvezte na sběrné místo určené k recyklaci elektrických a elektronických domácích spotřebičů. Podrobnější informace o dalším zpracování, využití a recyklaci tohoto výrobku získáte na místním městském úřadě, u poskytovatele služeb pro likvidaci odpadu z domácností nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili. Správný způsob likvidace pomáhá předcházet nepříznivým dopadům na životní prostředí a lidské zdraví. Opětovným použitím, recyklací a/nebo jiným využitím starých spotřebičů významně přispíváte k ochraně životního prostředí.

Platí pouze pro Spojené království:

Podle nařízení o odpadních elektrických a elektronických zařízeních z roku 2013 (SI 2013/3113) (v platném znění) musí být již nepoužitelné výrobky shromažďovány odděleně a likvidovány způsobem šetrným k životnímu prostředí.

8) ZÁRUKA

Na výrobky prodávané v Evropském hospodářském prostoru a ve Spojeném království se vztahuje 24měsíční záruka jako ochrana proti neshodě v souladu se směrnicí (EU) 2019/771 a zákonem o právech spotřebitelů z roku 2015 (Spojené království).

Záruka platí pouze v případě, že výrobek slouží k neprofesionálnímu použití.

V žádném případě neodpovídáme za vady způsobené:

- nedodržením pokynů pro péči a používání;
- běžným opotřebením (např. změnou zabarvení nebo poškrábáním) a/nebo
- vlivem vnějších faktorů, např. poškozením vlivem počasí, poškozením při přepravě, poškozením způsobeným nárazy nebo ořesy.

V případě nesouladu bude v závislosti na okolnostech

- produkt opraven;
- produkt vyměněn;
- vrácena poměrná část ceny zaplacené za produkt, nebo
- vrácena celá cena zaplacená za výrobek.

Uschovejte si prosím doklad o nákupu nebo dodání výrobku s uvedením data nákupu nebo dodání. Pokud budete chtít uplatnit opravné prostředky z důvodu nesouladu, budete potřebovat doklad o koupi nebo dodání.

Těmito ustanoveními nejsou dotčena žádná zákonná práva, která vám jako zákazníkovi náleží podle platných vnitrostátních předpisů (např. o prodeji spotřebního zboží), které se mohou v jednotlivých zemích lišit. Tato ustanovení mají pouze informativní charakter a nepředstavují obchodní záruku, která by vám poskytovala jiná práva, než jaká máte podle platných vnitrostátních předpisů.

Máte-li jakékoli dotazy k produktu, můžete kontaktovat náš zákaznický servis e-mailem na adrese info@cookware-co.com. Zákaznický servis vás bude informovat o dalším postupu.

Užívejte si svého spotřebiče!

Pro Spojené království: výše uvedená záruka je poskytována společností The Cookware Company UK & Ireland Ltd.

MANUALE D'USO E GARANZIA GRIGLIA A CONTATTO


SOMMARIO

1) ISTRUZIONI DI SICUREZZA GENERALI	60
2) DESCRIZIONE DEI COMPONENTI	60
3) PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO	61
4) UTILIZZO GENERALE	61
5) PULIZIA E MANUTENZIONE	64
6) CONSERVAZIONE	65
7) SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIO	65
8) GARANZIA	65

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le seguenti istruzioni. Si consiglia di conservare le istruzioni. Per la vostra sicurezza, seguite queste istruzioni quando utilizzate apparecchi elettrici.

1) ISTRUZIONI DI SICUREZZA GENERALI

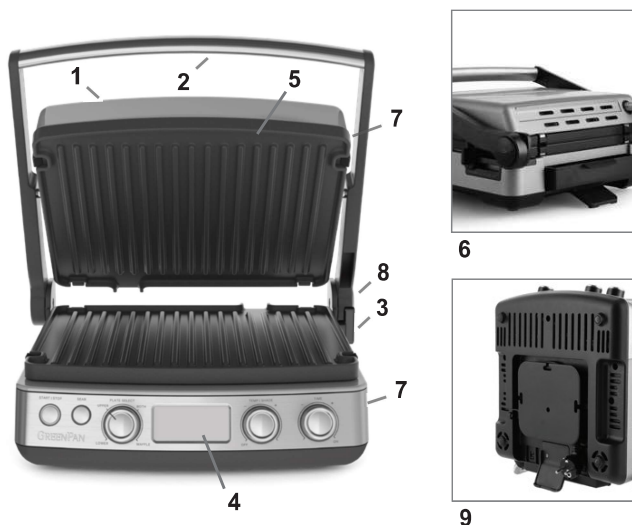
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni, da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e da persone prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e abbiano compreso i pericoli che il suo utilizzo può comportare. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere affidate ai bambini a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e sempre sotto sorveglianza.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.
- Non immergere l'apparecchio, o il suo connettore di alimentazione, in acqua o altri liquidi e impedire che questi si bagnino.
- Non utilizzare alcun apparecchio con cavo o spina danneggiati o che abbia riportato un malfunzionamento o sia stato danneggiato in qualsiasi modo. Restituire l'apparecchio alla struttura autorizzata più vicina perché venga esaminato, riparato o regolato.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico a cui è destinato. Decliniamo qualsiasi responsabilità nel caso in cui l'apparecchio sia stato usato impropriamente o non siano state seguite le presenti istruzioni.
- Destinato all'uso su piani di lavoro, come da istruzioni.
- Non utilizzare all'esterno.
- Non posizionare su o vicino a fornelli a gas/fiamme libere, piastre elettriche o forni riscaldati.
- Non usare l'apparecchio vicino a vasche da bagno, docce, lavabo o altre stoviglie contenenti acqua.
- Non usare l'apparecchio vicino o sotto materiali infiammabili (ad es. tende).
- Non lasciar penzolare il cavo oltre il bordo del tavolo o il piano di lavoro e impedire che tocchi superfici calde. (Questo vale anche per le eventuali prolunghe utilizzate).
- L'apparecchio dev'essere collegato a una presa con messa a terra.
- Per scollegarlo, spegnere l'apparecchio e rimuovere la spina dalla presa a muro.

- Se questo apparecchio viene utilizzato con una prolunga, verificare che sia adatta alla sua potenza e che sia collegata a terra in maniera affidabile; in caso di incertezza, consultare un elettricista qualificato.
- Il cavo di alimentazione dovrebbe essere controllato regolarmente per rilevare eventuali danni e l'apparecchio non deve essere usato se il cavo è danneggiato.
- Spegnere l'apparecchio prima di scollegarlo dalla presa,
- Non collegare l'apparecchio tramite timer o sistemi di controllo a distanza.
- NON toccare le superfici calde . Le superfici accessibili potrebbero riscaldarsi durante l'utilizzo. Usare sempre la maniglia e i comandi.
- L'uso di accessori non consigliati dal produttore dell'apparecchio possono danneggiarlo.
- Usare delle spatole o altri utensili resistenti al calore per rimuovere il cibo. Non sollevare l'apparecchio.
- Certi cibi provocano l'emissione di grandi quantità di fumo, quindi assicurarsi che ci sia un'adeguata ventilazione.
- Non avvolgere il cibo in pellicola di plastica, sacchetti in polietilene o in pellicola metallica. Si potrebbe danneggiare la griglia /piastra teppanyaki e rischiare di provocare un incendio.
- Non usare la griglia per scopi diversi da quelli della cottura di cibi.
- Non usare la griglia se è danneggiata o ha riportato malfunzionamenti.
- Prima del primo uso, assicurarsi che il voltaggio elettrico dell'apparecchio sia conforme a quello della rete elettrica.

- ATTENZIONE:** Con questo apparecchio, non devono essere usati carbone o altri combustibili simili.
- Questo apparecchio è conforme alla direttiva CEE 2014/30/UE.
- QUESTO APPARECCHIO È SOLO PER USO DOMESTICO.

2) DESCRIZIONE DEI COMPONENTI

- | | |
|---|--------------------------------|
| ① Base e coperchio | ⑥ Vassoio di raccolta |
| ② Manici | ⑦ Pulsanti di sblocco piastre |
| ③ Impostazioni altezza regolabili | ⑧ Pulsante di sblocco cerniera |
| ④ Display lcd / pannello di | ⑨ Spazio avvolgicavo |
| ⑤ Piastre reversibili griglia / Teppanyaki bisticchiera | |



PIASTRE GRIGLIA A CONTATTO



(5A) Piastra della griglia

(5B) Piastra teppanyaki

Piastra per Waffle (Compra le piastre per waffle supplementari per questa griglia a contatto)

3) PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Rimuovere tutti gli imballaggi, gli adesivi e i vari accessori all'interno e all'esterno dell'apparecchio e controllare che tutti gli articoli siano stati ricevuti in buone condizioni e che non ci siano eventuali difetti.
- Strappare tutti i sacchetti di plastica e smaltirli correttamente poiché possono costituire un rischio di soffocamento per i bambini.

NOTA: quando si apre la confezione dell'apparecchio, il coperchio si troverà in posizione bloccata. Per sbloccarlo, usare il dispositivo di scorrimento per spostarlo nella posizione aperta. Non tentare di aprire il coperchio durante l'operazione mentre è bloccato.

PULIZIA PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere le piastre estraibili / reversibili e lavarle con acqua tiepida e sapone, quindi asciugarle prima di reinserirle nell'unità base.
2. Pulire la struttura con un panno asciutto.
3. Verificare che le piastre siano saldamente fissate al coperchio sopra e all'unità base sotto.
4. Prima di inserire la spina, verificare che l'alimentazione elettrica sia la stessa di quella indicata sul lato inferiore dell'apparecchio.

5. **ATTENZIONE:** QUESTO APPARECCHIO DEVE DISPORRE DI UNA MESSA A TERRA.

6. La griglia a contatto / piastra per panini / piastra teppanyaki è ora pronta all'uso.
7. Solo le piastre estraibili / reversibili sono lavabili in lavastoviglie.

NOTA: Non usare detergenti abrasivi, pagliette ruvide o prodotti non considerati sicuri per i rivestimenti antiaderenti in ceramica. Il lavaggio in lavastoviglie può provocare un lieve scolorimento delle piastre. È solo un problema estetico che non influirà sulle prestazioni.

4) UTILIZZO GENERALE

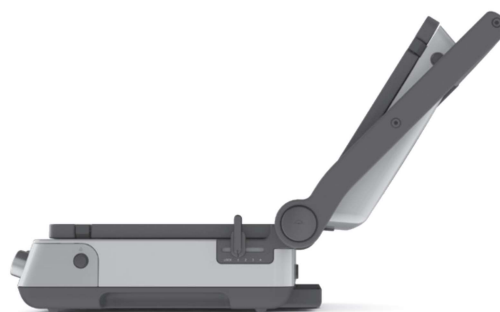
ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO

Per iniziare, poggiare la griglia a contatto / piastra per panini / piastra teppanyaki su una superficie piatta e pulita. L'apparecchio ha tre diverse posizioni:



POSIZIONE CHIUSA

La piastra/coperchio poggia sulla piastra/base. Questa è la posizione standard e di riscaldamento per le funzioni piastra teppanyaki / bistecchiera o piastra per panini.



POSIZIONE APERTA

La piastra superiore/coperchio è aperta. Aprire il coperchio in questa posizione prima di usare l'apparecchio come piastra teppanyaki / bistecchiera a contatto o piastra per panini. Per regolare l'apparecchio nella posizione aperta, sollevare la maniglia finché non si sente muovere in una posizione fissa.

La piastra teppanyaki / bistecchiera rimarrà in posizione fissa a meno che non venga chiusa o aperta in posizione piatta. La piastra superiore/coperchio rimarrà in posizione verticale finché non verrà abbassata la maniglia per la cottura. Quando viene abbassata la maniglia per la cottura, la cerniera si sbloccherà da sola per consentire alla piastra superiore/coperchio di poggiare sul cibo, garantendo così un contatto totale e una cottura omogenea del cibo.



POSIZIONE PIATTA

La piastra superiore/coperchio è aperta in modo che la piastra superiore e inferiore siano allo stesso livello e creino una singola superficie di cottura.

Quando si apre il coperchio nella posizione piatta, reggere la maniglia, premere il pulsante di sblocco del coperchio sulla destra dell'unità e tirare indietro la maniglia finché la griglia non tocca il piano di lavoro. Ricordarsi di mettere il vassoio di raccolta in posizione per sostenere la piastra superiore al centro.

NOTA: Non cuocere gli alimenti con la piastra superiore aperta a 90°-105° per oltre 15 minuti. Si consiglia di cuocere gli alimenti con la piastra riscaldante superiore chiusa o completamente aperta a 180°.

POSIZIONE PIATTA

La piastra superiore/coperchio è aperta in modo che la piastra superiore e inferiore siano allo stesso livello e creino una singola superficie di cottura.

Quando si apre il coperchio nella posizione piatta, reggere la maniglia, premere il pulsante di sblocco del coperchio sulla destra dell'unità e tirare indietro la maniglia finché la griglia non tocca il piano di lavoro. Ricordarsi di mettere il vassoio di raccolta in posizione per sostenere la piastra superiore al centro.

INSTALLARE LE PIASTRE DI COTTURA

L'apparecchio dev'essere spento e freddo. Mettere l'apparecchio nella posizione piatta. Inserire ogni piastra singolarmente. Cercare le staffe metalliche di supporto al centro della struttura. Inclinare il lato posteriore della piastra e allineare i contorni con le staffe metalliche. Far scivolare la piastra sotto le staffe e spingere verso il basso il lato anteriore della piastra. Si dovrebbe sentire uno scatto di posizionamento. Girare l'apparecchio di 180° e installare la seconda piastra nella struttura superiore nello stesso modo.

RIMUOVERE LE PIASTRE DI COTTURA

L'apparecchio dev'essere spento e freddo. Mettere l'apparecchio nella posizione piatta. Cercare i pulsanti di sblocco piastre su un

lato. Premere un pulsante con decisione e la piastra di cottura si sgancerà dalla base. Prendere la piastra di cottura con entrambe le mani, farla scivolare sotto le staffe metalliche e sollevarla dalla base. Premere l'altro pulsante per sbloccare l'altra piastra di cottura nello stesso modo.

FUNZIONAMENTO

Prima di usare questo apparecchio per la prima volta, lavare la griglia / piastra teppanyaki, la base, il coperchio e il vassoio di raccolta seguendo le istruzioni riportate nella sezione "Prima del primo uso". Asciugare accuratamente e spennellare delicatamente la griglia con olio da cucina. Posizionare il vassoio di raccolta nella base, quindi mettere la griglia sopra il vassoio di raccolta. Non usare mai la griglia direttamente sulla superficie di lavoro, utilizzarla sempre col vassoio di raccolta e la base.

Questo apparecchio dovrebbe essere usato solo su una superficie resistente al calore e facile da pulire.

Una volta assemblato l'apparecchio in modo corretto, inserire il cavo di alimentazione in una presa standard per iniziare a cucinare. Il display LCD si illuminerà ogni volta che verrà premuto un pulsante o girata una manopola, ma nessuna funzione di cottura sarà ancora selezionata. Per poter selezionare una funzione, premere il pulsante Start/Stop.

Mettere l'apparecchio nella posizione di cottura preferita e usare gli appositi comandi per scegliere la temperatura di cottura. Le impostazioni vanno da Low | [Bassa] (80 °C) a High | [Alta] (230 °C). Se si desidera usare l'apparecchio in posizione piatta ma non occorre l'intera superficie, si consiglia di usare la piastra in basso.

PER INIZIARE

Selezionare piastre e temperatura

1. Per iniziare a usare l'apparecchio, girare la manopola di selezione della piastra per scegliere su quale(i) piastra(e) è necessario regolare le impostazioni.
2. Selezionare "Lower" | [Inferiore] o "Upper" | [Superiore] se si desidera scegliere una temperatura diversa per ogni piastra. Selezionare "Both" | [entrambe] se si desidera regolare le impostazioni di entrambe le piastre simultaneamente.
3. Sul display compariranno una temperatura e un timer preimpostati.
4. Girare la manopola per regolare la temperatura.
5. Per regolare il timer, girare la manopola per selezionare il numero di minuti.
6. Premere il pulsante Start/Stop. Sul display comparirà la scritta "PREHEAT" | [Preriscaldare] e alcune barre che si muovono da sinistra a destra.
7. Eseguito il preriscaldamento, l'apparecchio emetterà tre bip, la scritta "PREHEAT" scomparirà e i minuti inizieranno a lampeggiare.
8. Premere Start/Stop per avviare il timer e mettere il cibo sulla(e) piastra(e).

NOTA: Se entrambe le piastre saranno preriscaldate e non si preme il pulsante Start/Stop entro 60 minuti, l'apparecchio passerà nella modalità OFF e il display si spegnerà.

9. Allo scadere del tempo impostato sul timer, l'apparecchio emetterà tre bip. Il timer si riposizionerà sui valori scelti precedentemente e inizierà a lampeggiare per indicare che è pronto a iniziare il ciclo successivo.
10. Per interrompere la cottura, selezionare l'opzione di spegnimento della piastra e girare la manopola della temperatura oltre il valore minimo. A quel punto comparirà la scritta "OFF" per la piastra selezionata. Se entrambe le piastre sono in fase di cottura o preriscaldamento, premere il pulsante Start/Stop provocherà lo spegnimento dell'apparecchio.

DURANTE L'USO

Poiché l'apparecchio si riscalderà durante l'uso, usare sempre molta cautela durante il funzionamento. Usare sempre la maniglia

anteriore per aprire l'apparecchio, poiché quella parte è progettata per rimanere fredda al tatto durante la cottura. Il coperchio superiore diventerà caldo durante l'utilizzo.

NON TOCCARE IL COPERCHIO O I BRACCI DURANTE O IMMEDIATAMENTE DOPO LA COTTURA

Il coperchio superiore non dovrebbe essere toccato durante o immediatamente dopo la cottura. Qualora fosse necessario regolarlo, usare un guanto da forno per non scottarsi.

Anche la base dell'apparecchio diventerà molto calda. Se per qualche motivo occorre spostare l'apparecchio, farlo raffreddare prima di toccarlo (almeno 30 minuti).

NOTA: Durante il primo utilizzo, l'apparecchio potrebbe sprigionare un leggero odore e un po' di fumo. È una cosa assolutamente normale che scomparirà col tempo.

FUNZIONE SEAR | [ROSOLARE]

È possibile rosolare i cibi a 260 °C per un massimo di 2 minuti. Premendo il pulsante Sear si attiveranno le opzioni UPPER/ LOWER/BOTH/NO ACTION | (superiore/inferiore/entrambi/ nessuna azione). Premendolo una volta, la scritta "SEAR" apparirà nella sezione della piastra superiore. Premendolo una seconda volta, la scritta "SEAR" apparirà nella sezione della piastra inferiore. Alla terza pressione, la scritta "SEAR" comparirà sulle sezioni di entrambe le piastre. La quarta pressione farà sparire la scritta "SEAR" dalle sezioni di entrambe le piastre.

ESPLORARE NUOVI TERRITORI CULINARI

La griglia a contatto, piastra per panini, piastra teppanyaki e cialdiera per waffle è estremamente versatile e offre molte modalità di cottura diverse. Usarla come griglia a contatto, piastra teppanyaki a contatto / bistecchiera, piastra per panini, griglia aperta o piastra teppanyaki / bistecchiera aperte oppure come griglia da un lato e piastra teppanyaki / bistecchiera dall'altro. Per saperne di più sull'utilizzo, vedere le istruzioni per il montaggio e le istruzioni per l'uso.

PIASTRA TEPPANYAKI A CONTATTO / BISTECCHIERA (POSIZIONE CHIUSA)

Perfetta per salsicce, pollo senza ossa e verdure, la piastra teppanyaki a contatto / bistecchiera fa risparmiare tempo poiché i due lati del cibo vengono grigliati contemporaneamente. La griglia a contatto, piastra per panini, piastra teppanyaki e cialdiera per waffle è stata progettata per essere pratica, quindi la maniglia e la cerniera consentono al coperchio di adattarsi al cibo e offrono un contatto completo. La piastra teppanyaki / bistecchiera cucina tutto in modo uniforme, dalla frittella più sottile alla bistecca più spessa. Quando si cucinano cibi diversi, è importante tener conto dello spessore della pietanza. Fate in modo di cucinare cibi dello stesso spessore, così il coperchio si chiuderà in modo uniforme.

GRIGLIA A CONTATTO (POSIZIONE CHIUSA)

Otteni le classiche striature degli arrostiti più rapidamente con la posizione della griglia chiusa. Utilizzando due griglie, sarà possibile ottenere il gusto di una grigliata in metà tempo. Basta posizionare il cibo e chiudere la griglia per cucinarlo da entrambi i lati contemporaneamente. Ciò significa che potremo preparare hamburger, bistecche, braciole di maiale e molto altro in meno tempo. Tenere sempre conto dello spessore del cibo prima di utilizzare questa modalità. Cuocere cibi dello stesso spessore garantirà una cottura più omogenea.

PIASTRA PER PANINI (POSIZIONE CHIUSA)

Panini croccanti e piadine arrotolate sono facili da preparare con la griglia a contatto, piastra per panini, piastra teppanyaki e cialdiera per waffle. La griglia a contatto, piastra per panini, piastra teppanyaki e cialdiera per waffle è progettata con una maniglia e una cerniera autoregolanti che consentono di coprire completamente il proprio sandwich o piadina arrotolata per farli cuocere in maniera uniforme. Basta una lieve pressione sulla maniglia per schiacciare il cibo a proprio piacimento. Ricordarsi sempre di tenere conto dello spessore dei sandwich durante la cottura per consentire al coperchio di chiudersi in modo omogeneo.

WAFFLE (POSIZIONE CHIUSA)

Per usare la griglia a contatto, piastra per panini, piastra teppanyaki e cialdiera per waffle per preparare i waffle, inserire le piastre per waffle sia in alto che in basso. Selezionare entrambe le piastre per una cottura da 1 a 7. Il tempo verrà preimpostato dopo l'aggiunta dell'impasto. Chiudere il coperchio e premere il pulsante Start/Stop per iniziare la cottura. Quando il waffle sarà pronto, l'apparecchio emetterà tre bip (dopo 5-9 minuti circa). Preparare i waffle successivi o spegnere l'apparecchio.

NOTA: Le piastre per waffle devono sempre essere usate in posizione chiusa e vanno tenute separate dalle altre.

GRIGLIA PIATTA (POSIZIONE APERTA)

Fai sprigionare tutto il sapore degli alimenti con la posizione di griglia piatta. Basterà aprire il coperchio in posizione piatta sul piano di lavoro. Questa posizione sfrutta le due griglie per formare un'unica griglia in ceramica antiaderente di dimensioni massime. Arrostitisci una bistecca classica, prepara un succulento hamburger o gli hot dog per i bambini sullo stesso apparecchio. Le griglie estremamente spaziose e facili da pulire consentono di ottenere facilmente le striature perfette degli arrostiti.

PIASTRA TEPPANYAKI / BISTECCHIERA PIATTE (POSIZIONE APERTA)

La dicitura piastra teppanyaki / bistecchiera piatte si riferisce all'utilizzo della piastra teppanyaki e della bistecchiera col coperchio aperto sul piano di lavoro per creare una superficie

di cottura ampia e piatta. Questa impostazione è perfetta per un'enorme gamma di opzioni, dai classici french toast e pancake a pietanze quotidiane come il pollo e le verdure. Con la combinazione multigriglia piastra teppanyaki / bistecchiera, sarà possibile cucinare tutti i propri piatti preferiti. Le due piastre aperte in posizione piatta consentono di avere il doppio dello spazio a disposizione per grigliare. Sarà anche possibile cucinare cibi diversi contemporaneamente su griglie diverse senza preoccuparsi di mischiare i sapori. La posizione piatta della piastra teppanyaki / bistecchiera consente anche di cucinare cibi di vario spessore contemporaneamente.

COMBINAZIONE GRIGLIA E PIASTRA TEPPANYAKI / BISTECCHIERA (POSIZIONE APERTA)

Mischia pure i cibi con la griglia e piastra teppanyaki / bistecchiera in posizione aperta. Questa modalità consente di ottimizzare il proprio tempo in cucina. Sarà possibile grigliare le salsicce per la colazione e preparare le uova contemporaneamente arrostando verdure, preparando fish and chips, fajitas... le combinazioni sono infinite. Si tratta della posizione più versatile della multigriglia, piastra teppanyaki / bistecchiera e consente di riscaldare le piastre a temperature diverse per garantire che la piastra teppanyaki / bistecchiera e la griglia siano perfette per le pietanze. Sarà possibile arrostitire sulla griglia e finire sulla piastra teppanyaki / bistecchiera per ottenere il massimo del gusto. Come la posizione piatta della piastra teppanyaki / bistecchiera, questa posizione consente di cucinare vari cibi di spessore diverso.

GUIDA DI COTTURA

CIBO	PIASTRA	APERTO / CHIUSO	TEMPERATURA / TEMPO SUGGERITI
Pancetta	Griglia o piastra teppanyaki / bistecchiera	Aperta	Posizionare la pancetta sulle piastre fredde. Impostare la temperatura a 230 °C. Cuocere fino alla croccantezza desiderata. Il tempo stimato è di circa 15 min. per 1/2 kg di pancetta (utilizzando la posizione piatta).
Manzo, bistecca senz'osso	Griglia	Entrambe	Quando si cucina nella posizione chiusa, preriscaldare per la funzione SEAR. Mettere le bistecche sulla griglia inferiore preriscaldata. Sfruttando la cerniera regolabile, posizionare la piastra superiore di modo che tocchi semplicemente la bistecca, ma senza schiacciarla. Rosolare per 2 minuti, poi la griglia si reimposterà a 230 °C- Cuocere dai 2 ai 5 minuti in base allo spessore della bistecca e al punto di cottura desiderato. Se si usano le posizioni aperta o piatta, preriscaldare a 230 °C. Mettere le bistecche sulle griglie preriscaldate. Cuocere dai 4 ai 6 minuti per lato, in base allo spessore delle bistecche e al punto di cottura desiderato.
Petto di pollo	Griglia	Entrambe	Se si usa la posizione chiusa, preriscaldare a 220 °C. Cucinare dai 7 ai 9 minuti per lato nella posizione chiusa o dagli 8 ai 10 minuti per lato nella posizione piatta. (La temperatura interna dovrebbe essere di 80 °C, in quel caso i succhi coleranno chiari e senza tracce rosacee).
Cosce di pollo	Griglia	Entrambe	Se si usa la posizione chiusa, preriscaldare a 220 °C. Cucinare dai 7 ai 9 minuti per lato nella posizione chiusa o dagli 8 ai 10 minuti per lato nella posizione piatta. (La temperatura interna dovrebbe essere di 80 °C, in quel caso i succhi coleranno chiari e senza tracce rosacee).
Tranci di pesce	Griglia	Entrambe	200 °C, dai 6 ai 7,5 minuti se si usa la posizione chiusa. Dai 7 agli 8 minuti se si usa la posizione piatta.
Hamburger	Griglia	Chiusa	230 °C. Mettere gli hamburger sulla griglia inferiore preriscaldata. Sfruttando la cerniera regolabile, posizionare la piastra superiore di modo che tocchi semplicemente gli hamburger, ma senza schiacciarli.
Cheeseburger	Griglia	Chiusa	Usare lo stesso procedimento, ma, a circa 1,5 minuti dalla fine della cottura degli hamburger, aprire delicatamente la piastra superiore, mettere un pezzo di formaggio sopra gli hamburger e abbassare la piastra superiore appena sopra il cheeseburger, senza toccarlo. Cucinare finché il formaggio non sarà fuso.

Salsicce (non cotte)	Griglia o piastra teppanyaki / bistecciera	Entrambe	230 °C. Mettere le salsicce sulla griglia preriscaldata / piastra teppanyaki / bistecciera. Le striature della griglia sono perfette per tenere ferme le salsicce e consentire di girarle per una cottura uniforme. Grigliare per circa 5 minuti per lato nella posizione aperta o per circa 12 minuti (girandole a metà cottura) nella posizione chiusa, a seconda dello spessore delle salsicce.
Panini	Griglia o piastra teppanyaki / bistecciera	Chiusa	Preriscaldare entrambe le piastre a 180 °C. Mettere i sandwich già pronti sulla griglia/piastra teppanyaki / bistecciera inferiori preriscaldate. Chiudere il coperchio. Cuocere i sandwich dai 4 ai 6 minuti, in base al loro spessore.
Tartine	Griglia o piastra teppanyaki / bistecciera	Chiusa	Preriscaldare la piastra inferiore a 180 °C e quella superiore a 230 °C. Mettere le tartine già pronte sulla griglia/ piastra teppanyaki / bistecciera inferiori preriscaldate. Sfruttando il regolatore dell'altezza del coperchio, abbassare la piastra superiore appena sopra la tartina, senza toccarla. Cuocere la tartina finché il formaggio sopra non sarà completamente fuso e leggermente abbrustolito.
Quesadillas	Griglia o piastra teppanyaki / bistecciera	Chiusa	Preriscaldare entrambe le piastre a 200 °C. Mettere le quesadillas già pronte sulla piastra inferiore preriscaldata. Abbassare il coperchio e regolare l'altezza posizionando la piastra superiore appena sopra le quesadillas. Grigliarle dai 2 ai 3 minuti, in base al loro spessore e al loro ripieno.
Uova	Piastra teppanyaki / bistecciera	Aperta	180 °C. Rompere le uova sulla piastra teppanyaki / bistecciera roventi. Girarle quando gli albumi saranno pronti, dopo circa 2-3,5 minuti, e toglierle quando saranno cotte al punto desiderato.
French Toast	Piastra teppanyaki / bistecciera	Aperta	180 °C. Girarlo dopo 2 o 3 minuti, a seconda del suo spessore. Cuocere per altri 2 o 3 minuti.
Bistecca con l'uovo	Griglia e piastra teppanyaki / bistecciera	Aperta	Preriscaldare la piastra inferiore a 180 °C e quella superiore a 230 °C. Mettere una o più bistecche marinate sulla griglia superiore preriscaldata. Grigliare dai 4 ai 6 minuti per lato, in base allo spessore e al punto di cottura desiderato. Dopo aver girato le bistecche per cuocere l'altro lato, aggiungere le uova sulla piastra teppanyaki / bistecciera e cuocere dai 2 ai 3 minuti per lato. A quel punto, anche le bistecche dovrebbero essere pronte.
Verdure	Griglia	Entrambe	200 °C. Grigliare finché non sono tenere. Il tempo di cottura può variare in base al tipo di verdura usata, ma dovrebbe aggirarsi intorno ai 20-30 minuti.
Pizza	Griglia	Chiusa	Grigliare la pasta in modalità SEAR a unità chiusa. Lasciar tornare la temperatura a 230 °C. Aprire per aggiungere la farcitura e sfruttare il regolatore di altezza del coperchio, abbassare la piastra superiore appena sopra la farcitura della pizza, senza toccarla. Cuocere dai 10 ai 15 minuti finché il formaggio/la farcitura non saranno completamente fusi e abbrustoliti.

MANUTENZIONE DA PARTE DELL'UTENTE

- Sebbene le piastre siano resistenti agli utensili in metallo, consigliamo di usare utensili in plastica, silicone o legno per prolungare la vita delle piastre antiaderenti in ceramica.
- Non lasciare mai utensili di plastica a contatto con le piastre roventi.
- Fra una pietanza e l'altra, rimuovere i resti di cibo utilizzando i canali di scolo del grasso e lasciarli cadere nel vassoio di raccolta. Rimuovere ogni residuo con un tovagliolo di carta prima di iniziare a cuocere un'altra pietanza.
- Far raffreddare completamente l'apparecchio (almeno 30 minuti) prima di pulirlo.

5) PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Scollegare l'apparecchio e farlo raffreddare prima di pulirlo o riporlo. Rimuovere e buttare la materia grassa e i residui accumulatisi nel vassoio di raccolta.
2. Premere i pulsanti di sblocco per rimuovere le piastre e pulirle (vedere istruzioni per il montaggio). Assicurarsi che le piastre di cottura siano completamente raffreddate prima di maneggiarle (almeno 30 minuti). Le piastre estraibili sono lavabili in lavastoviglie. Non graffiare le piastre di cottura

con oggetti metallici come coltelli o forchette e non usare pagliette ruvide per pulirle perché potrebbero danneggiare il rivestimento in ceramica antiaderente.

3. Se si è cucinato del pesce con la griglia o la piastra teppanyaki, passarci sopra del succo di limone per evitare di trasferire il sapore di pesce alle pietanze successive. La base, il coperchio e la manopola di controllo possono essere puliti con un panno morbido e asciutto. In caso di sporco più ostinato, inumidire il panno.
4. Non usare pagliette ruvide, polveri o detersivi chimici.
5. Pulire tutte le superfici con un panno umido e pulito.
6. Usare uno straccio di carta inumidito con un po' di olio da cucina per rimuovere le macchie più ostinate.
7. Lavare il vassoio di raccolta in acqua tiepida e sapone o nella parte alta della lavastoviglie.
8. Non usare pagliette ruvide, lana d'acciaio o spugnette saponate.
9. Nei punti in cui le piastre superiore e inferiore si toccano, le superfici non antiaderenti possono mostrare segni di usura. È solo un problema estetico che non influirà sul funzionamento della griglia.

COMPONENTE	LAVABILI IN LAVASTOVIGLIE E A MANO	PULIRE CON UN PANNO UMIDO
Coperchio		X
Base		X
Griglia reversibile / piastra teppanyaki bistecchiera	X	
Vassoio di raccolta	X	

6) CONSERVAZIONE

Assicurarsi che l'apparecchio sia freddo e asciutto prima di riporlo. Avvolgere il cavo di alimentazione nell'avvolgicavo sotto l'unità. Tenere un set di piastre nell'unità. Far scorrere il meccanismo dell'altezza in posizione di blocco. Riporre l'unità in orizzontale o in verticale vicino all'altro set di piastre.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	SOLUZIONE
Se l'anello di Start/Stop è spento e il display è vuoto	Controllare il collegamento alla presa a muro. Se l'unità è ben collegata, l'anello Start/Stop dovrebbe essere illuminato per mostrare che l'unità è attaccata alla corrente. Se il problema persiste, collegarla a una presa diversa.
Il timer non inizia il conto alla rovescia	Premere il pulsante Start/Stop per avviare il timer.

7) SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIO



Questo apparecchio è contrassegnato secondo la direttiva europea 2012/19/EU sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Il prodotto non può essere trattato come rifiuto domestico. Portarlo invece a un punto di raccolta centrale per il riciclo degli elettrodomestici e delle apparecchiature elettroniche. Per informazioni più dettagliate sul trattamento, il recupero e il riciclaggio di questo prodotto, rivolgersi all'ufficio comunale locale, al servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o al negozio in cui è stato acquistato il prodotto. Un corretto smaltimento aiuta a prevenire conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana. Riutilizzando, riciclando e/o facendo altro uso di vecchi elettrodomestici, viene dato un importante contributo alla protezione dell'ambiente.

Solo per il Regno Unito:

In base al regolamento del 2013 sui rifiuti elettrici ed elettronici (Waste Electrical and Electronic Equipment Regulations 2013 - SI 2013/3113) (e successive modifiche), i prodotti che non sono più utilizzabili devono essere raccolti separatamente e smaltiti in modo rispettoso dell'ambiente.

8) GARANZIA

Per i prodotti venduti nello Spazio economico europeo e nel Regno Unito, è disponibile una garanzia di 24 mesi sul prodotto a tutela della mancanza di conformità a norma della direttiva (UE) 2019/771 e della legge sui diritti dei consumatori del 2015 (Regno Unito).

La garanzia è valida solo se il prodotto è destinato a un uso non professionale.

In nessun caso siamo responsabili per difetti causati da:

- mancato rispetto delle istruzioni per l'utilizzo e la manutenzione;
- normale deterioramento (ad esempio scolorimento e graffi); e/o
- impatto di fattori esterni, come danni dovuti alle condizioni meteo, danni da trasporto, danni provocati da urti e colpi.

In caso di mancata conformità, in base alle circostanze,

- il prodotto sarà riparato;
- il prodotto sarà sostituito;
- sarà rimborsata una percentuale del prezzo del prodotto;
- sarà rimborsato l'intero prezzo del prodotto.

Mantenere la ricevuta d'acquisto o di consegna del prodotto recanti la data di acquisto o di consegna. La prova d'acquisto o di consegna è necessaria per esercitare il diritto al risarcimento per mancanza di conformità.

Le presenti disposizioni non riguardano diritti statutari che il cliente possiede ai sensi dei regolamenti nazionali applicabili (ad es. la vendita di beni di consumo), che possono variare da paese a paese. Le presenti disposizioni sono fornite unicamente a scopo informativo e non costituiscono garanzia commerciale che offre diritti diversi da quelli applicabili a norma dei regolamenti nazionali.

Per qualsiasi domanda sul prodotto, contattare il nostro servizio scrivendo a: info@cookware-co.com

Il servizio clienti vi indicherà la procedura da seguire.

Buon divertimento con l'utilizzo del vostro apparecchio!

Per il Regno Unito: la garanzia come qui descritta è fornita da The Cookware Company UK & Ireland Ltd.

MANUAL DE INSTRUCCIONES Y GARANTÍA

PARRILLA DE CONTACTO


CONTENIDO

1) INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD	66
2) DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES	66
3) ANTES DEL PRIMER USO	67
4) USO GENERAL	67
5) LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	70
6) ALMACENAMIENTO	70
7) ELIMINACIÓN DEL APARATO	71
8) GARANTÍA	71

Antes de utilizar este aparato, lea atentamente las siguientes instrucciones. Le recomendamos que conserve estas instrucciones. Por su propia seguridad, debe seguir estas instrucciones de seguridad siempre que utilice aparatos eléctricos.

1) INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

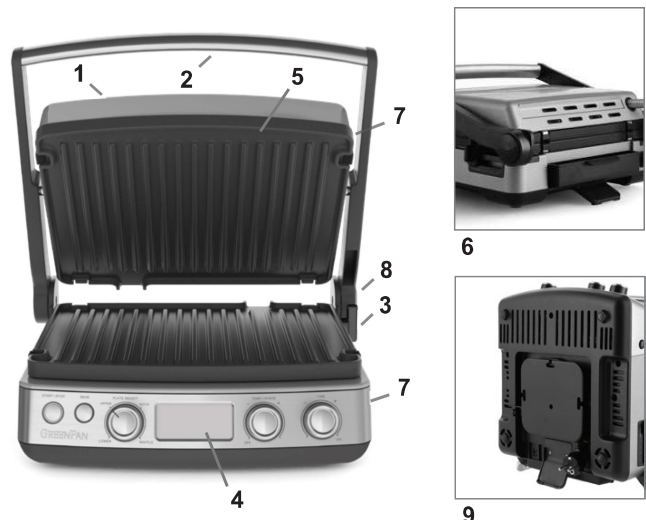
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, si han recibido supervisión o instrucciones sobre su uso seguro y comprenden los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que sean mayores de 8 años y bajo supervisión.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Nunca deje el aparato sin vigilancia mientras está en uso.
- No sumerja el aparato ni su conector de alimentación en agua u otros líquidos y no permita que se moje.
- No ponga en funcionamiento ningún aparato con un cable o enchufe dañado, o si el aparato no funciona correctamente o ha sufrido algún daño. Lleve el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
- Utilice el aparato únicamente para su uso doméstico previsto. No aceptamos responsabilidades si el aparato se somete a un uso inadecuado o se incumplen estas instrucciones.
- Este aparato está destinado a utilizarse sobre una encimera y solo según las indicaciones.
- No utilizar al aire libre.
- No lo coloque sobre ni cerca de un quemador de gas caliente / llama desnuda u hornillo eléctrico, ni en un horno caliente.
- No utilice este aparato cerca de bañeras, duchas, lavabos u otros recipientes que contengan agua.
- No utilice el aparato cerca o debajo de materiales combustibles (por ejemplo, cortinas).
- Evite que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o de la encimera ni que entre en contacto con superficies calientes. (Esto también es aplicable al cable alargador en caso de estar utilizándolo).
- El aparato debe conectarse a una toma de corriente con contacto de toma de tierra.

- Para desconectarlo, apague el aparato y desenchúfelo de la toma de corriente.
- Si va a utilizar este aparato con un cable alargador, asegúrese de que el alargador sea adecuado para la potencia del aparato y de que esté conectado a tierra de forma fiable. Si no está seguro, consulte con un electricista cualificado.
- El cable de alimentación debe examinarse periódicamente para detectar posibles daños, y el aparato no debe utilizarse si el cable está dañado.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica cuando no esté utilizando.
- No conecte el aparato por medio de un temporizador o un sistema de control remoto.
- NO TOQUE la superficie caliente . Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso. Manipule el aparato solo por medio del asa y los botones.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
- Utilice pinzas u otros utensilios aptos para el calor para retirar los alimentos. No levante el aparato.
- Algunos alimentos ocasionan grandes cantidades de humo: asegúrese de disponer de una ventilación adecuada.
- No envuelva los alimentos en film de plástico, bolsas de polietileno o papel de aluminio. Esto dañará su plancha de grill / teppanyaki y puede provocar riesgo de incendio.
- No utilice su parrilla de contacto para ningún otro fin que no sea cocinar alimentos.
- No utilice su parrilla si está dañado o funciona mal.
- Antes del primer uso, asegúrese de que la potencia eléctrica del aparato coincide con la potencia eléctrica real.

- ADVERTENCIA:** En este aparato no deben utilizarse carbón vegetal ni combustibles similares.
- Este aparato cumple la Directiva 2014/30/UE del Parlamento Europeo y del Consejo.
- ESTE APARATO ES SOLO PARA USO DOMÉSTICO.

2) DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES

- | | |
|--|--|
| ① Base y tapa | ⑥ Bandeja de goteo |
| ② Asa | ⑦ Botones para soltar las planchas |
| ③ Altura regulable y mecanismo | ⑧ Botón de desbloqueo de la Bisagra |
| ④ Pantalla lcd / panel de control | ⑨ Almacenamiento del cable de Alimentación |
| ⑤ Planchas reversibles estilo grill / Teppanyaki | |



PLANCHAS DE LA PARRILLA MULTIFUNCIONAL



(5A) Plancha de grill ondulada

(5B) Plancha de teppanyaki lisa

Plancha para gofres belgas (Compre placas para gofres adicionales para este parrilla de contacto)

3) ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todos los embalajes, pegatinas y accesorios varios del interior y el exterior del aparato y compruebe que todos los componentes estén en buen estado y que no haya ningún defecto.
- Rasgue todas las bolsas de plástico y deséchelas adecuadamente, ya que pueden suponer un riesgo de asfixia o atragantamiento para los niños.

NOTA: En el momento de desembalar el aparato, la tapa se encontrará en la posición de bloqueo. Para desbloquearla, desplace el pestillo a la posición abierta. Nunca intente abrir la tapa con el pestillo en posición de bloqueo.

LIMPIEZA ANTES DEL PRIMER USO:

1. Retire las planchas extraíbles / reversibles, lávelas con agua jabonosa tibia y séquelas bien antes de volver a colocarlas en el aparato.
2. Limpie el cuerpo del aparato con un paño seco.
3. Asegúrese de que las planchas están bien sujetas a la tapa superior y a la base inferior del aparato.
4. Antes de enchufar el aparato, asegúrese de que su toma de corriente coincide con la indicada en la parte inferior del mismo.

5. **ADVERTENCIA:** ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A UNA TOMA DE TIERRA.

6. La Parrilla / Sandwichera / Teppanyaki / Gofrera ya está listo para usar.
7. Solo son aptas para el lavavajillas las planchas extraíbles / reversibles.

NOTA: No utilice limpiadores abrasivos fuertes, estropajos o productos que no se consideren adecuados para revestimientos cerámicos antiadherentes. Si se lavan en el lavavajillas, puede producirse una ligera decoloración de las planchas. Este es solo un efecto cosmético que no afectará al rendimiento.

4) USO GENERAL

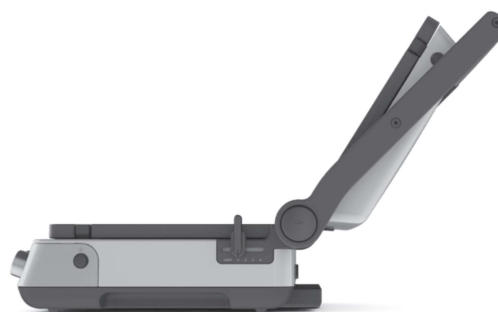
INSTRUCCIONES DE MONTAJE

Para empezar, coloque su Parrilla / Sandwichera / Teppanyaki de GreenPan sobre una superficie limpia y plana. El aparato tiene tres posiciones diferentes:



POSICIÓN CERRADA

Con la plancha superior/tapa colocada plana sobre la plancha inferior/base. Esta es la posición estándar de arranque y calentamiento para las funciones de plancha teppanyaki de contacto o sandwichera.



POSICIÓN ABIERTA

Con la plancha superior/tapa abierta. Abra la tapa en esta posición antes de utilizar el aparato como plancha teppanyaki de contacto o sandwichera. Para llevar el aparato a la posición abierta, levante el asa hasta que note que se sujeta en posición fija.

La plancha de grill / teppanyaki permanecerá fija en esta posición hasta que cierre la tapa o la abra para dejarla en posición plana. La plancha superior/tapa permanecerá en posición vertical hasta que baje el asa para cocinar. Cuando baje el asa, la bisagra se soltará automáticamente para permitir que la plancha superior/tapa quede plana sobre los alimentos, garantizando un contacto total y una cocción uniforme.



POSICIÓN PLANA

La plancha superior/tapa se abre para que las planchas superior e inferior queden niveladas, creando una superficie de cocción única.

Para abrir la tapa hasta la posición plana, sujétela por el asa, pulsa el botón de apertura de la tapa situado a la derecha de la unidad y tire del asa hacia atrás hasta que la tapa toque la encimera. Recuerde colocar la bandeja de goteo en la posición correcta para apoyar la parte superior en el centro.

NOTA: No cocine alimentos con la placa superior abierta en posición de 90°-105° grados durante más de 15 minutos. Se recomienda cocinar los alimentos con la placa superior bajada o bien abierta del todo, en la posición plana de 180°.

INSTALAR LAS PLANCHAS DE COCCIÓN

El aparato debe estar apagado y frío. Coloque el aparato en posición horizontal. Inserte cada plancha individualmente. Localice los soportes metálicos de sujeción en el centro de la carcasa. Incline el extremo posterior de la plancha, alineando los ganchos con los soportes metálicos. Deslice la plancha por debajo de los soportes y empuje hacia abajo el extremo delantero de la plancha. Se debe escuchar cómo encaja en su sitio. Gire el aparato 180° e instale del mismo modo la segunda plancha en la carcasa superior.

RETIRAR LAS PLANCHAS DE COCCIÓN

El aparato debe estar apagado y frío. Coloque el aparato en posición horizontal. Localice los botones para soltar las planchas en uno de los lados. Pulse con firmeza un botón y la plancha de cocción se saldrá de la base. Agarre la placa de cocción con ambas manos, deslícela por debajo de los soportes metálicos y levántela de la base. Pulse el otro botón para liberar la otra plancha de cocción de la misma manera.

FUNCIONAMIENTO

Antes de utilizar este aparato por primera vez, lave las planchas de grill / teppanyaki, la base, la tapa y la bandeja de goteo siguiendo las instrucciones indicadas en el apartado "Antes del primer uso". Séquelo todo bien y unte ligeramente la superficie de

las planchas con aceite de cocina. Coloque la bandeja de goteo en la base y a continuación coloque la plancha de cocción sobre la bandeja. No utilice nunca la plancha de cocción directamente sobre la superficie de trabajo, utilícela siempre con la bandeja de goteo y la base.

Este aparato solo debe utilizarse sobre una superficie resistente al calor y fácil de limpiar.

Una vez que su aparato esté correctamente montado, enchufe el cable a una toma de corriente estándar y ya estará listo para empezar a cocinar. La pantalla LCD se iluminará después de presionar cualquier botón, aunque no se haya seleccionado ninguna función de cocción. Para poder seleccionar las funciones, pulse el botón Start/Stop.

Coloque su aparato en la posición de cocción que desee y utilice el control de temperatura para elegir la temperatura de cocción. La configuración va desde Low (baja) a 80 °C hasta High (alta) a 230 °C. Si desea utilizar el aparato en posición plana pero no necesita usar toda la superficie, se recomienda utilizar la placa inferior.

INICIO

Selección de planchas y temperatura

1. Para empezar a utilizar el aparato, gire el selector de plancha para seleccionar la(s) plancha(s) que necesita configurar.
2. Seleccione "Lower" (plancha inferior) o "Upper" (plancha superior) si desea seleccionar una temperatura diferente para cada plancha. Seleccione "Both" (ambas planchas) si desea configurar las dos planchas a la vez.
3. El temporizador y la temperatura predeterminados se visualizarán en la pantalla LCD.
4. Gire el botón para ajustar la temperatura.
5. Para ajustar el temporizador de cuenta atrás, gire el botón para seleccionar los minutos.
6. Pulse el botón Start/Stop y observará que en la pantalla LCD aparece "PREHEAT" (precalentamiento) y unas barras que van de izquierda a derecha.
7. Al terminar el precalentamiento, el aparato emitirá tres pitidos, desaparecerá la indicación "PREHEAT" y los minutos empezarán a parpadear.
8. Pulse Start/Stop para iniciar la cuenta atrás del temporizador y coloque los alimentos en la(s) plancha(s).

NOTA: Si ambas planchas terminan de precalentarse y no se pulsa el botón Start/Stop en 60 minutos, el aparato pasará al modo OFF (apagado) y la pantalla LCD se apagará.

9. Cuando el temporizador termine la cuenta atrás, el aparato emitirá tres pitidos. El tiempo se restablecerá a los valores seleccionados anteriormente y empezará a parpadear para indicar que el aparato está listo para iniciar el siguiente ciclo.
10. Para detener la cocción, seleccione la plancha que desee apagar y a continuación gire el botón de temperatura hasta más allá del valor mínimo. En la pantalla aparecerá "OFF" (apagado) para la plancha seleccionada. Si ambas planchas están encendidas durante la cocción o el precalentamiento, al pulsar el botón Start/Stop el aparato se apagará.

DURANTE EL USO

Dado que el aparato se calentará durante su uso, tenga siempre precaución al utilizarlo. Utilice siempre el asa frontal para abrir el aparato, ya que esta parte del asa está diseñada para permanecer fría al tacto mientras se cocina. La cubierta superior se calentará durante el uso.

NO TOQUE LA TAPA NI LOS LATERALES DURANTE O INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE LA COCCIÓN

La tapa superior no debe tocarse durante la cocción ni inmediatamente después. Utilice una manopla de horno para evitar quemaduras si necesita ajustar la tapa.

La base del aparato también se pondrá muy caliente. Si necesita mover el aparato por cualquier motivo, deje que se enfríe antes de manipularlo (al menos 30 minutos).

NOTA: Durante el primer uso, el aparato puede desprender un ligero olor y humear un poco. Esto es perfectamente normal y desaparecerá con el uso.

FUNCIÓN "SEAR" (SALTEAR)

Se pueden saltear los alimentos a 260 °C durante un máximo de 2 minutos. Al pulsar el botón SEAR (saltear) se puede alternar entre "Upper" (plancha superior), "Lower" (plancha inferior) / "Both" (ambas planchas) / "No action" (Ninguna). Si lo pulsa una vez, aparecerá "SEAR" en la sección de la plancha superior. Si lo pulsa por segunda vez, aparecerá "SEAR" en la sección de la plancha inferior. Al pulsarlo por tercera vez aparecerá "SEAR" en las secciones de la plancha superior e inferior. Al pulsarlo por cuarta vez desaparecerá "SEAR" tanto en la sección de la plancha inferior como la de la superior.

DESCUBRA NUEVOS TERRITORIOS CULINARIOS

Las funciones de su Parrilla / Sandwichera / Teppanyaki / Gofrera ofrecen la máxima versatilidad con muchos modos de cocción diferentes. Puede utilizarse como parrilla de contacto, planchas lisas estilo teppanyaki o sandwichera tipo panini; y también como grill abierto, plancha lisa teppanyaki abierta o grill por un lado y plancha lisa teppanyaki por el otro. Consulte las instrucciones de montaje y las instrucciones de funcionamiento para obtener información adicional sobre su uso.

PLANCHA TEPPANYAKI DE CONTACTO (POSICIÓN CERRADA)

Perfecto para salchichas, pollo deshuesado y verduras, la plancha teppanyaki de contacto ahorra tiempo porque cocina los alimentos por ambos lados a la vez. La Parrilla / Sandwichera / Teppanyaki / Gofrera se ha diseñado pensando en la comodidad, por lo que su asa y su bisagra permiten que la tapa se ajuste a los alimentos para lograr un contacto total. La plancha lisa teppanyaki puede cocinar cualquier cosa, desde unas finas patatas fritas hasta un grueso filete. Al cocinar diferentes alimentos a la vez es importante tener en cuenta su grosor. Asegúrese de que los alimentos tienen un grosor consistente para que la tapa se cierre de forma uniforme.

PARRILLA DE CONTACTO (POSICIÓN CERRADA)

Con la posición cerrada de la parrilla de contacto conseguirá rápidamente las clásicas marcas de barbacoa. Utilizando las dos planchas de grill tendrá todo el sabor de una clásica parrilla en la mitad de tiempo. Solo deberá introducir los alimentos y cerrar la parrilla para cocinar ambos lados al mismo tiempo. Con esto podrá preparar el doble de rápido hamburguesas, filetes, chuletas de cerdo y mucho más. Tenga siempre en cuenta el grosor de sus alimentos antes de utilizar esta función del aparato. Preparar alimentos con el mismo grosor le garantizará una cocción uniforme.

SANDWICHERA TIPO PANINI (POSICIÓN CERRADA)

Con su Parrilla / Sandwichera / Teppanyaki / Gofrera es fácil preparar sándwiches crujientes, panini y wraps. El aparato está provisto de un asa y una bisagra autoajustables que le permiten cubrir completamente su sándwich o wrap para que se cocine uniformemente. Puede aplicar una ligera presión en el asa para prensar los alimentos a su gusto. Recuerde tener en cuenta el grosor de los sándwiches o bocadillos al cocinarlos para que la tapa se cierre uniformemente.

GOFRERA (POSICIÓN CERRADA)

Para utilizar el aparato como gofrera, inserte las planchas superior e inferior especiales para gofres. Seleccione en ambas planchas un ajuste de intensidad del 1 a 7. El tiempo se preajusta después de añadir la masa. Cierre la tapa y pulse el botón Start/Stop para iniciar la cocción. Oír 3 pitidos cuando el gofre esté listo (aproximadamente de 5 a 9 minutos). Prepare el siguiente lote o apague el aparato.

NOTA: Las planchas para gofres deben utilizarse siempre en posición cerrada, y nunca deben combinarse con las otras planchas.

GRILL PLANO (POSICIÓN ABIERTA)

Lleve el sabor del exterior al interior con la posición de grill plano. Solo tiene que abrir la tapa en posición plana contra la encimera. Esta posición se sirve de las dos planchas de grill onduladas para ofrecer un grill cerámico antiadherente y sano a tamaño completo. Fría un filete clásico, prepare una jugosa hamburguesa y haga perritos calientes para los niños, todo en el mismo aparato. Con el espacio adicional y las planchas de grill conseguirá sin ningún esfuerzo las marcas de parrilla perfectas.

PLANCHA TEPPANYAKI PLANA (POSICIÓN ABIERTA)

Con las planchas lisas al estilo teppanyaki y la tapa en posición abierta contra la encimera creará una amplia superficie de cocción a la plancha. Esta modalidad es perfecta para una gran variedad de opciones, desde clásicos como torrijas o tortitas hasta platos cotidianos como pollo y verduras. Con las planchas lisas teppanyaki podrá cocinar todos sus platos favoritos. Además, con las dos planchas en posición plana dispondrá del doble de superficie para cocinar. También puede cocinar

diferentes alimentos al mismo tiempo en las dos planchas por separado sin preocuparse de que se mezclen los sabores. La plancha lisa en posición plana también le permite cocinar alimentos de distintos grosores al mismo tiempo.

USO MIXTO DE LA PLANCHA DE GRILL Y DE TEPPANYAKI (POSICIÓN ABIERTA)

Combine ambas planchas de grill y teppanyaki en la posición abierta. Esta modalidad le permite optimizar su tiempo en la cocina. Freír salchichas para el desayuno y hacer huevos a la plancha a la vez, asar carnes mientras se doran las verduras, pescado con patatas fritas, fajitas... las opciones son infinitas. Esta es la posición más versátil del grill multifuncional: caliente las planchas a distintas temperaturas para adaptarlas a diferentes cocciones a la vez. Se pueden saltear alimentos en el grill y luego terminar la cocción en la plancha lisa de teppanyaki para obtener el máximo sabor. Al igual que con las dos planchas de teppanyaki abiertas, esta modalidad le permite cocinar una gran variedad de alimentos con distintos grosores.

GUÍA DE COCINA

ALIMENTO	PLANCHA	ABIERTO/ CERRADO	TEMPERATURA Y TIEMPO SUGERIDOS
Beicon	Grill o teppanyaki	Abierto	Coloque el beicon en las planchas frías. Seleccione 230 °C. Cocine hasta obtener el punto crujiente deseado. Debería tardar unos 15 minutos para 1 libra de beicon (450 gr) utilizando la posición plana.
Carne de vacuno deshuesada	Grill	Abierto o cerrado	Cuando cocine en la posición cerrada, precaliente a SEAR. Ponga los filetes en la plancha inferior de la parrilla precalentada. Utilizando la bisagra ajustable, coloque la plancha superior de modo que quede tocando el filete, pero sin presionarlo. Saltee durante 2 minutos, y después la parrilla se reajustará a 230 °C. Cocínelo de 2 a 5 minutos, según el grosor del filete y el punto de cocción deseado. Si utiliza la posición abierta o plana, precaliente a 230 °C. Coloque los filetes en las planchas de grill precalentadas. Cocínelos durante unos 4 a 6 minutos por cada lado, dependiendo del grosor de los filetes y del punto de cocción deseado.
Pechuga de pollo	Grill	Abierto o cerrado	Cuando cocine en la posición cerrada, precaliente a 200 °C. Cocine de 7 a 9 minutos en la posición cerrada, o de 8 a 10 minutos por cada lado en la posición plana. La temperatura interna debe ser de 80 °C. Los jugos deben salir transparentes sin signos de color rosado.
Muslos de pollo	Grill	Abierto o cerrado	Cuando cocine en la posición cerrada, precaliente a 200 °C. Cocine de 7 a 9 minutos en la posición cerrada, o de 8 a 10 minutos por cada lado en la posición plana. La temperatura interna debe ser de 80 °C. Los jugos deben salir transparentes sin signos de color rosado.
Filetes de pescado	Grill	Abierto o cerrado	200 °C, de 6 a 7,5 min. en la posición cerrada. De 7 a 8 minutos por cada lado en posición plana.
Hamburguesas	Grill	Abierto o cerrado	230 °C. Ponga las hamburguesas en la plancha inferior de grill precalentada. Utilizando la bisagra ajustable, coloque la plancha superior de modo que quede tocando las hamburguesas, pero sin presionarlas.
Hamburguesas con queso	Grill	Cerrado	Igual que arriba, pero cuando las hamburguesas estén casi hechas (cuando falte 1,5 min aproximadamente) abra con cuidado la parte superior, ponga un trozo de queso encima de las hamburguesas y coloque la plancha superior de modo que quede justo encima de la hamburguesa con queso, pero sin tocarla. Prosiga con la cocción hasta que el queso esté fundido.
Salchichas (crudas)	Grill o teppanyaki	Abierto o cerrado	230 °C. Coloque las salchichas en las planchas precalentadas de grill o teppanyaki. Las estrías de la plancha ondulada de grill son perfectas para mantener las salchichas en su lugar y permiten darles la vuelta con facilidad para que se cocinen uniformemente. Cocínelas unos 5 minutos por cada lado en la posición abierta o unos 12 minutos (dándoles la vuelta a media cocción) en la posición cerrada, según el grosor de las salchichas.
Sándwiches o panini	Grill o teppanyaki	Cerrado	Precaliente ambas planchas a 180 °C. Coloque los sándwiches o bocadillos ya preparados en la plancha inferior precalentada de grill o teppanyaki. Cierra la parte superior. Cocine los sándwiches o panini de 4 a 6 minutos, según su grosor.
Sándwiches abiertos	Grill o teppanyaki	Cerrado	Precaliente ambas planchas a 180 °C. Coloque los sándwiches ya preparados en la plancha inferior precalentada de grill o teppanyaki. Utilizando el regulador de altura de la tapa, cierre la plancha superior hasta que quede justo encima de la parte superior del sándwich, sin tocarlo. Cocine el sándwich hasta que el queso de la parte superior esté totalmente fundido y ligeramente dorado.

Quesadillas	Grill o teppanyaki	Cerrado	Precaliente ambas planchas a 200 °C. Coloque las quesadillas en la plancha inferior precalentada. Cierre la parte superior y utilizando el regulador de altura de la tapa, ajuste la placa superior de forma que quede justo encima de las quesadillas. Cocínelas unos 2 o 3 minutos, según el grosor y el relleno de las quesadillas.
Huevos	Teppanyaki	Abierto	180 °C. Casque los huevos en las planchas lisas teppanyaki calientes. Deles la vuelta cuando las claras estén cuajadas (entre 2 y 3,5 minutos) y sáquelo cuando alcancen el punto deseado.
Torrijas	Teppanyaki	Abierto	180 °C. Deles la vuelta a los 2 o 3 minutos, según el grosor. Cocínelas durante 2 o 3 minutos más.
Filete con huevos a la plancha	Grill y teppanyaki	Abierto	Precaliente la plancha de abajo a 180 °C y la de arriba a 230 °C. Coloque los filetes sazonados en la plancha de grill de abajo precalentada. Cocínelos de 4 a 6 minutos por cada lado, según el grosor y el punto de cocción deseado. Después de dar la vuelta a los filetes para cocinarlos por el otro lado, ponga los huevos en la plancha lisa teppanyaki y cocínelos de 2 a 3 minutos por cada lado. En este punto los filetes ya estarán hechos también.
Verduras	Grill	Abierto o cerrado	200 °C. Hágalas al grill hasta que estén tiernas. Esto variará en función del tipo de verduras utilizadas, pero debería llevar entre unos 20 y 30 minutos.
Pizza	Grill	Cerrado	Cocine la masa en modo SEAR con el aparato cerrado. Deje que la temperatura llegue a 230 °C. Abra la tapa para añadir los ingredientes y, por medio del regulador de altura de la tapa, cierre la plancha superior hasta que quede por encima de la pizza, pero sin tocarla. Continúe la cocción hasta que el queso y los ingredientes estén fundidos y dorados, de 10 a 15 minutos.

MANTENIMIENTO DEL APARATO

- Aunque las planchas son aptas para utensilios metálicos, le recomendamos que utilice materiales de plástico, silicona o madera para prolongar la vida de sus planchas cerámicas antiadherentes.
- No deje nunca utensilios de plástico en contacto con las planchas calientes.
- Entre comidas, limpie la comida acumulada en los canales de grasa y en la bandeja de goteo. Elimine cualquier residuo con papel de cocina antes de empezar a cocinar la siguiente comida.
- Deje que el aparato se enfríe completamente (al menos 30 minutos) antes de limpiarlo.

5) LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo o guardarlo. Retire y elimine la grasa que se haya acumulado en la bandeja de goteo.
2. Pulse los botones de liberación de las planchas para retirarlas y limpiarlas (véanse las instrucciones de montaje). Asegúrese de que las planchas de cocción se han enfriado completamente antes de manipularlas (al menos 30 minutos). Las planchas extraíbles se pueden lavar en el lavavajillas. No raspe las planchas de cocción con objetos metálicos como cuchillos o tenedores y no utilice estropajos para limpiarlas. De lo contrario podría dañar el revestimiento antiadherente cerámico de las planchas.
3. Si ha cocinado marisco con las planchas de grill o de teppanyaki, limpie la plancha de cocción con zumo de limón para evitar transferir el sabor del marisco a los siguientes alimentos que cocine. La base, la tapa y el panel de control pueden limpiarse con un paño suave y seco. Para suciedades más incrustadas, humedezca el paño.
4. Absténgase de utilizar estropajos, polvos o detergentes químicos.
5. Limpie todas las superficies con un paño limpio y húmedo.
6. Utilice papel de cocina humedecido con un poco de aceite para eliminar las manchas difíciles.
7. Lave la bandeja de goteo en agua tibia jabonosa o en la rejilla superior del lavavajillas.
8. No utilice estropajos, "nanas" de metal ni esponjas jabonosas.
9. En los lugares donde las placas superior e inferior entran en contacto, las superficies antiadherentes pueden mostrar signos de desgaste. Esto es puramente cosmético, y no afectará al funcionamiento del aparato.

COMPONENTE	APTO PARA LAVAVAJILLAS Y LAVADO A MANO	LIMPIAR CON UN PAÑO HÚMEDO
Cubierta		X
Base		X
Planchas reversibles de grill / teppanyaki	X	
Bandeja de goteo	X	

6) ALMACENAMIENTO

Asegúrese de que el aparato esté frío y seco antes de guardarlo. Enrolle el cable de alimentación alrededor del enrollacables situado debajo de la unidad. Deje un juego de planchas montado en el aparato. Coloque el pestillo del mecanismo de ajuste de altura en la posición de bloqueo. Guarde el aparato en posición horizontal o vertical junto con el otro juego de planchas.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Si el botón Start/ Stop está apagado y la pantalla está en blanco	Compruebe la conexión a la toma de corriente. Si la unidad está enchufada, el botón Start/Stop debería estar encendido indicando que la unidad está enchufada. Si el problema persiste, pruebe a utilizar otra toma de corriente.
El temporizador no inicia la cuenta atrás	Pulse el botón Start/Stop para iniciar el temporizador.

7) ELIMINACIÓN DEL APARATO



Este aparato está marcado según la directiva europea 2012/19/EU sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). El producto no debe desecharse con la basura doméstica. En su lugar, llévalo a un punto de recogida para el reciclaje de electrodomésticos y similares. Si desea obtener información más detallada sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la oficina local de su ciudad, el servicio de eliminación de residuos domésticos o el establecimiento donde adquirió el producto. Su correcta eliminación evitará consecuencias adversas para el medio ambiente y la salud humana.

Al reutilizar, reciclar o dar otro uso a los aparatos viejos, contribuirá de manera importante a la protección de nuestro medio ambiente.

Solo válido para el Reino Unido:

Según el Reglamento sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos británico de 2013 (SI 2013/3113) (en su versión modificada), los productos que ya no se pueden utilizar deben recogerse por separado y eliminarse de forma respetuosa con el medio ambiente.

8) GARANTÍA

Los productos vendidos en el Espacio Económico Europeo y Reino Unido, poseen una garantía de 24 meses por falta de conformidad, en virtud de la Directiva (UE) 2019/771 y la Ley de Derechos del Consumidor de 2015 (Reino Unido).

Esta garantía solo se aplica si utiliza el producto para fines no profesionales.

No nos hacemos responsables de los defectos derivados de:

- El incumplimiento de las instrucciones de cuidado y uso.
- El desgaste normal (por ejemplo decoloraciones o arañazos).
- El impacto de factores externos, como los daños causados por las condiciones meteorológicas, el transporte o los golpes.

En caso de falta de conformidad, y según las circunstancias:

- El producto será reparado.
- El producto será sustituido.
- Se reembolsará una parte proporcional del precio pagado por el producto.
- O se reembolsará el precio íntegro pagado por el producto.

Conserve un justificante de compra o entrega del producto en el que se indique la fecha de compra o entrega. Necesitará dicho comprobante de compra o entrega para poder ejercer los recursos por falta de conformidad.

Estas disposiciones no afectan a ningún derecho legal que usted, como cliente, tenga en virtud de la normativa nacional aplicable (por ejemplo, sobre la venta de bienes de consumo), que puede variar de un país a otro. Estas disposiciones son meramente informativas y no constituyen una garantía comercial que le otorgue derechos distintos de los que le otorga la normativa nacional aplicable.

Si tiene alguna pregunta sobre el producto, puede ponerse en contacto con nuestro servicio de atención al cliente por correo electrónico en info@cookware-co.com

El servicio de atención al cliente le indicará cómo proceder.

Esperamos que disfrute de su aparato.

Para Reino Unido: la garantía indicada anteriormente es prestada por The Cookware Company UK & Ireland Ltd.

KULLANIM TALİMATLARI VE GARANTİ TEMASLI IZGARA


İÇİNDEKİLER

1) GENEL GÜVENLİK TALİMATLARI	72
2) PARÇALARIN TANIMI	72
3) İLK KULLANIMDAN ÖNCE	73
4) GENEL KULLANIM	73
5) TEMİZLİK VE BAKIM	76
6) SAKLAMA	76
7) CİHAZIN ELDEN ÇIKARILMASI	76
8) GARANTİ	76

Cihazı kullanmaya başlamadan önce lütfen bu talimatları dikkatle okuyun. Bu talimatları saklamanızı tavsiye ederiz. Elektrikli cihazları kullanırken kendi güvenliğiniz için buradaki talimatlara uymalısınız.

1) GENEL GÜVENLİK TALİMATLARI

- Bu cihazı 8 yaşından itibaren çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasiteleri sınırlı veya deneyimi ile bilgisi eksik olan kişiler de kullanabilir. Ancak ya birinin gözetiminde kullanılmaları ya da cihazın güvenli kullanımını kendilerine açıklamalı ve söz konusu olabilecek tehlikeleri anlamaları sağlanmalıdır. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve bakımı ise ancak 8 yaşından büyük ve gözetim altında olmaları koşuluyla çocuklara yapılabilir.
- Cihazı ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği şekilde saklayın.
- Cihaz çalışır durumdayken başından ayrılmayın.
- Cihazı veya güç kaynağı bağlantısını, yani elektrik fişini suya ve başka sıvılara daldırmayın, ıslanmalarını için önlem alın.
- Kablosu veya fişi bozuk olan cihazları kullanmayın; ayrıca cihaz arızalanmışsa veya herhangi bir şekilde hasara uğramışsa yine kullanmamanız gerekir. Cihazı incelenmek, onarılmak veya ayarlanmak üzere en yakın yetkili servise götürün.
- Cihazı sadece ev içinde ve amacı dahilinde kullanın. Cihaz hatalı kullanılmış veya buradaki talimatlara uyulmamışsa sorumluluk kabul etmiyoruz.
- Yalnızca tezgâh üstünde ve talimatlar doğrultusunda kullanılır.
- Açık havada kullanmayın.
- Kızgın gaz/çıplak alev veya elektrik ocağı ya da ısınmış durumdaki bir ocağın üzerine veya yakınına koymayın.
- Bu cihazı banyo küveti, duş, lavabo veya içinde su bulunan tekne ve benzeri ortamların yakınında kullanmayın.
- Cihazı alev alabilen malzemelerin (örneğin perdeler) yakınında veya altında kullanmayın.
- Cihazın elektrik kablosu masa veya tezgâhın kenarından sarkmamalı ve kızgın yüzeylere temas etmemelidir. (Uzatma kablosu kullanıyorsanız onun için de aynısı geçerlidir.)
- Cihaz, topraklama bağlantısı bulunan bir prize takılmalıdır.
- Bağlantıyı kesmek istediğinizde önce cihazı kapatın, ardından fişini duvardaki prizden çekin.
- Cihazı uzatma kablosuyla kullanacaksanız kablonun güvenilir biçimde topraklanmış olması ve güç değerinin cihazınıza uyması gerekir. Bunlardan emin değilseniz ehliyetli bir elektrikçiye kontrol ettirin.
- Elektrik kablosunda düzenli aralarla hasar kontrolü yapılmalı ve kablo hasar görmüşse cihaz kullanılmamalıdır.
- Kullanılmadığı zamanlarda cihazın fişini çekin.

- Cihazı bağımsız bir zamanlama veya uzaktan kumanda sistemi üzerinden bağlamayın.
- Kızgın yüzeylere DOKUNMAYIN  Cihaz çalışır durumdayken, erişilebilen yüzeyleri fazla ısınıp kızabilir. Daima tutma sapını ve kumanda elemanlarını kullanın.
- Cihaz üreticisinin tavsiye etmediği aksesuarların bağlanması yaralanmalara yol açabilir.
- Yiyeceği almak için maşa ve benzeri güvenli aletler kullanın. Cihazı kaldırmayın.
- Bazı yiyecekler pişerken büyük miktarda duman çıkabileceğinden yeterli havalandırma sağlanmalıdır.
- Yiyecekleri plastik film, polietilen torbalar veya metal folyoya sarmayın. Yoksa ızgara/teppanyaki levhanız hasar görür ve yangın tehlikesi doğabilir.
- Izgaranızı yemek pişirme dışında bir amaçla kullanmayın.
- Izgaranız hasarlı veya arızalıysa kullanmayın.
- İlk kullanımdan önce cihazın elektrik değerinin mevcut elektrik değerine uygun olup olmadığını mutlaka kontrol edin.
- UYARI:** Bu cihazla kömür ve benzeri yanıcı yakıtlar kullanılmamalıdır.
- Bu cihaz Avrupa Ekonomik Topluluğu 2014/30/AB Direktifine uygundur.
- BU CİHAZ YALNIZCA EV TİPİ KULLANIM İÇİNDİR.

2) PARÇALARIN TANIMI

- Taban ve kapak
- Sap
- Ayarlanabilir yükseklik ve kilit mekanizması
- LCD gösterge / kumanda paneli
- Çift taraflı kullanılabilir ızgara / teppanyaki dö-küm ızgara levhaları
- Damlama tepsisi
- Levha çıkartma düğmeleri
- Menteşe açma düğmesi
- Kablo yuvası



TEMASLI IZGARA LEVHALARI



(5A) Izgara levhası



(5B) Teppanyaki levhası



Belçika usûlü waffle levhası (Ek Belçika Waffle tabakları satın alın bu Temasli Izgara için uygun!)

3) İLK KULLANIMDAN ÖNCE

- Cihazın iç ve dış kısımlarında yer alan her türlü ambalaj, yapışkan etiket ve başka aksesuarları çıkarın ve bütün öğeleriyle cihazı sağlam durumda teslim almış olduğunuzdan, bir kusuru bulunmadığından emin olmak için gerekli kontrolleri yapın.
- Bütün plastik torbaları yırtın ve kurallara uygun biçimde elden çıkarın, çünkü bunlar, kafaya geçirme veya yutma yoluyla çocuklar için tehlike oluşturur.

NOT: Cihazı ambalajından çıkarttığınızda kapak kilitli konumda olacaktır. Kilidi açmak için kayar düğmesini açık konuma getirin. Kayar düğme kilitli konumda cihaz çalışırken lütfen hiçbir zaman kapağı açmaya kalkışmayın.

İLK KULLANIMDAN ÖNCE CİHAZI TEMİZLEYİN

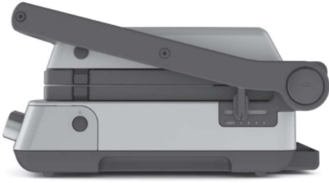
1. Yerinden çıkartılabilir/çift taraflı kullanılabilir levhaları çıkartıp ılık sabunlu suyla yıkayın ve ancak iyice kuruladıktan sonra tekrar yerine takın.
2. Cihazın gövdesini kuru bir bezle silerek temizleyin.
3. Levhaların üstteki kapağa ve alttaki taban ünitesine sıkı biçimde takılmış olmasına dikkat edin.
4. Cihazın fişini takmadan önce elektrik kaynağının, cihazınızın alt kısmında gösterilen değerlere uyup uymadığını kontrol edin.
5. UYARI: BU CİHAZ TOPRAKLANMALIDIR.
6. Temaslı Izgara/Panini Presi/Teppanyaki artık kullanıma hazırdır.
7. Yalnızca yerinden çıkartılabilir/çift taraflı kullanılabilir levhalar bulaşık makinesinde yıkanabilir.

NOT: Aşındırıcı sert temizlik maddeleri, ovalama pedi veya yapışmaz seramik kaplama için güvenli kabul edilmeyen ürünler kullanmayın. Levhaları bulaşık makinesinde yıkarsanız renkleri hafif solabilir. Bu yalnızca görüntüyü etkiler ve cihazın performansı değişmez.

4) GENEL KULLANIM

MONTAJ TALİMATLARI

Başlamadan önce GreenPan Temaslı Izgara/Panini Presi/Teppanyaki ürününüzü temiz ve düz bir yüzeye koyun. Cihazın üç ayrı konumu vardır:



KAPALI KONUM

Üst levha/kapak, cihazın alt levhası/tabanı üzerine kapanmış durumdadır. Teppanyaki/döküm ızgara veya panini presi işlevlerinin standart çalıştırma ve ısıtma konumu budur.



AÇIK KONUM

Üst levha/kapak açıktır. Cihazı teppanyaki/döküm ızgara veya panini presi olarak kullanmadan önce kapağı açarak bu konuma getirin. Cihazı açık konuma uyarlamak için tutma sapını yerine sabitlenene kadar yukarı kaldırın.

Teppanyaki/döküm ızgara, siz kapağı kapatana veya açık ve düz teppanyaki/döküm ızgara konumuna getirene kadar sabit konumda kalır. Üst levha/kapak, siz pişirme için tutma sapını aşağı indirene kadar dik konumdadır. Pişirme için sapı aşağı indirdiğinizde menteşe serbest kalarak üst levhanın/kapağın yiyecek üzerine kapanmasını ve yiyeceğe tam olarak temas etmesini sağlar; böylece yiyeceğinizin her tarafı eşit biçimde pişer.



DÜZ KONUM

Üst levha/kapak, alt levhayla aynı hizada olacak şekilde açılarak tek bir kesintisiz pişirme yüzeyi meydana getirmiştir.

Kapağı açarak cihazı düz konuma getirirken sapı kavrayın, sağ taraftaki kapak bırakma düğmesine basın ve ızgara tezgâh yüzeyine değene kadar sapı geriye çekin. Damlama tepsisini, üstteki ızgaraya orta kısımdan destek sağlayacak şekilde konumlandırmayı unutmayın.

NOT: Üst levha 15 dakikadan uzun bir süre 90°-105° konumda açık kalmışsa yiyecek pişirmeyin. Yiyeceklerin üst levha kapatılarak veya 180° konumda tamamen açılarak pişirilmesi önerilir.

PİŞİRME LEVHALARINI TAKMA

Cihaz kapalı ve soğumuş olmalıdır. Cihazı düz (açık) konumda yatırın. Levhaları tek tek takın. Gövdenin orta kısmındaki metal geçmeleri bulun. Levhanın arka kenarını geriye yatırarak girintili kısımları metal geçmelere hizalayın. Levhayı geçmelerin altına kaydırıp ön kenarını aşağı bastırın. Bir tık sesiyle yerine oturacaktır. Cihazı 180° döndürüp üst taraftaki yuvaya ikinci levhayı yine aynı şekilde takın.

PİŞİRME LEVHALARINI ÇIKARMA

Cihaz kapalı ve soğumuş olmalıdır. Cihazı düz (açık) konumda yatırın. Kenarındaki levha çıkartma düğmelerini bulun. Bir düğmeye sıkıca basın, pişirme levhası tabandan çıkacaktır. Levhayı iki elinizle tutup metal geçmelerin altından çekerek tabandan çıkarın. Sonra diğer düğmeye basıp diğer pişirme levhasını da aynı şekilde çıkarın.

ÇALIŞTIRMA

İlk kullanımdan önce ızgara/teppanyaki levhasını, tabanı, kapağı ve damlama tepsisini "İlk Kullanımdan Önce" bölümünde verilen talimatlara göre yıkayıp temizleyin. İyice kuruladıktan sonra ızgara levhasının yüzeyine bir fırça veya spatulayla biraz yemeklik yağ sürün. Damlama tepsisini tabana yerleştirin, sonra ızgara levhasını damlama tepsisinin üzerine takın. Izgara levhasını hiçbir zaman doğrudan iş yüzeyinin üzerine koymayın, daima damlama tepsisi ile tabanı kullanın.

Bu cihaz sadece ısıya dayanıklı ve silerek temizlemesi kolay bir yüzeyde kullanılmalıdır.

Cihazın montajı tamamlandıktan sonra fişini standart elektrik prizine taktığınızda artık yemek pişirmeye hazırsınız. Basmalı veya çevirmeli düğmelerden herhangi biri seçildiğinde LCD yanacaktır ama henüz pişirme işlevi seçilmemiştir. Cihazı işlev seçecek şekilde açmak için Start/Stop (çalıştır/durdur) düğmesine basın.

Cihazınızı istediğiniz pişirme konumuna getirin ve sıcaklık kumandasını kullanarak istediğiniz pişirme sıcaklığını seçin. Ayarlar Düşük (80°C) ile Yüksek (230°C) arasında değişir. Cihazı düz konumda kullanmak istiyorsanız ama açılınca oluşan yüzeyin tamamına ihtiyacınız yoksa alt levhayı kullanmanız önerilir.

BAŞLANGIÇ

Levha ve Sıcaklık Seçimi

1. Cihazı kullanmaya başlamak için çevirmeli levha seçme düğmesiyle istediğiniz levhayı seçin.
2. Her levha için ayrı sıcaklık belirleyecekseniz "Lower" (alt) veya "Upper" (üst) seçmeniz gerekir. Aynı anda iki levhanın sıcaklığını belirleyecekseniz "Both" (iki de) seçin.

- Varsayılan zamanlama ve sıcaklığı LCD göstergede görürsünüz.
- Çevirmeli düğmeyle sıcaklık ayarını yapın.
- Geri sayımı ayarlamak için yine çevirmeli düğmeyle kaç dakika istediğinizi belirleyin.
- Start/Stop (çalıştır/durdur) düğmesine bastığınızda LCD göstergede "PREHEAT" (ön ısıtma) yazısı ve soldan sağa doğru ilerleyen çubuklar belirir.
- Ön ısıtma sona erince üç kez bip sesi duyulur, ardından "PREHEAT" yazısı kaybolur ve dakikalar yanıp sönmeye başlar.
- Start/Stop düğmesine basarak geriye sayımı başlatın ve yiyeceği levhaya veya levhalara yerleştirin.

NOT: İki levhada da ön ısıtma tamamlandıktan sonra 60 dakika içinde Start/Stop düğmesine basılmazsa cihaz OFF (kapalı) moduna geçer ve LCD de kapanır.

- Geri sayım süresi dolduğunda cihazdan üç kez bip sesi çıkar. Zaman göstergesinde önceden seçili değerler yeniden belirir ve sonraki işleme hazır olduğunu belirtmek üzere gösterge yanıp sönmeye başlar.
- Pişirmeyi sona erdirmek istediğinizde kapatacağınız levhayı seçin ve sıcaklık düğmesini minimum değerin ötesine kadar çevirin; seçili levha için "OFF" görünecektir. Her iki levha da pişirme veya ön ısıtma modundaysa Start/Stop düğmesine basınca cihaz kapanır.

KULLANIM SIRASINDA

Cihaz kullanım sırasında ısınacağı için daima dikkatli olmalısınız. Cihazı açmak için daima ön kısımındaki tutma sapını kullanın, çünkü sapın bu tarafı pişirme sırasında da soğuk kalacak şekilde tasarlanmıştır. Üst kapak pişirme sırasında ısınır

PIŞİRME SIRASINDA VEYA HEMEN SONRASINDA KAPAĞA VEYA KOLLARINA DOKUNMAYIN

Pişirme devam ederken veya daha yeni bitmişken üst kapağa dokunmamak gerekir. Kapağa dokunmanız gerekiyorsa elinizin yanmaması için fırın eldiveni takın.

Cihazın taban kısmı da çok ısınır kızmış olacaktır. Herhangi bir nedenle cihazı yerinden kaldırmamız gerekiyorsa ellemeden önce (en az 30 dakika süreyle) soğumasını beklemelisiniz.

NOT: İlk kullanımda cihazdan hafif bir koku ve biraz duman çıkabilir. Bu tamamen normaldir ve kullandıkça geçecektir.

CIZBIZ İŞLEVİ

Yiyecekleri 2 dakikaya kadar 260°C'de cızbız yapabilirsiniz. Sear (cızbız) düğmesine basınca UPPER/ LOWER/BOTH/ No action (üst/alt/ikisi de/işlem yok) durumları arasında geçiş sağlanır. Bir kez bastığınızda üst levha kısmında "SEAR" belirir. İkinci kez bastığınızda alt levha kısmında "SEAR" belirir. Üçüncü kez bastığınızda hem üst hem alt levha kısmında "SEAR" belirir. Dördüncü kez bastığınızda üst ve alt levhalardan "SEAR" kaybolur.

YENİ LEZZET ALANLARI KEŞFEDİN

Temaslı Izgara, Panini Presi, Teppanyaki ve Waffle Makinesi, birçok farklı pişirme modunda çok yönlü uygulamalar sunar. Bunu temaslı ızgara, temaslı teppanyaki/döküm ızgara, panini presi, açık ızgara veya açık teppanyaki/döküm ızgara olarak ya da bir tarafı ızgara, diğer tarafı teppanyaki/döküm ızgara olarak kullanabilirsiniz. Kullanım ile ilgili daha fazla bilgi için bkz. Montaj Talimatları ve Çalıştırma Talimatları.

TEMASLI TEPPANYAKI / DÖKÜM IZGARA (KAPALI KONUM)

Sosis, ayrıca kemiksiz tavuk ve sebzeler için ideal olan temaslı teppanyaki/döküm ızgara, yiyeceğin iki tarafını aynı anda pişirmenizi sağlayarak size zaman kazandırır. Temaslı Izgara, Panini Presi, Teppanyaki ve Waffle Makinesi kullanım rahatlığı düşünerik tasarlanmıştır, bu nedenle sap ve menteşelerimiz, kapağın yiyeceğinize göre ayarlanmasını sağlar ve levhalar yiyeceğe tam temas eder. Teppanyaki/döküm ızgara, incecik gözlemeden okkalı bir bifteğe kadar her yiyeceğin her yerini eşit pişirir. Birden çok yiyeceği bir arada pişiriyorsanız kalınlıklarını

dikkate almanız önemlidir. Yiyeceklerin benzer kalınlıkta olmasına dikkat edin, yoksa kapak düz biçimde kapanmaz.

TEMASLI IZGARA (KAPALI KONUM)

Kapalı ızgara konumuyla klasik cızbız izlerini daha hızlı elde edersiniz. İki ızgara levhasını bir arada kullanarak çok daha kısa zamanda ızgara lezzetini yakalarsınız. Tek yapacağınız yiyeceği yerleştirip ızgarayı kapatmak. Böylece iki taraf aynı anda pişirecektir. Bu da hamburgeriniz, bifteğiniz, pırzolanız ve başka bütün yiyecekleriniz daha çabuk hazır olacak anlamına gelir. Bu modu kullanmadan önce daima yiyeceğin kalınlığına dikkat edin. Yiyecekleriniz eşit kalınlıkta olursa hepsi eşit biçimde pişer.

PANİNİ PRESİ (KAPALI KONUM)

Temaslı Izgara, Panini Presi, Teppanyaki ve Waffle Makinesi ile ktır panini ve dürüm yapmak artık çok kolay. Temaslı Izgara, Panini Presi, Teppanyaki ve Waffle Makinesi, kendiliğinden ayarlanan tutma sapı ve menteşe ile tasarlanmıştır, böylece dürüm veya sandviçinizin üstünü tamamen kaplayarak eşit pişmesini sağlar. Yiyeceğinizi istediğiniz şekilde biraz daha bastırmak için sapa hafif baskı uygulayabilirsiniz. Kapağın eşit kapanması için sandviçinizin kalınlığını dikkate almayı unutmayın.

WAFFLE (KAPALI KONUM)

Temaslı Izgara, Panini Presi, Teppanyaki ve Waffle Makinesini waffle yapmada kullanmak için üst ve alt waffle levhalarını takmanız gerekir. Her iki levha için koyuluk seviyesini 1 ile 7 arasında seçin. Hamuru ekledikten sonra zaman ayarı yapılmış olur. Kapağı kapatın ve start/stop düğmesine basarak pişirmeye başlayın. Waffle hazır olduğunda (yaklaşık 5 ila 9 dakika sonra) 3 bip sesi duyulur. Sonraki partiyi hazırlayabilir veya cihazı kapatabilirsiniz.

NOT: Waffle levhaları daima kapalı konumda kullanılmalı ve diğer levhalarla asla karıştırılmamalıdır.

DÜZ IZGARA (AÇIK KONUM)

Düz ızgara konumuyla açık havada mangal lezzetini kapalı mekâna taşıyın. Kapağı sonuna kadar açıp tezgâha yatırmanız yeterlidir. Bu konumda iki ızgara levhası birden kullanılarak tam boy sağlıklı bir yapışmaz seramik ızgara elde edilir. Klasik bir bifteği cızbız yapın, ıslak hamburger yapın veya çocuklara sosisli sandviç hazırlayın - hepsi aynı cihazda. Fazladan alan ve kolay temizlenir ızgara levhaları sayesinde bifteğinizde mükemmel cızbız çizgileri oluşur.

DÜZ TEPPANYAKI/DÖKÜM IZGARA (AÇIK KONUM)

Düz Teppanyaki/Döküm Izgara, kapağı tamamen açık düz konumda tezgâha yatırarak hem teppanyaki hem döküm ızgarası levhalarının kullanılması anlamına gelir. Böylece geniş bir pişirme yüzeyi sağlanmış olur. Bu ayar çok çeşitli seçenekler için mükemmeldir; örneğin yumurtalı ekmeğin pancake ve gözlemeye, tavuk ya da sebze gibi gündelik yemeklere kadar bu yüzeyde pişirilebilir. Multi Grill, Teppanyaki/Döküm Izgarada en sevdiğiniz yemeklerin hepsini pişirebilirsiniz. İki levha da tezgâha paralel yatmakta olduğundan her zamankinin iki katı pişirme yüzeyi kullanırsınız. Ayrı levhalarda tatları birbirine karışacak diye endişe etmeden aynı anda farklı yiyecekleri pişirme imkânınız da vardır. Düz teppanyaki/döküm ızgara konumunda ayrıca farklı kalınlıklardaki yiyecekler aynı anda pişirilebilir.

MIXED GRILL VE TEPPANYAKI/DÖKÜM IZGARA (AÇIK KONUM)

Açık konumda hem ızgara hem teppanyaki/döküm ızgara levhalarını kullanarak karma yiyecekler hazırlayabilirsiniz. Bu mod, mutfakta zamanı en iyi şekilde kullanmanızı sağlar. Kahvaltı için aynı anda hem sucuk kızartıp hem yumurta hazırlayabilir, et ızgarayla aynı anda sebzeleri cızbız yapabilir, balık ile patates veya fajita hazırlayabilirsiniz. Seçeneklerinizin sonu yok! Multi Grill, Teppanyaki/Döküm Izgara, bütün konumlar içinde en çok çeşitlilik sunar. Levhaları farklı sıcaklıklarda ısıtırsanız hem teppanyaki/döküm ızgarada hem de ızgarada ideal yiyecekleri pişirebilirsiniz. Izgarada cızbız yapıp sonra teppanyaki/döküm ızgarada pişirmeyi tamamlayarak lezzeti maksimuma çıkarırsınız. Düz teppanyaki/döküm ızgara konumu gibi bu konum da farklı kalınlıklarda çok çeşitli yiyecekleri pişirmenize olanak tanır.

PİŞİRME KILAVUZU

YİYECEK	LEVHA	AÇIK / KAPALI	ÖNERİLEN SICAKLIK VE SÜRE
Jambon	Izgara veya Teppanyaki / Döküm Izgara	Açık	Jambonu (bacon veya pastırma da olabilir) soğuk levhalara yerleştirin. Sıcaklığı 230°C olarak ayarlayın ve istediğiniz kıtırlığa gelene kadar pişirin. Yarım kilo kadar jambonun (düz konumu kullanarak) yaklaşık 15 dakikada pişmesi beklenir.
Sığır Eti, Kemiksiz Biftek	Izgara	İkisi de	Kapalı konumda pişirirken SEAR (cızbız) ayarında ön ısıtma yapın. Biftekleri önceden ısıtılmış olan alt ızgara levhasına yerleştirin. Ayarlanabilir menteşeyi kullanarak üst levhayı bifteğe sadece değecek, bastırmayacak şekilde ayarlayın. İki dakika süreyle cızbız yapın, sonra ızgara 230°C'ye döner. Bifteğin kalınlığına ve ne kadar pişmiş olmasına istediğimize göre 2-5 dakika pişirin. Açık veya Düz konumları kullanırken 230°C'ye kadar ön ısıtma yapın. Biftekleri önceden ısıtılmış olan ızgara levhalarına yerleştirin. Bifteğin kalınlığına ve ne kadar pişmiş olmasına istediğimize göre iki tarafını da 4-6 dakika pişirin.
Tavuk Göğsü	Izgara	İkisi de	Kapalı konumda yemek pişirirken 200°C'ye kadar ön ısıtma yapın. Kapalı konumda 7-9 dakika veya Düz konumda iki tarafını da 8-10 dakika pişirin. (Dahili sıcaklık 80°C olmalıdır, o zaman etin suyu kırmızımsı renk olmadan berrak akar.)
Tavuk Budu	Izgara	İkisi de	Kapalı konumda yemek pişirirken 200°C'ye kadar ön ısıtma yapın. Kapalı konumda 7-9 dakika veya Düz konumda iki tarafını da 8-10 dakika pişirin. (Dahili sıcaklık 80°C olmalıdır, o zaman etin suyu kırmızımsı renk olmadan berrak akar.)
Balık Bifteği	Izgara	İkisi de	Kapalı konumda ızgara yaparken 200°C'de 6-7,5 dakika. Düz konumda iki tarafını da 7-8 dakika pişirin.
Hamburger	Izgara	Kapalı	230°C. Hamburgerleri önceden ısıtılmış olan alt ızgara levhasına yerleştirin. Ayarlanabilir menteşeyi kullanarak üst levhayı hamburgere sadece değecek, bastırmayacak şekilde ayarlayın.
Cheeseburger	Izgara	Kapalı	Yukarıdakiğin aynısı, ama burgerlerin pişmesi sona ermek üzereyken, yani yaklaşık 1,5 dakika kalmışken üst levhayı dikkatle açıp burgerlerin üstüne peyniri yerleştirin ve üst levhayı da cheeseburgerin hemen üstüne gelecek ama değmeyecek şekilde ayarlayın. Sonra peynir eriyene kadar pişirin.
Sosis (çiğ)	Izgara veya Teppanyaki / Döküm Izgara	İkisi de	230°C. Önceden ısıtılmış ızgara/teppanyaki/döküm ızgara levhalarına sosileri yerleştirin. Izgaranın olukları sosilerin levha üzerinde kalmasını sağlar ve her tarafı eşit pişecek şekilde çevrilmesine de imkân verir. Sosileri, kalınlıklarına bağlı olarak Açık konumda her tarafını 5 dakika olmak üzere veya Kapalı konumda (yarısında çevirerek) 12 dakika kadar pişirin.
Panini	Izgara veya Teppanyaki / Döküm Izgara	Kapalı	İki levhayı 180°C'de önceden ısıtın. Hazırlanan sandviçleri önceden ısıtılmış alt ızgara/teppanyaki/döküm ızgara levhalarına yerleştirin. Üst kısmı kapatın. Sandviçleri, kalınlıklarına göre 4-6 dakika pişirin.
Açık Sandviçler	Izgara veya Teppanyaki / Döküm Izgara	Kapalı	Alt levhayı ön ısıtma ile 180°C'ye, üst levhayı da 230°C'ye getirin. Hazırladığınız sandviçleri, önceden ısıtılmış olan alt ızgara/teppanyaki/döküm ızgara levhasına koyun. Kapak yüksekliği ayarlama düzeneğini kullanarak üst levhayı, sandviçe değmeden hemen üzerinde kalacak şekilde ayarlayın. Sandviçi üzerindeki peynir tamamen eriyene ve hafif pembeleşene kadar pişirin.
Quesadilla	Izgara veya Teppanyaki / Döküm Izgara	Kapalı	Her iki levhayı önceden 200°C'ye kadar ısıtın. Hazırladığınız quesadillayı önceden ısıtılmış alt levhaya yerleştirin. Üstünü kapatın ve kapak yüksekliği ayarlama düzeneğini kullanarak üst levhayı, quesadillaya değmeden hemen üzerinde kalacak şekilde ayarlayın. Quesadillanın kalınlığına ve dolgusuna bağlı olarak 2-3 dakika pişirin.
Yumurta	Teppanyaki / Döküm Izgara	Açık	180°C. Yumurtaları kızgın teppanyaki/döküm ızgara levhalarına kırın. Beyazları pişince çevirin, yaklaşık 2-3,5 dakika, istediğiniz kıvamda pişmiş olunca alın.
Yumurtalı Ekmek	Teppanyaki / Döküm Izgara	Açık	180°C. Kalınlığına bağlı olarak 2-3 dakika sonra çevirin. Bir 2-3 dakika daha pişirin.
Biftek ve Yumurta	Izgara ve Teppanyaki / Döküm Izgara	Açık	Alt levhayı önceden 180°C'ye, üst levhayı da 230°C'ye kadar ısıtın. Baharat vb. ile hazırladığınız biftekleri önceden ısıtılmış üst ızgara levhasına yerleştirin. Bifteğin kalınlığına ve ne kadar pişmiş olmasına istediğimize göre iki tarafını da 4-6 dakika pişirin. Diğer tarafını pişirmek üzere bifteği çevirdikten sonra ısıtılmış durumdaki teppanyaki/döküm ızgara levhasına yumurtaları ekleyip her tarafını 2-3 dakika pişirin. Bu süre içinde biftekler de pişmiş olacaktır.
Sebze	Izgara	İkisi de	200°C. Yumuşayana kadar ızgarada pişirin. Süre, kullanılan sebzelerin cinsine göre değişmekle birlikte 20 ile 30 dakika arasındadır.
Pizza	Izgara	Kapalı	Hamuru SEAR (cızbız) ayarında ve cihaz kapalı hâlde pişirin. Sonra sıcaklığın 230°C gelmesini bekleyin. Kapağı açıp pizza harcını ekleyin ve kapak yüksekliği ayarlama düzeneğini kullanarak üst levhayı, pizzaya değmeden hemen üzerinde kalacak şekilde ayarlayın. Peynir ve diğer harç malzemesi eriyene ve pembeleşene kadar, yani yaklaşık 10 ila 15 dakika pişirin.

KULLANIM SÜRESİNCE BAKIM

- Levhalar metal aletten zarar görmeyecek şekilde üretilmiş olsa da bizim tavsiyemiz, yapışmaz seramik kaplamanın ömrünü uzatmak için plastik, silikon veya ahşap aletler kullanılmasıdır.
- Ancak plastik aletleri asla kızgın levhaya temas ettirmeyin.
- Yiyeceklerinizi pişirdikten sonra yağ kanallarında birikmiş gıda artıklarını çıkararak damlama tepsisine boşaltın. Bir dahaki kullanımdan önce her türlü gıda atığını kâğıt havluyla silerek temizleyin.
- Cihazı temizlemeye başlamadan önce (en az 30 dakika süreyle) soğumasını beklemelisiniz.

5) TEMİZLİK VE BAKIM

- Cihazı temizlemeye başlamadan önce fişini çekerek iyice soğumasını bekleyin. Ancak ondan sonra temizlenebilir veya yerine kaldırılabilir. Damlama tepsisinde biriken katı ve sıvı yağları temizleyip atın.
- Temizlemek üzere levhaları çıkarmak için levha çıkartma düğmelerine basın (bkz. Montaj Talimatları). Pişirme levhaları ile herhangi bir işlem yapmadan önce (en az 30 dakika süreyle) tamamen soğumalarını bekleyin. Yerinden çıkartılabilir olan levhalar bulaşık makinesinde yıkanabilir. Levhaları çatal bıçak gibi metal nesnelere kazımaya kalkmayın ve temizlerken ovalama pedi kullanmayın. Yoksa levhaların yapışmaz seramik kaplaması zarar görebilir.
- Izgara veya teppanyaki levhasında deniz ürünleri pişirdiyse kokusunun bir dahaki yiyeceğe sinmesini önlemek için levhayı limon suyuyla silin. Taban, kapak ve kumanda düğmesi yumuşak, kuru bir bezle silerek temizlenebilir. Fazla kir varsa nemli bezle silin.
- Ovalama pedi, tozu veya kimyasal deterjanlar kullanmaktan kaçının.
- Bütün yüzeyleri temiz bir nemli bezle silin.
- İnatçı lekeleri çıkarmak için bir kâğıt havluya biraz yemeklik yağ damlatarak silebilirsiniz.
- Damlama tepsisini ılık sabunlu suyla yıkayın veya bulaşık makinesinin üst sepetine koyun.
- Ovalama pedi, bulaşık teli veya sabunlu ped kullanmayın.
- Üst ve alt levhaların birbirine değdiği yerlerde yapışmaz yüzey zamanla aşınma belirtileri gösterebilir. Bu tamamen görsel nitelikte bir şeydir ve ızgaranın çalışmasını etkilemez.

PARÇA	BULAŞIK MAKİNESİNDE VE ELDE YIKANABİLİR	NEMLİ BEZLE SİLİN
Kapak		X
Taban		X
Çift Taraflı Kullanılabilir Izgara / Teppanyaki Döküm Izgara Levhaları	X	
Damlama Tepsisi	X	


6) SAKLAMA


Cihazı saklamak üzere kaldırmadan önce soğumuş ve kuru olması gerektiğini unutmayın. Elektrik kablosunu, cihazın alt kısmındaki kablo sarma yerine dolayın. Bir levha setini cihazda takılı hâle bırakın. Yükseklik ayarını kilitleti konuma getirin. Cihazı yatay veya düşey olarak saklayabilirsiniz. Takılı olmayan levha setlerini de yanında bulundurun.

SORUN GİDERME

SORUN	ÇÖZÜM
Start / Stop (çalıştır / durdur) düğmesinde ışık yoksa ve ekran kararlıysa.	Cihazın fişinin takılı olup olmadığını kontrol edin. Fiş takılıysa Start/Stop düğmesinin ışığı yanıyor olmalıdır. Sorun devam ederse başka bir prize takmayı deneyin.
Zamanlayıcı geri sayıma başlamıyor.	Zamanlayıcıyı başlatmak için Start/Stop düğmesine basın.

7) CİHAZIN ELDEN ÇIKARILMASI

 Bu cihazda Avrupa Birliği 2012/19/EU Direktifi (Atık Elektrikli ve Elektronik Eşya/AEEE) doğrultusunda işaretler kullanılmıştır. Bu ürün ev atıklarıyla birlikte atılamaz.

 Elektrikli ve elektronik ev tipi cihazları toplayan bir geri dönüşüm merkezine götürülmesi gerekir. Bu ürüne uygulanacak işlemler, toplama ve geri kazanım ile ilgili olarak lütfen bağlı olduğunuz belediyenin ilgili mercilerine, ev tipi atıkları toplama merkezine veya ürünü satın aldığınız mağazaya başvurun. Ürünün kurallara uygun olarak elden çıkarılması ile çevre ve insan sağlığı üzerindeki olumsuz etkileri önlenir. Eski cihazları tekrar kullanarak, geri dönüşüme göndererek ve/veya başka yollarla elden çıkararak çevrenin korunmasında önemli bir rol oynamış olursunuz.

Sadece Birleşik Krallık için geçerlidir:

Atık Elektrikli ve Elektronik Eşya Yönetmeliği 2013 (SI 2013/3113) (değiştirdiği şekliyle) uyarınca, artık kullanılmayan ürünler ayrı olarak toplanmalı ve çevre dostu bir şekilde imha edilmelidir.

8) GARANTİ

Avrupa Ekonomik Alanı ve Birleşik Krallık'ta satılan ürünler için (AB) 2019/771 sayılı Direktif ve 2015 tarihli Tüketici Hakları Yasası (Birleşik Krallık hükümleri uyarınca uygunluk eksikliğine karşı koruma olarak ürün üzerinde 24 aylık bir garantiden yararlanırsınız.

Bu garanti yalnızca ürünün profesyonel olmayan kullanımı durumunda geçerlidir.

Aşağıdaki hususlardan kaynaklanan herhangi bir kusurdan sorumlu değildir:

- Bakım ve kullanım talimatlarına uyulmaması
- Normal aşınma ve yıpranma (örn. renk değişiklikleri veya çizikler) ve/veya
- Dış faktörlerin etkisi, öm. hava şartlarından kaynaklanan hasar, nakliye hasarı, çarpma ya da darbe sonucu oluşan hasarlar

Uygunluk eksikliği olması durumunda ve şartlara bağlı olarak:

- Ürün onarılır.
- Ürün yenisiyle değiştirilir.
- Ürün için ödenen bedelin orantılı bir kısmı iade edilir.
- Ürün için ödenen bedelin tamamı iade edilir.

Lütfen ürünün satın alındığı veya teslim edildiği tarihi gösteren satış veya teslimat belgesini saklayın. Uygunluk eksikliği durumundaki çözüm yollarını kullanmak istiyorsanız satış veya teslimat belgesini ibraz etmeniz gerekecektir.

Bu hükümler, ülkeden ülkeye değişebilen geçerli ulusal düzenlemeler (örn. tüketim mallarının satışına ilişkin mevzuat) kapsamında bir müşteri olarak yasal haklarınızı etkilemez. Bu hükümler yalnızca bilgilendirme amaçlıdır ve yürürlükteki ulusal düzenlemeler uyarınca sahip olduğunuz haklardan farklı haklar veren ticari bir garanti teşkil etmemektedir.

Ürün hakkında sorularınız varsa müşteri hizmetlerimize e-posta göndererek bilgi alabilirsiniz: info@cookware-co.com

Müşteri hizmetleri, izlenecek adımlar hakkında gerekli bilgileri sağlar.

Cihazınızı keyifle kullanın!

Birleşik Krallık için: Yukarıda belirtilen garanti The Cookware Company UK & Ireland Ltd tarafından verilmiştir.

INSTRUKCJA OBSŁUGI I GWARANCJA GRILL KONTAKTOWY


SPIS TREŚCI

1) OGÓLNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	77
2) OPIS CZĘŚCI	77
3) PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM	78
4) OGÓLNE INFORMACJE DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA	78
5) CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	81
6) PRZECHOWYWANIE	81
7) UTYLIZACJA URZĄDZENIA	82
8) GWARANCJA	82

Zanim zaczniesz używać tego urządzenia, przeczytaj uważnie poniższe informacje. Zalecamy zachować tę instrukcję. Dla własnego bezpieczeństwa należy przestrzegać poniższych zaleceń dotyczących bezpieczeństwa podczas korzystania z urządzeń elektrycznych.

1) OGÓLNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Niniejsze urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, bądź użytkowników bez wymaganego doświadczenia i wiedzy tylko wtedy, gdy osoby te są pod nadzorem lub otrzymały wskazówki na temat bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Urządzenie nie służy do zabawy. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że ukończyły one 8 lat i są nadzorowane.
- Umieszczaj urządzenie i kabel zasilający w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 lat.
- Nie pozostawiaj działającego urządzenia bez nadzoru.
- Nie zanurzaj urządzenia ani zasilacza w wodzie ani w innych płynach oraz nie dopuszczaj do zalania urządzenia.
- Nie obsługuj żadnego urządzenia, gdy jego kabel lub wtyczka są uszkodzone lub gdy urządzenie uległo awarii, bądź zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone. Zwróć urządzenie do najbliższego autoryzowanego serwisu w celu dokonania przeglądu, naprawy lub regulacji.
- Używaj urządzenia wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem (użytek domowy). Nie będziemy ponosić żadnej odpowiedzialności, jeśli urządzenie będzie używane niezgodnie z przeznaczeniem lub niezgodnie z niniejszą instrukcją.
- Urządzenie przeznaczone do użytkowania na blacie, zgodnie z zaleceniami.
- Nie używać na wolnym powietrzu.
- Nie umieszczaj urządzenia na gorącym palniku gazowym ani nad otwartym ogniem lub na palniku elektrycznym, bądź w jego pobliżu, ani w nagrzanym piekarniku.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu wanien, pryszniców, umywalk ani jakichkolwiek naczyń z wodą.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu łatwopalnych materiałów (np. firanek) ani pod nimi.
- Nie pozwól, aby kabel zasilający dotykał gorących powierzchni ani nie wisiał nad krawędziami stołów lub blatów. (Dotyczy to również przedłużacza, jeśli go używasz).
- Urządzenie musi być podłączone do gniazdka z uziemieniem.

- By odłączyć urządzenie od zasilania, wyłącz urządzenie, a następnie wyciągnij wtyczkę z gniazdka.
- Jeśli urządzenie jest podłączone przez przedłużacz, upewnij się, że jest on odpowiedni do wartości znamionowej urządzenia oraz że ma właściwe uziemienie. W razie wątpliwości zasięgnij porady wykwalifikowanego elektryka.
- Kabel zasilający należy regularnie sprawdzać pod kątem oznak uszkodzenia. Urządzenia nie wolno używać, jeśli kabel jest uszkodzony.
- Odlączaj urządzenie od zasilania, gdy go nie używasz.
- Nie podłączaj urządzenia przez wyłącznik czasowy lub system zdalnego sterowania.
- NIE DOTYKAJ** gorących powierzchni . Dostępne powierzchnie mogą się bardzo nagrzewać w trakcie użytkowania. Zawsze używaj uchwytów i kontrolek.
- Stosowanie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować obrażenia.
- Do wyjmowania potraw używaj szpicpów lub innych przyborów kuchennych odpornych na temperaturę. Nie podnoś urządzenia.
- Przy przygotowywaniu niektórych potraw może powstawać dużo dymu – upewnij się, że pomieszczenie jest odpowiednio wentylowane.
- Nie owijaj potraw w folię spożywczą, torebki plastikowe ani folię aluminiową. Mogą one uszkodzić płytę grillową/teppanyaki oraz stworzyć zagrożenie pożarowe.
- Nie używaj grilla w żadnym innym celu niż przygotowywanie potraw.
- Nie używaj grilla, jeśli jest uszkodzony lub działa nieprawidłowo.
- Przed pierwszym użyciem upewnij się, że wartości znamionowe urządzenia są zgodne z rzeczywistymi parametrami zasilania prądem elektrycznym.

- OSTRZEŻENIE:** W urządzeniu nie można używać węgla drzewnego ani podobnych materiałów palnych.
- Urządzenie jest zgodne z dyrektywą Europejskiej Wspólnoty Gospodarczej 2014/30/WE.
- URZĄDZENIE TO PRZEZNACZONE JEST WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO.**

2) OPIS CZĘŚCI

- | | |
|---|--|
| ① Baza i pokrywa | ⑤ Dwustronne płyty grillowa / teppanyaki |
| ② Uchwyt | ⑥ Ociekacz |
| ③ Regulowane ustawienia wysokości i mechanizm zamykania | ⑦ Przyciski zwalniające płyty |
| ④ Wyświetlacz LCD / panel sterowania | ⑧ Przycisk zwalniający zawiasy |
| | ⑨ Schowek na kabel zasilający |



PŁYTY GRILLA KONTAKTOWEGO



(5A) Płyta grillowa

(5B) Płyta teppanyaki

Płyta do gofrów belgijskich (Kup dodatkowe płyty do gofrów belgijskich odpowiednie do tego Grill Kontaktowy!)

3) PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usuń wszystkie elementy opakowania, naklejki i wszelkie akcesoria znajdujące się w urządzeniu i na zewnątrz, po czym sprawdź, czy wszystkie elementy dostarczono w dobrym stanie i czy nie mają żadnych wad.
- Podrzyj wszystkie plastikowe torebki i usuń je we właściwy sposób, ponieważ mogą stanowić ryzyko uduszenia lub zadławienia dla dzieci.

UWAGA: Podczas odpakowywania urządzenia pokrywa będzie w pozycji zamkniętej. By ją odblokować, przesun suwak do pozycji otwartej. Nie próbuj otwierać pokrywy w trakcie pracy urządzenia, gdy suwak jest w pozycji zamkniętej.

UMYJ URZĄDZENIE PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Wyciągnij wymiowane/dwustronne płyty i umyj je w ciepłej wodzie z płynem, a następnie dokładnie osusz przed ponownym włożeniem ich do urządzenia.
2. Przetrzyj obudowę do czysta suchą szmatką.
3. Upewnij się, że płyty są stabilnie przymocowane do górnej i dolnej części urządzenia.
4. Przed podłączeniem do zasilania upewnij się, że napięcie w gniazdku jest takie samo jak to wskazane na płycie znamionowej na spodzie urządzenia.

5. OSTRZEŻENIE: URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE.

6. Urządzenie Grill kontaktowy / prasa do panini / teppanyaki jest teraz gotowe do użycia.
7. W zmywarce można myć tylko płyty wymiowane/dwustronne.

UWAGA: Nie używaj ściernych środków czyszczących, ostrych zmywaków lub produktów, których nie można bezpiecznie stosować na ceramicznej powłoce zapobiegającej przywieraniu. W przypadku mycia w zmywarce może dojść do lekkiego odbarwienia się płyt. Jest to wyłącznie kwestia kosmetyczna i nie wpływa na wydajność urządzenia.

4) OGÓLNE INFORMACJE DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

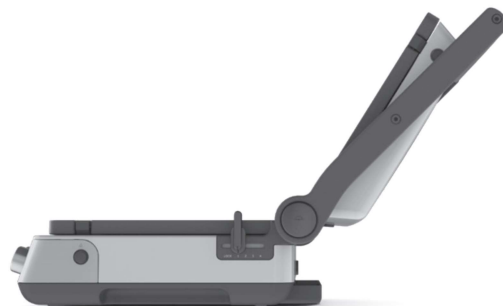
INSTRUKCJA MONTAŻU

By rozpocząć, umieść Grill kontaktowy / prasę do panini / teppanyaki GreenPan na czystej, płaskiej powierzchni. Urządzenie może działać w trzech różnych pozycjach:



POZYCJA ZAMKNIĘTA

Górna płyta/pokrywa leży na płasko na dolnej płycie/podstawie. Jest to standardowa pozycja początkowa, służąca do rozgrzewania kontaktowej płyty teppanyaki lub prasy do panini.



POZYCJA OTWARTA

Górna płyta/pokrywa jest otwarta. Otwórz pokrywę do tej pozycji, zanim użyjesz urządzenia jako grilla kontaktowego / płyty teppanyaki lub prasy do panini. By wyregulować urządzenie w pozycji otwartej, unieś uchwyt, aż poczujesz, że przesuwa się do stabilnej pozycji.

Płyta teppanyaki pozostanie w stabilnej pozycji do czasu zamknięcia pokrywy lub zmiany jej ustawienia na pozycję otwarcia na płasko. Górna płyta/pokrywa pozostanie w uniesionej pozycji do czasu obniżenia uchwytu na czas opiekania. Podczas obniżania uchwytu na czas opiekania, zawias zwolni się automatycznie, by górna płyta/pokrywa mogła płasko leżeć na potrawie, zapewniając pełen kontakt i równomierne przypieczenie pożywienia.



POZYCJA NA PŁASKO

Górna płyta/pokrywa jest otwarta w taki sposób, że płyty dolna i górna są na tym samym poziomie, tworząc jedną powierzchnię do grillowania.

Otwierając pokrywę do pozycji na płasko, trzymaj za uchwyt, naciśnij przycisk zwalniający pokrywę znajdujący się po prawej stronie urządzenia i odchyl pokrywę, aż dotknie blatu. Pamiętaj, by włożyć ociekacz na miejsce, byodeprzeć górną płytę grillową pośrodku.

UWAGA: Nie opiekaj jedzenia przez dłużej niż 15 minut, gdy górna płyta jest otwarta w pozycji 90°-105°. Zaleca się opiekanie jedzenia z górną płytą zamkniętą lub otwartą na płasko do pozycji 180°.

WKŁADANIE PŁYT OPIEKAJĄCYCH

Urządzenie powinno być wyłączone i zimne. Ustaw urządzenie w pozycji na płasko. Włóż każdą z płyt oddzielnie. Znajdź metalowe zaczepy na środku obudowy. Przechyl tylną część płyty i dopasuj wycięcia do metalowych zaczepów. Wsuń płytę pod zaczepy i dociśnij przednią część płyty. Powinien rozleć się dźwięk zatraskiwania się płyty na miejscu. Obróć urządzenie o 180° i w takim sam sposób zamontuj drugą płytę do górnej części obudowy.

WYJMOWANIE PŁYT OPIEKAJĄCYCH

Urządzenie powinno być wyłączone i zimne. Ustaw urządzenie w pozycji na płasko. Znajdź przyciski zwalniające płyty z jednej strony. Mocno naciśnij jeden przycisk, a płyta wyskoczy z podstawy. Weź płytę w obie dłonie, wysuń ją spod metalowych zaczepów i wyjmij ją z podstawy. Naciśnij na drugi przycisk, by w taki sam sposób zwolnić drugą płytę.

OBSŁUGA

Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy, umyj płytę grillową/teppanyaki, podstawę, pokrywę i ociekacz zgodnie z zaleceniami z rozdziału „Przed pierwszym użyciem”. Dokładnie osusz, a następnie lekko posmaruj powierzchnię płyty grillowej olejem spożywczym. Umieść ociekacz w podstawie, a następnie umieść płytę grillową nad ociekaczem. Nigdy nie umieszczaj płyty grillowej bezpośrednio na powierzchni roboczej, zawsze używaj ociekacza i podstawy.

Urządzenia powinno się używać wyłącznie na odpornej na wysoką temperaturę i łatwej do wyczyszczenia powierzchni.

Po prawidłowym montażu urządzenia wsadź wtyczkę do gniazdka i możesz zacząć grillować. Wyświetlacz LCD zapala się po naciśnięciu przycisku lub przekręceniu pokrętki, mimo że nie wybrano jeszcze żadnej funkcji grillowania. By włączyć produkt w celu wybrania funkcji, naciśnij przycisk Start/Stop.

Umieść urządzenie w wybranej pozycji i za pomocą pokrętki ustaw temperaturę grillowania. Temperaturę można regulować w zakresie od Low/Niskiej (80°C) do High/Wysokiej (230°C). Jeśli chcesz używać urządzenia w pozycji na płasko, lecz nie potrzebujesz całej powierzchni grillowania, zalecamy używanie dolnej płyty.

PIERWSZE KROKI

Wybór płyt i temperatury

1. By zacząć używać urządzenie, przekręć pokrętko wybierania płyty, by wybrać, dla których płyt chcesz zmienić ustawienia.
2. Wybierz „Lower” (Dolna) lub „Upper (Góra)”, jeśli chcesz wybrać inną temperaturę dla każdej z płyt. Wybierz „Both” (obie), jeśli chcesz wyregulować ustawienie obu płyt równocześnie.
3. Domyślny czas i temperatura pojawią się na wyświetlaczu LCD.
4. Przekręć pokrętko, by wyregulować temperaturę.
5. Aby wyregulować czas opiekania, przekręć pokrętko, by wybrać liczbę minut.
6. Naciśnij przycisk Start/Stop, a zauważysz, że na wyświetlaczu LCD pojawi się napis „PREHEAT” (nagrzewanie) oraz paski przesuwające się od lewej do prawej strony.
7. Gdy urządzenie się nagrzej, wyda trzy sygnały dźwiękowe, po czym napis „PREHEAT” (nagrzewanie) zniknie, a migać zacznie minuty.
8. Naciśnij przycisk Start/Stop, by uruchomić odliczanie czasu przez timer i połóż swoje danie na płytę/płyty.

UWAGA: Jeśli obie płyty skończą się nagrzewać, a przycisk Start/Stop nie zostanie naciśnięty w ciągu 60 minut, urządzenie się wyłączy (przejdzie w tryb „OFF” (wyłączenia)), a wyświetlacz LCD zgaśnie.

9. Gdy czas opiekania się zakończy, urządzenie wyda trzy sygnały dźwiękowe. Timer powróci do wcześniej wybranych wartości i zacznie migać, dając znać, że można uruchomić następny cykl opiekania.
10. Aby zatrzymać proces opiekania, wybierz płytę, którą chcesz wyłączyć, następnie przekręć pokrętko temperatury do wartości poniżej minimalnej – wtedy dla wybranej płyty pojawi się napis „OFF” (wyłączenie). Jeśli obie płyty są w trakcie pracy lub nagrzewania, naciśnięcie przycisku Start/Stop wyłączy urządzenie.

PODCZAS UŻYTKOWANIA

Ponieważ urządzenie nagrzewa się w trakcie pracy, należy zawsze zachowywać ostrożność podczas jego obsługi. Zawsze

otwieraj urządzenie trzymając za przedni uchwyt, gdyż ta jego część została tak zaprojektowana, by się nie nagrzewała podczas użytkowania. Góra pokrywa nagrzewa się podczas użytkowania NIE DOTYKAJ POKRYWY ANI RAMION W TRAKCIE GOTOWANIA ANI ZARAZ PO JEGO ZAKOŃCZENIU

Górnej pokrywy nie należy dotykać w trakcie grillowania lub zaraz po jego zakończeniu. Jeśli musisz poprawić pokrywę, użyj rękawicy kuchennej, by się nie poparzyć.

Podstawa urządzenia również się bardzo nagrzewa. Jeśli musisz z jakiegokolwiek powodu przenieść urządzenie, poczekaj aż ostygnie (co najmniej 30 minut).

UWAGA: Podczas pierwszego użycia urządzenie może wydzielać lekki zapach oraz nieco dymić. Jest to całkowicie normalne i zniknie w miarę użytkowania.

FUNKCJA OPIEKANIA

Możesz opiekać potrawę w temperaturze 260°C przez maks. 2 minuty. Naciśnięcie przycisku „Sear” (opiekanie) spowoduje przełączanie między funkcjami UPPER (górna) / LOWER (dolna) / BOTH (obie) / NO ACTION (brak działania). Naciśnięcie jeden raz spowoduje pojawienie się napisu „SEAR” w części wyświetlacza dla górnej płyty. Naciśnięcie drugi raz spowoduje pojawienie się napisu „SEAR” w części wyświetlacza dla dolnej płyty. Naciśnięcie po raz trzeci spowoduje pojawienie się napisu „SEAR” w częściach wyświetlacza dla obu płyt. Czwarte naciśnięcie spowoduje zniknięcie napisu „SEAR” z części wyświetlacza dla obu płyt.

ZBADAJ NOWE TERYTORIUM KULINARNE

Grill kontaktowy, prasa do panini, płyta teppanyaki i gofrownica – to niezwykle wszechstronne urządzenie działa w wielu różnych trybach gotowania. Może być używane jako grill kontaktowy, kontaktowa płyta teppanyaki, prasa do panini, grill otwarty lub otwarta płyta teppanyaki, bądź grill po jednej stronie, a płyta teppanyaki po drugiej. W celu uzyskania dodatkowych informacji przeczytaj instrukcję montażu oraz instrukcję użytkowania.

KONTAKTOWA PŁYTA TEPPANYAKI (POZYCJA ZAMKNIĘTA)

Kontaktowa płyta teppanyaki jest idealna do kielbasek, mięsa kurczaka bez kości i warzyw – pozwala na oszczędność czasu, ponieważ grillowane są obie strony potrawy jednocześnie. Urządzenie Grill kontaktowy, prasa do panini, teppanyaki i gofrownica zostało zaprojektowane z myślą o wygodzie, więc uchwyt i zawiasy pozwalają na dostosowanie pokrywy do pożywienia, zapewniając pełen jej kontakt z opiekaną potrawą. Możesz równo opiec lub zgrillować wszystko, od cienkich placków ziemniaczanych hash browns po grube steki. Przygotowując różne potrawy należy wziąć pod uwagę ich grubość. Upewnij się, że są one tej samej grubości, by pokrywa mogła się równo domknąć.

GRILL KONTAKTOWY (POZYCJA ZAMKNIĘTA)

Dzięki pozycji zamkniętej grilla szybciej uzyskasz klasyczne ślady grillowania na potrawach. Używając dwóch płyt grillowych możesz cieszyć się smakiem grillowanego jedzenia dwa razy szybciej. Po prostu połóż potrawę na płycie, zamknij grill, by obie strony opiekały się w tym samym czasie. To oznacza krótszy czas przygotowywania burgerów, steków, kotletów wieprzowych i wielu innych dań. Zawsze bierz pod uwagę grubość potraw, zanim skorzystasz z tego trybu. Taka sama grubość potraw sprawi, że wszystko równomiernie się upiecze.

PRASA DO PANINI (POZYCJA ZAMKNIĘTA)

Grill kontaktowy, prasa do panini, płyta teppanyaki i gofrownica – w tym urządzeniu z łatwością przygotujesz chrupiące panini i wrapy. Urządzenie Grill kontaktowy, prasa do panini, teppanyaki i gofrownica ma specjalnie zaprojektowany automatycznie regulujący się uchwyt i zawias, dzięki któremu można całkowicie przykryć kanapkę lub wrap, by potrawa równomiernie się opiekała. Uchwyt można lekko docisnąć, by ścisnąć potrawę wedle własnego upodobania. Przygotowując kanapki należy wziąć pod uwagę ich grubość, tak by pokrywa mogła się równo domknąć.

GOFROWNICA (POZYCJA ZAMKNIĘTA)

By użyć naszego urządzenia do przygotowania gofrów, włóż do niego górną i dolną płytę do gofrów. Wybierz stopień zrumienienia (od 1 do 7) na obu płytach. Czas ustawia się domyślnie po włożeniu ciasta. Zamknij pokrywę i naciśnij przycisk Star/Stop, by rozpocząć pieczenie. Gdy gofry będą gotowe (po około 5-9 minutach), usłyszysz 3 sygnały dźwiękowe. Przygotuj następną partię lub wyłącz urządzenie.

UWAGA: Płyt do gofrów należy zawsze używać w pozycji zamkniętej i nie wolno ich mieszać z innymi płytami.

PŁASKI GRILL (POZYCJA OTWARTA)

Wnieś do domu smak ogrodowej imprezy, otwierając urządzenie do pozycji grillowania na płasko. Wystarczy otworzyć pokrywę na płasko i oprzeć ją na blacie. W tej pozycji korzystasz z dwóch płyt do grillowania, dzięki czemu masz do dyspozycji pełnowymiarowy grill ze zdrową ceramiczną powłoką zapobiegającą przywieraniu. Opiecz klasyczny stek, przygotuj soczysty burger i zrób dla dzieci hot-dogi – wszystko na jednym urządzeniu. Dodatkowe miejsce i łatwe do umycia płyty grillowe sprawiają, że idealne ślady grillowania można uzyskać bez żadnego wysiłku.

PŁASKA PŁYTA TEPPANYAKI (POZYCJA OTWARTA)

Płaska płyta teppanyaki odnosi się do używania płyty teppanyaki, gdy pokrywa jest otwarta na płasko na blacie, tworząc dużą,

płaską powierzchnię do gotowania. Ustawienie to idealnie sprawdza się w wielu przypadkach, od klasyków, jak tosty francuskie i placuszki pancakes po codzienne gotowanie np. kurczaka lub warzyw. Wszystkie Twoje ulubione potrawy można przygotować na płycie grillowej lub teppanyaki. Gdy obie płyty leżą na płasko, masz podwójną powierzchnię do opiekania. Możesz także przygotowywać różne potrawy w tym samym czasie na różnych płytach, nie martwiąc się mieszaniem się ich smaków. Płaska pozycja płyty teppanyaki umożliwia także gotowanie potraw o różnej grubości w tym samym czasie.

ŁĄCZONA PŁYTA GRILLOWA I TEPPANYAKI (POZYCJA OTWARTA)

Przygotowując posiłek na urządzeniu w pozycji otwartej możesz łączyć płyty grillową i teppanyaki. Ten tryb pozwala na jak najlepsze wykorzystanie czasu w kuchni. Zgrilluj kielbaskę na śniadanie i w tym samym czasie usmaż jajka, grilluj mięso opiekając warzywa, rybę z frytkami, fajitas... możliwości można mnożyć. To najbardziej wszechstronna pozycja naszego urządzenia – możesz nagrzać płyty do różnych temperatur, by płyta teppanyaki oraz grillowa były idealne do zaplanowanej potrawy. Składniki możesz szybko opiec na grillu, a następnie wykończyć je na płycie teppanyaki, by uzyskać maksymalną głębię smaku. Podobnie jak w przypadku płyty teppanyaki rozłożonej na płasko, ta pozycja umożliwia opiekanie potraw o różnej grubości.

INSTRUKCJA GOTOWANIA

DANIE	PŁYTA	POZYCJA OTWARTA/ ZAMKNIĘTA	SUGEROWANA TEMPERATURA I CZAS
Bekon	Grill lub teppanyaki	Otwarta	Położ bekon na zimnych płytach. Włącz urządzenie na 230°C. Piecz do uzyskania żądanej chrupkości. Powinno to potrwać około 15 minut dla 450 g bekonu (przy użyciu pozycji na płasko).
Wołowina, stek bez kości	Grill	Obie	Grillując w pozycji zamkniętej, nagrzej urządzenie w ustawieniu „SEAR” (opiekanie). Połóż steki na rozgrzanej dolnej płycie grillowej. Korzystając z regulacji zawiasu, ustaw górną płytę tak, by dotykała mięsa, lecz go nie dociskała. Opiekaj przez 2 minuty, a następnie grill zmieni ustawienie na 230°C. Opiekaj od 2 do 5 minut, zależnie od grubości mięsa i pożądanego stopnia wypieczenia. Gdy używasz pozycji otwartej lub na płasko, nagrzej urządzenie do 230°C. Połóż steki na rozgrzanych płytach grillowych. Opiekaj przez 4 do 6 minut na stronę, zależnie od grubości mięsa i pożądanego stopnia wypieczenia.
Pierś z kurczaka	Grill	Obie	Przyrządzając mięso w pozycji zamkniętej, podgrzej urządzenie do 200°C. Opiekaj od 7 do 9 minut w pozycji zamkniętej lub od 8 do 10 minut na stronę w pozycji otwartej na płasko. (Temperatura wewnątrz mięsa powinna wynosić 80°C – wypływające soki będą przejrzyste, bez śladów różowego koloru.)
Udka z kurczaka	Grill	Obie	Przyrządzając mięso w pozycji zamkniętej, podgrzej urządzenie do 200°C. Opiekaj od 7 do 9 minut w pozycji zamkniętej lub od 8 do 10 minut na stronę w pozycji otwartej na płasko. (Temperatura wewnątrz mięsa powinna wynosić 80°C – wypływające soki będą przejrzyste, bez śladów różowego koloru.)
Steki rybne	Grill	Obie	200°C, od 6 do 7,5 minut w przypadku grillowania w pozycji zamkniętej. Od 7 do 8 minut na stronę w pozycji otwartej na płasko.
Hamburgery	Grill	Zamknięta	230°C. Połóż burgery na rozgrzanej dolnej płycie grillowej. Korzystając z regulacji zawiasu, ustaw górną płytę tak, by dotykała mięsa, lecz go nie dociskała.
Cheeseburgery	Grill	Zamknięta	Jak wyżej, lecz na chwilę przed upieczeniem się burgerów (gdy pozostało ok. 1,5 minuty opiekania), ostrożnie otwórz górną płytę, połóż po plasterze sera na burgery i przesuń górną płytę tak, by znajdowała się tuż nad burgerami, lecz ich nie dotykała. Opiekaj do roztopienia się sera.
Kielbaski (surowe)	Grill lub teppanyaki	Obie	230°C. Połóż pęta na rozgrzane płyty grillową/teppanyaki – żeberka grilla idealnie utrzymują pęta na miejscu i pozwalają na ich łatwe obracanie, zapewniając równomierne gotowanie. Grilluj ok. 5 minut na stronę w pozycji otwartej lub ok. 12 minut (obracając kielbaski w połowie pieczenia) w pozycji zamkniętej, zależnie od grubości kielbasek.
Panini	Grill lub teppanyaki	Zamknięta	Nagrzej obie płyty do 180°C. Umieść przygotowane kanapki na rozgrzanej dolnej płycie grillowej/teppanyaki. Zamknij pokrywę. Opiekaj kanapki od 4 do 6 minut, zależnie od ich grubości.

Kanapki z jednej kromki	Grill lub teppanyaki	Zamknięta	Nagrzewaj dolną płytę do 180°C, a górną do 230°C. Umieść przygotowane kanapki na rozgrzanej dolnej płycie grillowej/teppanyaki. Używając regulacji wysokości pokrywy, zamknij górną płytę w taki sposób, by znajdowała się tuż nad kanapką, ale jej nie dotykała. Opiekaj, aż kanapka i ser całkowicie się stopi i lekko przyrumieni.
Quesadillas	Grill lub teppanyaki	Zamknięta	Nagrzewaj obie płyty do 200°C. Umieść przygotowaną quesadillę na rozgrzanej dolnej płycie. Używając regulacji wysokości pokrywy, ustaw górną płytę na takiej wysokości, by lekko dotykała quesadilli. Grilluj od 2 do 3 minut, zależnie od grubości i rodzaju nadzienia quesadilli.
Jajka	Teppanyaki	Otwarta	180°C. Rozbij jajka na gorącą płytę teppanyaki. Obróć, gdy białka się zetną (po ok. 2-3,5 min.), po czym zdejmij z płyty, gdy jajka osiągną żądaną konsystencję.
Tost francuski	Teppanyaki	Otwarta	180°C. Obróć po 2-3 minutach, zależnie od grubości. Opiekaj przez dodatkowe 2-3 minuty.
Steki z jajkami	Grill lub teppanyaki	Otwarta	Nagrzewaj dolną płytę do 180°C, a górną do 230°C. Umieść przyprawione mięso na rozgrzanej górnej płycie grillowej. Grilluj przez 4 do 6 minut na stronę, zależnie od grubości mięsa i pożądanego stopnia wysmażenia. Po obróceniu mięsa na drugą stronę, wbij jajka na rozgrzaną płytę teppanyaki i smaż przez 2-3 minuty na stronę. Wtedy steki powinny być już również gotowe.
Warzywa	Grill	Obie	200°C. Grilluj do miękkości. Czas obróbki cieplnej zależy od rodzaju warzyw, lecz powinno to być między 20 a 30 minut.
Pizza	Grill	Zamknięta	Grilluj ciasto na ustawieniu „SEAR” (Opiekanie) w pozycji zamkniętej. Następnie pozwól temperaturze powrócić do 230°C. Otwórz urządzenie, by ułożyć dodatki i, używając regulacji wysokości pokrywy, zamknij górną płytę w taki sposób, by znajdowała się tuż nad pizzą, ale jej nie dotykała. Piecz do czasu roztopienia i zrumienienia się sera i dodatków, 10-15 minut.

ZALECENIA KONSERWACYJNE DLA UŻYTKOWNIKA

- Choć na płytach naszego urządzenia można używać metalowych przyborów kuchennych, to jednak w celu przedłużenia trwałości płyt z ceramiczną powłoką zapobiegającą przywieraniu zalecamy korzystanie z plastikowych, silikonowych lub drewnianych przyborów kuchennych.
- Nigdy nie zostawiaj plastikowych przyborów kuchennych w kontakcie z gorącymi płytami.
- Między posiłkami ścieraj nagromadzone resztki żywności z kanałków na tłuszcz i z ociekacza. Zanim zaczniesz przygotowywać kolejny posiłek, usuń wszystkie resztki ręcznikiem papierowym.
- Przed czyszczeniem należy odczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie (co najmniej 30 minut).

5) CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed czyszczeniem lub przechowywaniem wyjmij wtyczkę z kontaktu i poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie. Usuń tłuszcz i tłuste osady, jakie się nagromadziły w ociekaczu.
2. Naciśnij przyciski zwalniające płyty, by wyjąć płyty do czyszczenia (patrz „Instrukcja montażu”). Zanim weźmiesz płyty do rąk, upewnij się, że całkowicie ostygły (co najmniej 30 minut). Wyjmowane płyty można myć w zmywarce. Nie skrob płyt do gotowania metalowymi przedmiotami, jak noże lub widelce oraz nie używaj do mycia ostrych zmywaków. Można w ten sposób uszkodzić ceramiczną powłokę zapobiegającą przywieraniu.
3. Jeśli na płycie grillowej lub teppanyaki przygotowywano owoce morza, przetrzyj płytę sokiem z cytryny, by uniknąć przeniesienia tego specyficznego zapachu na następną potrawę. Podstawę, pokrywę i pokrętko można przetrzeć do czysta suchą, miękką szmatką. W przypadku bardziej opornych zabrudzeń należy zwilżyć szmatkę.
4. Nie używaj ostrych myjek, proszków ani chemicznych detergentów.
5. Przetrzyj wszystkie powierzchnie czystą, wilgotną szmatką.
6. Do usunięcia uporczywych plam użyj ręcznika kuchennego zwilżonego odrobiną oleju spożywczego.
7. Umyj ociekacz w ciepłej wodzie z płynem lub umieść go w górnym koszu w zmywarce.

8. Nie używaj ostrych myjek, wełny stalowej ani nasączanych płynem stalowych zmywaków do naczyń.
9. W miejscach, gdzie płyty górna i dolna dotykają się, mogą się pokazać oznaki zużycia. Jest to kwestia wyłącznie kosmetyczna i nie wpływa na pracę grilla.

CZEŚĆ	MOŻNA MYĆ W ZMYWARCE I RĘCZNIE	PRZETRZYJ WILGOTNĄ SZMATKĄ
Pokrywa		X
Podstawa		X
Dwustronne płyty grillowa/teppanyaki	X	
Ociekacz	X	

6) PRZECHOWYWANIE

Przed schowaniem upewnij się, że urządzenie jest chłodne i suche. Owiń kabel zasilający wokół uchwyty znajdującego się pod urządzeniem. Jeden zestaw płyt przechowuj zamontowany w urządzeniu. Przesuń mechanizm podwyższenia pokrywy do pozycji zamkniętej. Przechowuj urządzenie w pozycji pionowej lub poziomej z zestawem płyt w pobliżu.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	ROZWIĄZANIE
Obwódka przycisku Start/Stop nie świeci, a wyświetlacz jest pusty	Sprawdź podłączenie zasilania do gniazdka ściennego. Jeśli urządzenie jest podłączone, obwódka przycisku Start/Stop powinna być podświetlona na znak, że urządzenie jest podłączone do prądu. Jeśli problem się powtarza, spróbuj podłączyć urządzenie do innego gniazdka.
Timer nie rozpoczyna odliczania czasu.	Naciśnij przycisk Start/Stop, by uruchomić timer.

7) UTYLIZACJA URZĄDZENIA



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z europejską dyrektywą 2012/19/EU w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Produkt ten nie może być traktowany jako odpad komunalny. Urządzenie należy oddać do punktu zbiórki organizującego recykling elektrycznych i elektronicznych urządzeń gospodarstwa domowego. Aby uzyskać więcej szczegółowych informacji na temat postępowania, odzyskiwania i recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miejskim, przedsiębiorstwem zajmującym się utylizacją odpadów lub punktem, w którym zakupiono produkt. Prawidłowa utylizacja pomaga zapobiec negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzkiego. Ponownie wykorzystując, oddając do recyklingu lub wykorzystując w inny sposób stare urządzenia wnosisz ważny wkład w ochronę środowiska.

Dotyczy tylko Zjednoczonego Królestwa:

Zgodnie z przepisami dotyczącymi zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego z 2013 r. (SI 2013/3113) (z późniejszymi zmianami), produkty, które nie nadają się już do użytku należy oddzielnie odbierać i utylizować w sposób przyjazny dla środowiska.

8) GWARANCJA

W przypadku produktów sprzedawanych na terenie Europejskiego Obszaru Gospodarczego i Zjednoczonego Królestwa, kupujący otrzymuje 2-letnią gwarancję na produkt jako ochronę przed brakiem zgodności zgodnie z dyrektywą (UE) 2019/771 i ustawą o prawach konsumenta z 2015 r. (Zjednoczone Królestwo).

Gwarancja ma zastosowanie tylko wtedy, gdy produkt użytkowany jest w warunkach domowych.

W żadnym wypadku nie ponosimy odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku:

- postępowania niezgodnego z instrukcją konserwacji i użytkowania
- normalnego zużycia produktu (np. odbarwienia lub zarysowania), i/lub
- wpływu czynników zewnętrznych, np. szkody powstałe w wyniku warunków atmosferycznych, szkody powstałe w transporcie lub na skutek uderzeń bądź upadków.

W przypadku braku zgodności, zależnie od okoliczności:

- produkt zostanie naprawiony
- produkt zostanie wymieniony
- zwrócona zostanie proporcjonalna część kwoty zapłaconej za produkt
- zwrócona zostanie cała kwota, jaką zapłacono za produkt.

Należy koniecznie zachować dowód zakupu lub dostawy produktu, na którym widnieje data zakupu lub dostawy. Dowód zakupu lub dostawy będzie potrzebny w razie chęci egzekwowania środków zaradczych z tytułu braku zgodności.

Niniejsze postanowienia nie mają wpływu na prawa ustawowe, jakie ma kupujący jako klient zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi (dotyczącymi np. sprzedaży dóbr konsumenckich), które mogą się różnić, zależnie od kraju. Niniejsze postanowienia mają charakter wyłącznie informacyjny i nie stanowią gwarancji handlowej zapewniającej kupującemu inne prawa niż te, które mu przysługują zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi.

W razie jakichkolwiek pytań dotyczących produktu należy kontaktować się z naszym działem obsługi klienta, pisząc na adres info@cookware-co.com

Biuro obsługi klienta przekaze informacje na temat następnych kroków.

Życzymy miłego korzystania z zakupionego urządzenia!

Dla Zjednoczonego Królestwa: gwarancja określona powyżej jest udzielana przez The Cookware Company UK & Ireland Ltd.

NOTES

A series of horizontal dotted lines for writing notes.



Raccolta carta

www.greenpan.com

1400028925