

SV

NO

FI

EL

CS

GREENPAN™

KONTAKTGRILL

PANINIPRESS / TEPPANYAKI / VÅFFELJÄRN



BRUKSANVISNING & GARANTI

PRECISIONS- KONSTRUERAD FÖR MAXIMAL PRESTANDA




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.

INNEHÅLL

- 03 Allmänna Säkerhetsanvisningar**
- 06 Beskrivning Av Delarna**
- 07 Före Första Användningen**
- 07 Användning - Allmänt**
- 10 Tillagningsguide**
- 13 Bortskaffande Av Apparaten**
- 13 Kommersiell Garanti**

ALLMÄNNA SÄKER- HETSANVISNINGAR

1. 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.
2. Förvara apparaten och sladden utom räckhåll för barn under åtta år.
3. Lämna inte apparaten utan uppsikt när den används.
4. Lägg inte ned apparaten eller dess stickkontakt i vatten eller andra vätskor och låt den inte bli blöt.
5. 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.
6. Använd apparaten endast för avsett hushållsbruk. Vi påtar oss inget ansvar om apparaten används felaktigt eller dessa anvisningar inte följs.
7. Endast avsedd för användning på köksbänk i enlighet med anvisningarna.
8. Får inte användas utomhus.

9. Ställ inte på eller nära en gaslåga / öppen låga eller varm elplatta, eller in i en varm ugn.
10. Använd inte apparaten nära badkar, duschar, handfat eller andra kärl med vatten i.
11. Använd inte apparaten nära eller under lättantändligt material (t.ex. gardiner).
12. Låt inte nätsladden hänga över en bords- eller bänkkant eller vidröra varma ytor. (Detta gäller även om en förlängningsladd används.)
13. Apparaten måste anslutas till ett jordat uttag.
14. För att koppla från enheten stänger du av den och drar sedan ut stickproppen ur vägguttaget.
15. 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.
16. Du bör regelbundet undersöka om elsladden uppvisar tecken på skada. Apparaten får inte användas om sladden är skadad.
17. Koppla bort apparaten från elnätet när den inte används.
18. Anslut inte apparaten via en timer eller ett fjärrkontrollsystem.
19. Vidrör INTE varma ytor . Apparaten kan bli varma under användning. Använd alltid handtaget och reglagen.
20. Användning av tillbehör och delar som inte rekommenderas av apparatens tillverkare kan orsaka personskada.
21. Använd en stektång eller annat värmebeständigt redskap för att ta ur maten. Lyft inte apparaten.
22. Med vissa livsmedel kan stora mängder rök utvecklas – se till för god ventilation.
23. Lägg inte livsmedlen i plast- eller metallfolie eller i en plastpåse. Det skadar din grill- / teppanyakiplatta och kan medföra brandfara.
24. Använd inte din grill för annat ändamål än att tillaga mat.
25. Använd inte din grill om den är skadad eller inte fungerar som den ska.
26. 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.

BESKRIVNING AV DELARNA

- BAS OCH ÖVERDEL**
Gediget utförande och självjusterande överdel.
- HANDTAG**
Handtag i panini-stil gör det enkelt att justera överdelen efter livsmedlets tjocklek.
- JUSTERBARA HÖJDINSTÄLLNINGAR OCH LÅSMEKANISM**
Med förinställda höjdlägen för gratinering. Låser överdelen i stängt läge för förvaring.
- LCD-DISPLAY / KONTROLLPANEL**
Knapparna START / STOP och SEAR med indikeringslampor, vridreglage och LCD-display.
- VÄNDBARA GRILLPLATTOR / TEPPANYAKIPLATTOR**
Löstagbara och vändbara med den keramiska nonstick-beläggningen Thermolon Volt (5A: Grillplatta) (5B: Teppanyakiplatta)
- DROPPBRICKA**
Samlar upp fett och matrester från basen för enkel rengöring.
- PLATTORNAS FRIGÖRINGSKNAPPAR**
Tryck in för att frigöra och ta bort tillagningsplattorna.
- GÅNGJÄRNETS FRIGÖRINGSKNAPP**
Gör så att överdelen kan vikas tillbaka till liggande läge.
- SLADDFÖRVARING**
Bekvämt placerad på undersidan så att sladden döljs.



6.



9.

PLATTOR FÖR KONTAKTGRILLNING



(5A) Grillplatta



(5B) Teppanyakiplatta



Platta för belgiska våfflor

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

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

- Ta bort allt emballage samt alla dekaler 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 bortskaffa 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:

- Ta bort de löstagbara / vändbara plattorna och diska dem med varmt vatten och diskmedel. Torka noggrant innan du sätter tillbaka dem i basenheten.
- Torka av höljet med en torr trasa.
- Kontrollera att plattorna sitter fast ordentligt i locket och basenheten.
- Innan du kopplar in apparaten – se efter att nätspänningen motsvarar den spänning som anges på apparatens undersida.
- VARNING: APPARATEN MÅSTE JORDAS.**
- Din kontaktgrill / paninipress / teppanyaki är nu klar att användas.
- 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.

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.

Teppanyakin / 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.

HUR DU SÄTTER I TILLAGNINGSPLATTOR

Apparaten bör vara avstängd och avsväljad. 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 fram till 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 avsväljad. 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

- För att börja använda din apparat vrider du på ratten PLATE SELECT för att välja vilken eller vilka plattor du behöver för att justera inställningen.
- Välj "Lower" eller "Upper" om du vill välja olika temperatur för varje platta. Välj "Both" om du vill justera inställningen för båda plattor samtidigt.
- Förvald timer och temperatur syns på LCD-displayen.
- Vrid på ratten för att justera temperaturen.
- För att justera nedräkningstimern vrider du på ratten för att välja antalet minuter.
- Tryck på START / STOP-knappen så kommer LCD-displayen att visa "PREHEAT" och streck som rullar från vänster till höger.
- När förvärmningen är klar piper apparaten tre gånger, "PREHEAT" försvinner och minuterna börjar blinka.
- 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 slöcknar.)

- 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.
- För att sluta laga mat väljer du den platta du vill stänga av och vrider 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 fram till 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 fullständig 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 våffeljärn 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 / våffeljärnet 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 jämntjocka så att överdelen stängs jämnt.

KONTAKTGRILL (STÄNGT LÄGE)

Få klassiska grillränder snabbare med stängt grillläge. 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 / våffeljärnet. Kontaktgrillen / paninipressen / teppanyakin / våffeljärnet 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.

VÅFFELJÄRN (STÄNGT LÄGE)

För att använda kontaktgrillen / paninipressen / teppanyakin / våffeljärnet till att göra våfflor sätter du i den övre och den undre våffelplattan. 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 våflan är färdig (ungefär 5–9 minuter). Förbered nästa omgång eller stäng av apparaten. Observera: Våffelplattorna bör alltid användas i stängt läge och får aldrig blandas med andra plattor.

LIGGANDE GRILL (ÖPPET LÄGE)

Ta in utomhusmaken med liggande grillläge. Vik bara upp överdelen så att den ligger mot köksbänken. I det här läget utnyttjas två grillplattor för att skapa en hälsosam keramik 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 lättreglerbara grillplattorna får du till de perfekta grillränderna utan ansträngning.

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 / stekplåtens mest mångsidiga läge – varm plattorna till olika temperaturer för att vara säkra 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 förvärmade 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 förvärmade 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 – köttsaften 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 – köttsaften 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 förvärmade 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 korvarna på den förvärmade grillplattan / teppanyakiplattan / stekplåten – grillrännorna är perfekta för att hålla korvarna 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 förvärmade 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 förvärmade 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 förvärmade 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 förvärmade 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 förvärmade 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.

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	

STORAGE

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 plattupsättningen 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.

BORTSKAFFANDE AV APPARATEN



Denna apparat är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2002/96/EG om avfall från 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 återvinning av denna produkt kan du kontakta din kommun, ditt hushålls avfallshanteringstjänst eller den butik där du köpte produkten. Rätt hantering bidrar 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.

KOMMERSIELL GARANTI

Vi erbjuder tjugofyra (24) månaders garanti på produkten för fabriktions- och materialfel. Garantin gäller endast om apparaten används i enlighet med anvisningarna och till det den är avsedd för.

Behåll alltid kassakvitto, av vilket tydligt ska framgå inköpsdatum och vilken produkt du har köpt. Du kommer att behöva det om du vill åberopa garantin, i tillämpliga fall.

Vår kundtjänst hjälper dig gärna med eventuella frågor du kan ha om produkten. På www.greenpan.com hittar du e-postadress och telefonnummer till vår kundtjänst.

God matlagning!

SV

NO

FI

EL

CS

GREENPAN™

ELEKTRISK GRILL

PANINIPRESSE / TEPPANYAKI / VAFFELJERN



INSTRUKSJONSHÅNDBOK OG GARANTI

PRESISJONSUTVIKLET FOR BEST MULIG RESULTAT




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.

INNHold

- 17 Generelle Sikkerhetsinstruksjoner**
- 20 Beskrivelse Av Delene**
- 21 Før Førstegangs Bruk**
- 21 Generell Bruk**
- 24 Tilberedningsguide**
- 27 Avhending Av Apparatet**
- 27 Kjøpsgaranti**

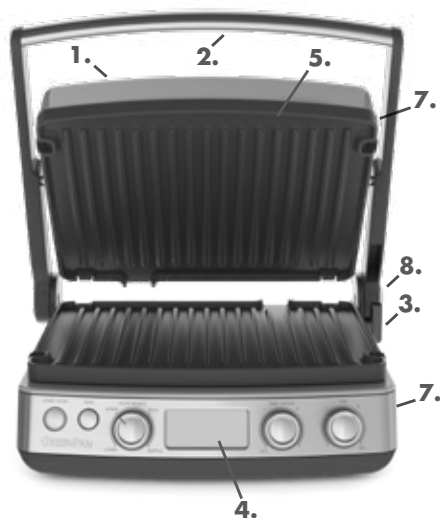
GENERELLE SIKKERHETS- INSTRUKSJONER

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 unnlatelse av å følge disse instruksjonene.
7. Kun beregnet for bruk på benkeplate som anvist.
8. Må ikke brukes utendørs.

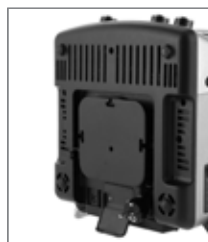
9. Ikke plasser på eller i nærheten av en varm gass / åpen ild eller elektrisk brenner, eller i en oppvarmet ovn.
10. Ikke bruk dette apparatet i nærheten av badekar, dusj, basseng eller andre kar som inneholder vann.
11. Ikke bruk apparatet i nærheten av eller under brennbare materialer (f.eks. gardiner).
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 før 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.

BESKRIVELSE AV DELENE

- BUNN OG LOKK**
Faste konstruksjoner og selvjusterende lokk.
- HÅNDTAK**
Håndtak i panistil for å hjelpe med å justere lokket for å tilpasse tykkelsen på maten.
- JUSTERBARE HØYDEINNSTILLINGER OG LÅSEMEKANISME**
Har forhåndsinnstilte høydeposisjoner for toppsmelting. Låser lokket så det er lukket for oppbevaring.
- LCD-SKJERM / KONTROLLPANEL**
Start / stopp og brune-knapper med indikatorlys, temperaturkontroller og LCD-skjerm.
- VENDBARE GRILL- / TEPPANYAKI STEKEPLATER**
Avtagbar og vendbar med Thermolon Volt keramisk non-stick-belegg.
(5A: Grillplate) (5B: Teppanyaki-plate)
- DRYPPSKÅL**
Samler opp fett og fjerner det fra bunnen for enkel rengjøring.
- PLATEFRIGJØRINGSKNAPPER**
Trykk inn for å løsne og ta ut stekeplatene.
- UTLØSERKNAPP FOR HENGSEL**
Lar dekslet strekke seg tilbake til flat posisjon.
- OPPBEVARING AV STRØMKABEL**
Beleilig plassert under for å skjule ledningen.



6.



9.

ELEKTRISKE GRILLPLATER



(5A) Grillplate



(5B) Teppanyaki-plate



Belgisk vaffelplate

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

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 kveldningsfare for barn.

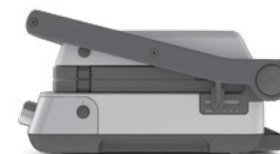
Merk: Når du pakker ut apparatet, vil lokket være i låst posisjon. Bruk glidebryteren for å flytte til åpen posisjon for å låse opp. Ikke forsøk å åpne lokket på noe tidspunkt under bruk, med glidebryteren i låst posisjon.

VASK FØR FØRSTEGANGS BRUK:

- Fjern de avtagbare / vendbare platene, vask med varmt såpevann og tørk grundig før du setter de tilbake på bunnheten.
- Tørk av enheten med en fuktig klut.
- Sørg for at platene er godt festet til det øvre lokket og den nedre bunnheten.
- 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.**
- Den elektriske grillen / paninipressen / teppanyakien er nå klar til bruk.
- 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.

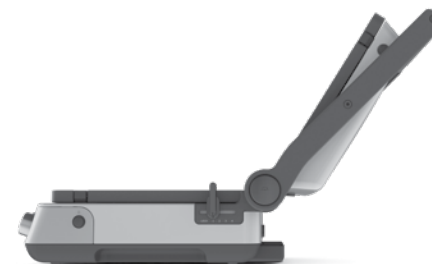
GENERELL BRUK MONTERINGSANVISNING

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. Toppplaten / lokket forblir i oppreist stilling til du senker håndtaket for matlagning. Når du senker håndtaket for matlagning vil hengslet frigjøre seg selv for at toppplaten / 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 lokkuttøserknappen 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.

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 / stopp-knappen 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

Velge plater og temperatur

- Vri innstillingsvelgeren for å velge hvilken(e) plate(r) du trenger for å begynne å bruke apparatet.
- Velg "Nedre" eller "Øvre" hvis du vil velge ulik temperatur for platene. Velg "Begge" hvis du vil justere innstillingen til begge platene samtidig.
- Standard tid og temperatur vises på LCD-skjermen.
- Vri på hjulet for å justere temperaturen.
- Vri på hjulet for å velge antall minutter for å justere nedtellingstidakeren.
- Trykk på start / stopp-knappen, så vil du legge merke til at LCD-skjermen viser "FORVARM" og søyler som går fra venstre til høyre.
- Når den er ferdig med forvarmingen, piper den tre ganger, "FORVARM" forsvinner og minuttene begynner å blinke.
- Trykk på start / stopp for å starte nedtelling 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.

- 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.
- 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 er designet med et selvjusterende 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 vaffler. Velg begge platene for brunng 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 matlagning 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 fyller 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 treredskaper 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.

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 gaffler, 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 bunnplaten kommer i kontakt, kan non-stick-overflatene vise tegn til slitasje. Dette er rent kosmetisk, og vil ikke påvirke funksjonen til grillen.

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

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 stikkkontakten er koblet til strøm. 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.

AVHENDING AV APPARATET



Dette apparatet er merket i henhold til det europeiske direktivet 2002/96/EC 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 mer detaljert informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av dette produktet, ta kontakt med kommunen, renovasjonstjenesten 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.

KJØPSGARANTI

Dette produktet leveres med 24 måneders garanti mot produksjons- og materialfeil. Garantien er kun gyldig hvis apparatet brukes i samsvar med instruksjonene og til den tiltenkte bruken.

Ta alltid vare på kvitteringen som tydelig angir kjøpsdatoen og hvilket produkt du har kjøpt. Du trenger kvitteringen hvis du ønsker å påberope deg garantien, såfremt den gjelder.

Kundeservice hjelper deg gjerne med spørsmål angående produktet. Gå til www.greenpan.com for å finne e-postadressen og telefonnummeret til kundeservice.

God matlaging!

SV

NO

FI

EL

CS

GREENPAN™

KONTAKTIGRILLI

PANINIGRILLI / TEPPANYAKI / VOHVELIRAUTA



KÄYTTÖOHJE JA TAKUU

TARKKAA TEKNIKKAA, PARAS LOPPUTULOS




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

SISÄLTÖ

- 31 Yleiset Turvallisuusohjeet**
- 34 Osien Kuvaus**
- 35 Ennen Ensimmäistä Käyttökertaa**
- 35 Yleiset Käyttöohjeet**
- 38 Kypsennysopas**
- 41 Laitteen Hävittäminen**
- 41 Kaupallinen Takuu**

YLEISET TURVALLI- SUUSOHJEET

1. 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.
2. Pidä laite ja johto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
3. Älä jätä laitetta vartioimatta, kun se on käytössä.
4. Älä upota laitetta tai sen virtalähteen liitintä veteen tai muihin nesteisiin äläkä anna niiden kastua.
5. 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.
6. Käytä laitetta vain tarkoituksen mukaiseen kotitalouskäyttöön. Emme ota vastuuta laitteen sopimattomasta käytöstä tai näiden ohjeiden noudattamatta jättämisestä.
7. Tarkoitettu käytettäväksi keittiötasolla, annettujen ohjeiden mukaisesti.
8. Älä käytä laitetta ulkona.
9. Älä sijoita laitetta kuumen kaasulähteen, avotulen tai sähköpolttimen lähelle tai kuumaan uniin.

10. Älä käytä laitetta kylpyammeen, suihkun, altaan tai muun vettä sisältävän astian läheisyydessä.
11. Älä käytä laitetta helposti syttyvien materiaalien (esim. verhot) läheisyydessä tai alapuolella.
12. Älä anna virtajohton roikkua pöydän tai työtason reunan yli tai koskettaa kuumia pintoja. (Tämä koskee myös jatkojohtoa, jos sellainen on käytössä).
13. Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
14. Poista laite käytöstä kytkemällä ensin virta pois päältä ja irrottamalla pistoke sitten pistorasiasta.
15. Jos laitetta käytetään jatkojohdon kanssa, varmista, että jatkojohto soveltuu laitteen teholle ja että se on maadoitettu. Mikäli olet epävarma asiasta, käänny pätevän sähköasentajan puoleen.
16. Virtajohto on tarkistettava säännöllisin väliajoin vaurioiden varalta. Laitetta ei saa käyttää, jos johto on vaurioitunut.
17. Irrota laite virtalähteestä, kun laitetta ei käytetä.
18. Älä kytke laitetta ajastimeen tai kauko-ohjausjärjestelmään.
19. ÄLÄ koske kuumiin pintoihin . Kosketettavissa olevat pinnat kuumenevat käytön aikana. Käytä aina kahvaa ja ohjaimia.
20. Muiden kuin laitteen valmistajan suosittelemien lisävarusteiden käyttö voi aiheuttaa vammoja.
21. Käsittele ruokaa pihdeillä tai muilla kuumuutta kestäville keittiövälineillä. Älä nosta laitetta.
22. Joidenkin ruokien kypsentäminen voi tuottaa paljon savua. Varmista, että tilan ilmanvaihto on riittävä.
23. Älä kääri ruokaa muovikalvoon, polyeteenipussiin tai metallifolioon. Tämä vahingoittaa grilliä / teppanyaki-levyä ja voi aiheuttaa palovaaran.
24. Älä käytä grilliä muuhun tarkoitukseen kuin ruoan valmistukseen.
25. Älä käytä grilliä, jos se on vahingoittunut tai viallinen.
26. Varmista ennen ensimmäistä käyttökertaa, että laitteen sähköluokitus vastaa käytössä olevaa sähköluokitusta.
27. VAROITUS: Palavia polttoaineita kuten kivihiiltä ei saa käyttää tämän laitteen kanssa.
28. Tämä laite noudattaa EU-direktiiviä 2014/30/EU.
29. TÄMÄ LAITE ON TARKOITETTU VAIN OTITALOUSKÄYTTÖÖN.

OSIEN KUVAUS

- PERUSYKSIKÖ JA KANSI**
Tukeva rakenne, jossa itsesäätelävä kansi.
- KAHVA**
Lämpimien leipien paahtamiseen soveltuva kahva, jonka avulla voit säätää kantha ruoan paksuuden mukaan.
- SÄÄDETTÄVÄT KORKEUSSÄÄDÖT JA LUKITUSMEKANISMI**
Mukana esisäädetyt korkeusasennot sulatusta varten. Lukitsee kannen säilytystä varten.
- LCD-NÄYTTÖ / OHJAUSPANEELI**
Start / stop (käynnistys / pysäytys)- ja sear (ruskistus) -painikkeet merkivaloin, valitsimet ja LCD-näyttöruutu.
- KÄÄNNETTÄVÄT GRILLI- / TEPPANYAKI-PARILALEVY**
Irrotettavat ja käännettävät levyt, joissa keraaminen, tarttumaton Thermolon Volt -pinnoite (5A: grillilevy) (5B: teppanyaki-levy)
- TIPPAKAUKALO**
Kerää rasvaa, voidaan irrottaa perusyksiköstä helposti puhdistettavaksi.
- LEVYJEN VAPAUTUSPAINIKKEET**
Vapauta ja irrota kypsennyslevyt painamalla painikkeita.
- SARANAN VAPAUTUSPAINIKE**
Mahdollistaa kannen kääntymisen taaksepäin levyasentoon.
- VIRTAJOHDON SÄILYTYS**
Sijaitsee kätevästi laitteen alla, piilottaa johdon.



6.



9.

KONTAKTIGRILLILEVY



(5A) Grillilevy



(5B) Teppanyaki-levy



Belgialainen vohvelilevy

(hanki lisävarusteena tähän kontaktigrilliin sopivat belgialaiset vohvelilevyt!)

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 tukehtumisvaaran lapsille.

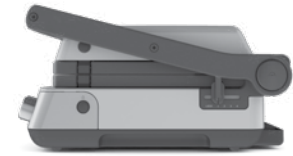
Huom.: Kun purat laitetta pakkauksesta, kansi on lukitusasennossa. Siirrä kansi avausasentoon liukukytkimellä. Älä yritä avata kantha käytön aikana, kun liukukytkin on lukitusasennossa.

PUHDISTA LAITE ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA:

- Irrota irrotettavat, käännettävät levyt, pese ne lämpimällä saippuavedellä ja kuivaa huolellisesti ennen kuin kiinnität levyt perusyksikköön.
- Pyyhi runko puhtaaksi kuivalla liinalla.
- Varmista, että levyt on kiinnitetty kunnolla yläkanteen ja perusyksikön alaosaan.
- Ennen kuin kytket virran laitteeseen, varmista, että paikallinen sähkövirta vastaa laitteen pohjassa mainittua sähkövirtaa.
- VAROITUS: TÄMÄN LAITTEEN KANSSA ON KÄYTETTÄVÄ MAADOITETTUA JOHTOA.**
- Kontaktigrilli / paninigrilli / teppanyaki on nyt valmiina käyttöön.
- 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.

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 kansiin 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.

KYSPENNYSLLEVYJEN 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 levyn takaosaa ja kohdista lovet metallikiskojen kanssa. Liu'uta levy kiskojen alapuolelle ja työnnä levyn etuosaa alaspäin. Kuulet, kun se napsahtaa paikalleen. Käännä laitetta 180° ja asenna toinen levy yläkoteloon samalla tavalla.

KYSPENNYSLLEVYJEN 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 molemmin käsin, 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, rytkte johto pistorasiaan ja voit aloittaa ruoanlaiton. LCD-näyttö syttyy, kun jokin painike tai valitsin on

valittuna, mutta mitään kypsennystoimintoa 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

- 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(j)lle.

HUOM.: Jos molemmat levyt on esilämmitetty ja start / stop (käynnistys / pysäytys) -painiketta ei paineta 60 minuutin kuluessa, laite kytkeytyy 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 VARSIJA 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, paninigriili, teppanyaki & vohvelirauta tarjoaa monipuoliset kypsennysmahdollisuudet. Käytä sitä kontaktigrillinä, teppanyakina / parilana, paninigriillinä, 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, paninigriili, teppanyaki & vohvelirauta on suunniteltu helpokäyttöiseksi:

kahva ja sarana mahdollistavat kannen säätöleminen, jotta kypsennyslevyn ja ruoan välinen kontakti on mahdollisimman tasainen. Teppanyakilla / parilalla valmistat monenlaista ruokaa 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, paninigriillin, teppanyakin & vohveliraudan avulla. Kontaktigrilli, paninigriili, teppanyaki & vohvelirauta sisältää itsesäätelävän kahvan ja sarana, 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, paninigriillillä, 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 vohveleita 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 keittiössä 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 lisätäksesi makua. Levyteppanyaki- / parila-asennon tavoin tässä asennossa voit kypsentää eri paksuisia ruokia samanaikaisesti.

KYPSENNYSSOPAS

RUOKALAJI	LEVY	AVOIN / SULJETTU	LÄMPÖTILA- JA AIKASUOSITUS
Pekoni	Grilli tai teppanyaki / parila	Avoim	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 säädettyään saranan avulla niin, että se juuri ja juuri koskettaa pihviä muttei paina niitä. 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 säädettyään 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 ylälevy niin, että se on juustohampurilaisten yläpuolella mutta ei kosketa niitä. Kypsennä, kunnes juusto on sulanut.
Raakamakkarat	Grilli tai teppanyaki / parila	Molemmat	230 °C. Aseta makkaralengkut esilämmitetyille grilli- / teppanyaki- / parilalevyille: grillin kohoumat pitävät makkarat kätevästi paikoillaan ja mahdollistavat niiden helpon kääntämisen, jotta kypsyminen 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 korkeudensäätöllä niin, että se on aivan quesadillojen yläpuolella. Grillaa noin 2–3 minuutin ajan quesadillojen paksuudesta ja täyteistä riippuen.
Kananmunat	Teppanyaki / parila	Avoim	175 °C. Riko munat kuumille teppanyaki- / parilalevyille. Käännä, kun valkuaiset ovat jähmettyneet (noin 2–3½ minuuttia), ja poista levyiltä, kun kananmunat ovat sopivan kypsiä.
Köyhät ritarit	Teppanyaki / parila	Avoim	175 °C. Käännä 2–3 minuutin kuluttua paksuudesta riippuen. Kypsennä vielä 2–3 minuuttia.
Pihvi ja kananmunat	Grilli ja teppanyaki / parila	Avoim	Esilämmitä alalevy 175 °C:n lämpötilaan ja ylälevy 230 °C:n lämpötilaan. Aseta suolalla ja pippurilla maustetut pihvit esilämmitetyille ylemmälle grillilevyille. Grillaa kumpaakin puolta noin 4–6 minuuttia riippuen paksuudesta ja halutusta kypsyyssasteesta. Käännä 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 keittiövälineille, suosittelemme käyttämään muovisia, silikonisia tai puisia keittiövälineitä keraamisten, tarttumattomien levyjen käyttämisen pidentämiseksi.
- Älä koskaan jätä muovisia keittiövälineitä kosketuksiin kuumien levyjen kanssa.
- Pyhi ruoantähteet rasvaurista tippakaukaloon aterioiden välillä. Poista mahdolliset jäämät talouspaperilla ennen seuraavan aterian valmistamista.
- Anna laitteen jäähtyä täysin (vähintään 30 minuuttia) ennen puhdistusta.

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, tarttumaton pinnoitetta.
3. Jos olet kypsentänyt grillillä tai teppanyakilla merenanimia, 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 kulua kohdistu, joissa ylä- ja alalevyt ovat kosketuksissa. Tämä on täysin kosmeettista eikä vaikuta grillin käyttöön.

SÄILYTYS

Varmista, että laite on jäähtynyt ja kuiva ennen sen varastoimista. 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) -renkas on poissa päältä ja näyttö on tyhjä	Tarkista pistorasialitiitäntä. 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.

LAITTEEN HÄVITTÄMINEN



Tämä laite on merkitty EU:n sähkö- ja elektroniikkalaiteromua (WEEE) koskevan direktiivin 2002/96/EY 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.

KAUPALLINEN TAKUU

Tuotteella on valmistus- ja materiaalivikoja koskeva 24 kuukauden takuu. Takuu on voimassa vain, jos laitetta käytetään ohjeiden mukaisesti ja suunniteltuun käyttötarkoitukseen.

Säilytä ostokuitti, jossa näkyvät selkeästi ostopäivä ja ostettu tuote. Tarvitset sitä, jos haluat vedota takuuseen sen voimassaoloaikana.

Asiakaspalvelumme auttaa sinua tarvittaessa tuotetta koskevissa kysymyksissä. Sivustolta www.greenpan.com löydät asiakaspalvelumme sähköpostiosoitteen ja puhelinnumeron.

Mukavia ruoanlaittohetkiä!

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

GREENPAN™

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΨΗΣΤΙΕΡΑ
ΤΟΣΤΙΕΡΑ / ΣΥΣΚΕΥΗ ΤΕΠΑΝΓΙΑΚΙ / ΒΑΦΛΙΕΡΑ

SV

NO

FI

EL

CS



**ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ ΚΑΙ
ΕΓΓΥΗΣΗ**

ΣΧΕΔΙΑΣΜΕΝΗ ΜΕ ΑΚΡΙΒΕΙΑ ΓΙΑ ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΠΟΔΟΣΗ



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.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

- 45** Γενικές Οδηγίες Ασφαλείας
- 48** Περιγραφή Των Μερών Της Συσκευής
- 49** Πριν Απο Την Πρωτη Χρηση
- 49** Γενικη Χρηση
- 54** Οδηγός Μαγειρέματος
- 57** Απορριψη Της Συσκευής
- 57** Εμπορικη Εγγυηση

ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

1. 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.
2. Φυλάσσετε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.
3. Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη, όταν χρησιμοποιείται.
4. Μη βυθίζετε τη συσκευή ή το βύσμα της παροχής ηλεκτρικού ρεύματος σε νερό ή άλλα υγρά και μη τα αφήνετε να βραχούν.
5. Μη 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.
6. Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την προοριζόμενη οικιακή χρήση. Δεν θα αποδεχθούμε καμία ευθύνη σε περίπτωση ακατάλληλης χρήσης της συσκευής ή αδυναμίας συμμόρφωσης με τις παρούσες οδηγίες.
7. Προορίζεται για χρήση μόνο σε επιφάνεια πάγκου κουζίνας, σύμφωνα με τις οδηγίες.

8. Να μη χρησιμοποιείται σε εξωτερικούς χώρους.
9. Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω ή κοντά σε ζεστή εστία γκαζιού / γυμνή φλόγα ή ηλεκτρική εστία ή μέσα σε προθερμασμένο φούρνο.
10. Μην χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή κοντά σε μπανιέρες, ντουζιέρες, νιπτήρες ή άλλα δοχεία που περιέχουν νερό.
11. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε εύφλεκτα υλικά ή κάτω από αυτά (π.χ. κουρτίνες).
12. Μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας να κρέμεται επάνω από την άκρη του τραπεζιού ή της επιφάνειας εργασίας ή να αγγίζει θερμές επιφάνειες. (Αυτό ισχύει και για το καλώδιο επέκτασης, εάν χρησιμοποιείται).
13. Η συσκευή θα πρέπει να συνδέεται σε πρίζα με γείωση.
14. Για να την αποσυνδέσετε, σβήνετε τη μονάδα και κατόπιν αφαιρείτε το βύσμα από την επιτοίχια πρίζα.
15. 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.
16. Το καλώδιο τροφοδοσίας θα πρέπει να ελέγχεται τακτικά για ενδείξεις φθοράς και η συσκευή δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται εάν έχει φθαρεί το καλώδιο.
17. Αποσυνδέετε τη συσκευή από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος όταν δεν χρησιμοποιείται.
18. Μην συνδέετε τη συσκευή μέσω χρονοδιακόπτη ή συστήματος απομακρυσμένου ελέγχου.
19. ΜΗΝ αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες . Οι προσβάσιμες επιφάνειες είναι πιθανό να θερμανθούν κατά τη χρήση. Πάντοτε να χρησιμοποιείτε τη λαβή και τα κουμπιά ελέγχου.
20. Η χρήση πρόσθετων εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή της συσκευής μπορεί να οδηγήσει σε πρόκληση τραυματισμών.
21. Χρησιμοποιείτε λαβίδες ή άλλα πυρίμαχα εργαλεία για την απομάκρυνση του φαγητού. Μην ανασκώνετε τη συσκευή.
22. Με ορισμένες τροφές, εκπέμπονται μεγάλες ποσότητες καπνού. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει επαρκής αερισμός.
23. Μην τυλίγετε το φαγητό σε πλαστική μεμβράνη, σακούλες πολυαιθυλενίου ή αλουμινόχαρτο. Αυτό θα καταστρέψει την πλάκα γκριλ / τεπανιάκι και μπορεί να προκληθεί κίνδυνος πυρκαγιάς.
24. Μην χρησιμοποιείτε την ψηστιέρα σας για οποιονδήποτε σκοπό πέραν του μαγειρέματος φαγητού.
25. Μην χρησιμοποιείτε την ψηστιέρα σας εάν έχει υποστεί φθορά ή παρουσιάζει πρόβλημα λειτουργίας.
26. Πριν από την πρώτη χρήση, βεβαιωθείτε ότι η ονομαστική τάση της συσκευής συμμορφώνεται με την υφιστάμενη ονομαστική τάση.
27. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείτε κάρβουνο ή παρόμοια καύσιμα με αυτήν τη συσκευή.
28. Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με την οδηγία 2014/30/ΕΕ της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας.
29. ΑΥΤΗ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΡΟΟΡΙΖΕΤΑΙ ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΜΕΡΩΝ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- 1. Βάση και κάλυμμα**
κατασκευή με αυτο-ρυθμιζόμενο κάλυμμα.
- 2. Λαβή**
Λαβή τύπου τοστιέρας για ευκολότερη ρύθμιση του καλύμματος ανάλογα με το πάχος του φαγητού.
- 3. Προσαρμόσιμες ρυθμίσεις ύψους και μηχανισμός κλειδώματος**
Διαθέτει προκαθορισμένες θέσεις ύψους για να λιώνει η επάνω επιφάνεια του φαγητού. Το κάλυμμα κλειδώνει σε κλειστή θέση για αποθήκευση.
- 4. Οθόνη LCD / Πίνακας ελέγχου**
Κουμπιά έναρξης / διακοπής και σωματισματος με ενδεικτικές λυχνίες, περιστρεφόμενα κουμπιά ελέγχου και οθόνη LCD.
- 5. Αναστρέψιμες πλάκες γκριλ / επίπεδες πλάκες τεπανγιάκι**
Αφαιρούμενες και αναστρέψιμες με κεραμική αντικολλητική επίστρωση Thermolon Volt (5A: πλάκα γκριλ) (5B: πλάκα τεπανγιάκι)
- 6. Δίσκος στάλαξης**
Συλλέγει τα λίπη και αφαιρείται από τη βάση για εύκολο καθαρισμό.
- 7. Κουμπιά αποδέσμευσης πλακών**
Τα πιέζετε προς τα μέσα για να αποδεσμεύσετε και να αφαιρέσετε τις πλάκες μαγειρέματος
- 8. Κουμπί απελευθέρωσης μεντεσέ**
Επιτρέπει να ανοίξει το κάλυμμα προς τα πίσω σε επίπεδη θέση



6.



9.

- 9. Αποθήκευση καλωδίου τροφοδοσίας**
Βρίσκεται σε βολικό σημείο κάτω από τη μονάδα, ώστε να κρύβεται το καλώδιο.

ΠΛΑΚΕΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗΣ ΨΗΣΤΙΕΡΑΣ



(5A) Πλάκα γκριλ



(5B) Πλάκα τεπανγιάκι



Πλάκα για βελγικές βάφλες

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

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

Σημείωση: 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 κουμπί βρίσκεται στη θέση κλειδώματος.

ΚΑΘΑΡΙΣΤΕ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Αφαιρέστε τις αφαιρούμενες / αναστρέψιμες πλάκες και πλύντε τις με ζεστό σαπουνόνερο και σκουπίστε τις σχολαστικά προτού τις τοποθετήσετε ξανά στη βάση της μονάδας.
- Σκουπίστε το σώμα της συσκευής με ένα στεγνό πανί.
- Βεβαιωθείτε ότι οι πλάκες έχουν στερεωθεί με ασφάλεια στο επάνω πλαίσιο και στην κάτω βάση της μονάδας.
- 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.**
- Η Ηλεκτρική Ψηστιέρα / Τοστιέρα / Συσκευή Τεπανγιάκι είναι πλέον έτοιμη για χρήση.
- Μόνο οι αφαιρούμενες / αναστρέψιμες πλάκες πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μην χρησιμοποιείτε σκληρά λειαντικά καθαριστικά, πράσινα σφουγγαράκια κουζίνας ή προϊόντα που δεν θεωρούνται ασφαλή για χρήση σε κεραμικές αντικολλητικές επιφάνειες. Σε περίπτωση πλυσίματος στο πλυντήριο πιάτων, μπορεί να εμφανιστεί ελαφρύς απόχρωματισμός στις πλάκες. Αυτό είναι μόνο θέμα αισθητικής και δεν θα επηρεάσει την απόδοση.

ΓΕΝΙΚΗ ΧΡΗΣΗ

ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ

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



ΚΛΕΙΣΤΗ ΘΕΣΗ

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



ΑΝΟΙΧΤΗ ΘΕΣΗ

Η επάνω πλάκα / το επάνω κάλυμμα είναι ανοιχτά. Ανοίγετε το κάλυμμα σε αυτήν τη θέση προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή ως Τεπανγιάκι / 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 Τεπανγιάκι / η Πλάκα ψησίματος θα παραμείνει στη σταθερή θέση έως ότου κλείσετε το κάλυμμα ή το μεταφέρετε στην επίπεδη ανοιχτή θέση Τεπανγιάκι / 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 μεντεσές, επιτρέποντας στην επάνω πλάκα / στο επάνω κάλυμμα να ακουμπήσει επίπεδα επάνω στο φαγητό σας και διασφαλίζοντας την απόλυτη επαφή και το ομοιόμορφο ψήσιμο του φαγητού σας.



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.

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 σας στην επίπεδη θέση. Βρείτε τα κουμπιά αποδέσμευσης πλακών 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 ανασηκώστε 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 / τειπανγιάκι, 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 ολόκληρη την επιφάνεια, σας συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε την κάτω πλάκα.

ΕΝΑΡΞΗ

Επιλογή πλακών και θερμοκρασίας

- 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 ρύθμισή.
- 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.
- Το προεπιλεγμένο χρονόμετρο και η προεπιλεγμένη θερμοκρασία θα εμφανιστούν στην οθόνη LCD.
- Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί για να προσαρμόσετε τη θερμοκρασία.
- Για να προσαρμόσετε το χρονόμετρο αντίστροφης μέτρησης, γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί για να επιλέξετε τον αριθμό των λεπτών.

- Πατήστε το κουμπί start / stop (έναρξη / διακοπή) και θα παρατηρήσετε ότι θα εμφανιστούν στην οθόνη LCD η ένδειξη «PREHEAT» (ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ) και κάποιες γραμμές που μετακινούνται από τα αριστερά προς τα δεξιά.
- Μόλις ολοκληρωθεί η προθέρμανση, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα τρεις φορές, θα εξαφανιστεί η ένδειξη «PREHEAT» (ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ) και τα λεπτά θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν.
- 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.
- Μόλις ολοκληρωθεί η αντίστροφη μέτρηση του χρονόμετρου, 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.
- 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 ΜΕΤΑ

Δεν 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 αποφεύγετε τυχόν εγκαύματα.

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 βγάξει λίγο καπνό. Αυτό είναι απολύτως φυσιολογικό και θα εξαλειφθεί με τη χρήση.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΣΩΤΑΡΙΣΜΑΤΟΣ

Μπορείτε να σωτάρете 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 Ψηστιέρα, Τοστιέρα, Συσκευή Τεπανγιάκι και Βαφλιέρα παρέχει απόλυτη ευελιξία με πολλούς διαφορετικούς τρόπους μαγειρέματος. Χρησιμοποιήστε την ως ηλεκτρική ψηστιέρα, 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 ψήνεται και τις δύο πλευρές του φαγητού σας μεμιάς. Η Ηλεκτρική Ψηστιέρα, 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 από ξεροτηγανίδια 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 ψηστιέρα για να μαγειρευτεί ταυτόχρονα και από τις δύο πλευρές. Αυτό σημαίνει γρηγορότερα μπιφτέκια, μπριζόλες, χοιρινά παιδάκια 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 τοστ και τυλιχτά με τορτίγια γίνονται εύκολα με την Ηλεκτρική Ψηστιέρα, Τοστιέρα, Συσκευή Τεπανγιάκι και Βαφλιέρα. Η Ηλεκτρική Ψηστιέρα, Τοστιέρα, Συσκευή Τεπανγιάκι και Βαφλιέρα είναι σχεδιασμένη με αυτο-ρυθμιζόμενη λαβή και μεντεσέ που σας επιτρέπει να καλύπτετε εξολοκλήρου το σάντουιτς ή το τυλιχτό σας με τορτίγια, 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 σάντουιτς όταν μαγειρεύετε, ώστε το κάλυμμα να κλείνει επίπεδα.

ΒΑΦΛΕΣ (ΚΛΕΙΣΤΗ ΘΕΣΗ)

Για να χρησιμοποιήσετε την Ηλεκτρική Ψηστιέρα, 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. Σημείωση: Οι πλάκες για βάφλες θα πρέπει πάντοτε να χρησιμοποιούνται στην κλειστή θέση και δεν θα πρέπει ποτέ να συνδυάζονται με άλλες πλάκες.

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 πλήρους μεγέθους υγιεινή κεραμική αντικολητική πλάκα γκριλ. Σωτάρετε μια κλασική μπριζόλα, ψήστε ένα ζουμερό μπιφτέκι 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 επίπεδης επιφάνειας μαγειρέματος. Αυτή η ρύθμιση είναι ιδανική για μεγάλο εύρος επιλογών, μεταξύ των οποίων τα κλασικά γαλλικά τοστ και οι τηγανίτες ή καθημερινά πιάτα όπως το κοτόπουλο με λαχανικά. Μπορείτε να μαγειρέψετε όλα τα αγαπημένα σας φαγητά στην Πολυψηστιέρα, 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 σωτάρετε λαχανικά, μαγειρέψτε ψάρι με τηγανιτές πατάτες, φαχίτας... οι επιλογές είναι αμέτρητες. Αυτή είναι η πιο ευέλικτη θέση της Πολυψηστιέρας, Συσκευής Τεπανγιάκι / Πλάκας ψησίματος: θερμαίνετε 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 σωτάρετε 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.

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. Σωτάρете για 2 λεπτά και κατόπιν η ψηστήρα 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.)
Μπούτι 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 ψήνεται 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 Τεπανγιάκι / Πλάκα ψησίματος	Και τα δύο	230°C. Τοποθετήστε τα λουκάνικα στις προθερμασμένες πλάκες γκριλ / τεπανγιάκι / 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 Τεπανγιάκι / Πλάκα ψησίματος	Κλειστή	Προθερμάνετε και τις δύο πλάκες στους 175°C. Τοποθετήστε τα σάντουιτς που έχετε ετοιμάσει στην προθερμασμένη κάτω πλάκα γκριλ / τεπανγιάκι / 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 Τεπανγιάκι / 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 / τεπανγιάκι / 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 Τεπανγιάκι / 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	Τεπανγιάκι / Πλάκα ψησίματος	Ανοιχτή	175°C. Σπάτε τα αυγά επάνω στην καυτή πλάκα τεπανγιάκι / 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	Τεπανγιάκι / 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 Τεπανγιάκι / 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 τεπανγιάκι / 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.
Πίσα	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 πίσα, 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 ανθεκτικές στα μεταλλικά εργαλεία κουζίνας, σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε εργαλεία κουζίνας από πλαστικό, σιλικόνη ή ξύλο, ώστε να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής των κεραμικών αντικολλητικών πλακών σας.
- Ποτέ μην αφήνετε πλαστικά εργαλεία κουζίνας να έρχονται σε επαφή με τις καυτές πλάκες.
- Μεταξύ γευμάτων, σκουπίζετε τις τροφές που συσσωρεύονται στις αύλακες λίπους και στον δίσκο στάλαξης. Αφαιρέστε τυχόν κατάλοιπα με μια χαρτοπετσέτα, προτού ξεκινήσετε το επόμενο γεύμα σας.
- Αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς (για τουλάχιστον 30 λεπτά) πριν από τον καθαρισμό.

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 πιέσετε (τουλάχιστον 30 λεπτά). Οι αφαιρούμενες πλάκες πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Μην ξύνετε τις πλάκες μαγειρέματος με μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια ή πιρούνια και μη χρησιμοποιείτε πράσινο σφουγγαράκι κουζίνας για να τις καθαρίσετε. Διαφορετικά, μπορεί να φθαρεί η κεραμική αντικολλητική επίστρωση των πλακών.
3. Εάν έχετε μαγειρέψει θαλασσινά με το Γκριλ ή το Τεπανγιάκι, σκουπίστε την πλάκα μαγειρέματος με χυμό λεμονιού, ώστε να αποφύγετε να μεταφερθεί η γεύση των θαλασσινών 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 επίμονους λεκέδες.
7. Πλύντε τον δίσκο στάλαξης σε ζεστό σαπουνό νερό ή στο επάνω ράφι του πλυντηρίου πιάτων.
8. Μη χρησιμοποιείτε πράσινα σφουγγαράκια κουζίνας, ατσάλινο ή επιθετικά εμποτισμένα 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 ψηστήρας.

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

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει και στεγνώσει προτού την αποθηκεύσετε. Τυλίξτε το καλώδιο τροφοδοσίας γύρω από τη βάση καλωδίου κάτω από τη μονάδα. Τοποθετήστε ένα σετ πλακών στη μονάδα. Σύρτε 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 (Έναρξη / 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 (Έναρξη / 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 (Έναρξη / Διακοπή) για να ξεκινήσετε το χρονόμετρο.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ



Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/ΕΚ 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.

ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΓΓΥΗΣΗ

Παρέχουμε εγγύηση 24 μηνών για το προϊόν για ελαττώματα κατασκευής και υλικού. Η εγγύηση ισχύει μόνο εάν η συσκευή χρησιμοποιείται σύμφωνα με τις οδηγίες και για την προοριζόμενη χρήση της.

Κρατήστε την ταμειακή απόδειξη η οποία αναφέρει σαφώς την ημερομηνία αγοράς και το προϊόν που αγοράσατε. Θα τη χρειαστείτε, εάν θελήσετε να επικαλεστείτε την εγγύηση, εφόσον ισχύει.

Το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών μας είναι διαθέσιμο για να σας βοηθήσει με οποιαδήποτε ερωτήματα που ενδέχεται να έχετε σχετικά με το προϊόν. Μεταβείτε στον ιστότοπο www.greenpan.com, για να βρείτε τη διεύθυνση email και τον αριθμό τηλεφώνου του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών μας.

Καλό μαγείρεμα!

SV

NO

FI

EL

CS

GREENPAN™

KONTAKTNÍ GRIL

PANINI / TEPPANYAKI GRIL / VAFLOVAČ



NÁVOD K POUŽITÍ A ZÁRUKA

PRECIZNÍ KONSTRUKCE PRO MAXIMÁLNÍ VÝKON




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.

OBSAH

- 61** Všeobecné Bezpečnostní Pokyny
- 64** Popis Jednotlivých Součástí
- 65** Před Prvním Použitím
- 65** Obecné Pokyny K Použití
- 68** Průvodce Vařením
- 71** Likvidace Spotřebiče
- 71** Obchodní Záruka

VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

1. 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.
2. Spotřebič a napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
3. Pokud se spotřebič používá, nenechávejte jej bez dozoru.
4. Spotřebič ani jeho napájecí konektor neponořujte do vody ani jiných tekutin a zabraňte jejich namočení.
5. 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.
6. Spotřebič používejte pouze k určenému použití v domácnosti. Neneseme žádnou odpovědnost za případné nesprávné použití spotřebiče nebo nedodržení těchto pokynů.
7. Spotřebič je určen pouze pro použití na pracovní desce podle uvedených pokynů.
8. Spotřebič není určen k použití venku.

9. Nepokládejte na horkou plynovou plotýnku nebo v její blízkosti / na otevřený plamen, elektrickou plotýnku ani do horké trouby.
10. Nepoužívejte tento spotřebič v blízkosti van, sprch, umyvadel nebo jiných nádob obsahujících vodu.
11. Nepoužívejte tento spotřebič v blízkosti hořlavých materiálů (např. záclon) ani pod nimi.
12. Nenechávejte napájecí kabel viset přes okraj stolu nebo pracovní desky a nedotýkejte se horkých povrchů. (Týká se také prodlužovacího kabelu, pokud jej používáte).
13. Spotřebič musí být připojen k elektrické zásuvce s uzemněním.
14. Chcete-li přístroj odpojit, nejdříve jej vypněte a teprve poté vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
15. 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.
16. Napájecí kabel spotřebiče je nutno pravidelně kontrolovat, zda nejeví známky poškození, a v případě poškození kabelu se spotřebič nesmí používat.
17. Pokud spotřebič nepoužíváte, odpojte jej od elektrické sítě.
18. Nepřipojujte spotřebič prostřednictvím časového spínače ani systému dálkového ovládní.
19. **NEDOTÝKEJTE SE horkých ploch** . Volně přístupné plochy spotřebiče mohou být během používání horké. Při manipulaci se spotřebičem používejte vždy rukojeť a ovládací prvky.
20. Při použití příslušenství, které není doporučeno výrobcem spotřebiče, může dojít ke zranění.
21. K vyjímání potravin používejte kleště nebo jiné tepelně izolované náčiní. Spotřebič nezvedejte.
22. Při přípravě některých potravin se uvolňuje velké množství kouře – zajistěte dostatečné větrání.
23. Připravované potraviny nebalte do plastových fólií, polyethylenových sáčků ani kovových fólií. Způsobilo by to poškození grilovací / teppanyaki desky a hrozí nebezpečí požáru.
24. Gril nepoužívejte k jiným účelům než k přípravě pokrmů.
25. Pokud je gril poškozen nebo nefunguje správně, nepoužívejte jej.
26. Před prvním použitím se ujistěte, zda jsou elektrické rozvody schopny zvládnout jmenovitý výkon spotřebiče.
27. **VAROVÁNÍ:** S tímto spotřebičem se nesmí používat dřevěné uhlí ani jiná podobná hořlavá paliva.
28. Tento spotřebič splňuje požadavky směrnice Evropského parlamentu a Rady 2014/30/EU
29. **TENTO SPOTŘEBIČ JE URČEN POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI.**

POPIS JEDNOTLIVÝCH SOUČÁSTÍ

- 1. Tělo a víko přístroje**
Pevné konstrukce a víkem se samonastavitelnou polohou.
- 2. Rukojeť**
Rukojeť ve stylu panini grilu, která umožňuje přizpůsobit nastavení výšky víka tloušťce připravovaných potravin.
- 3. Upravitelné nastavení výšky a zajišťovací mechanismus**
Přednastavené výškové polohy pro svrchní grilování. Pro uložení přístroje lze víko zajistit.
- 4. LCD displej / ovládací panel**
Tlačítka Start / Stop a tlačítka pro opékání zprduka; otočný ovladač a LCD displej.
- 5. Oboustranné grilovací / teppanyaki / žebrované desky**
Vyměnitelné oboustranné s keramickým nepřilnavým povrchem Thermolon Volt (5A: grilovací deska) (5B: teppanyaki deska)
- 6. Odkapávací miska**
Zachycuje tuk a lze ji vyjmout z přístroje pro snadnější čištění.
- 7. Tlačítka pro uvolnění desek**
Zatlačením tlačítka desku uvolníte a můžete ji vyjmout
- 8. Tlačítko pro odjištění kloubu**
Umožňuje rozvěřit víko do polohy naplocho.
- 9. Úložný prostor pro napájecí kabel**
Pohodlně umístěný zespodu, aby kabel nepřekážel.



6.



9.

GRILOVACÍ DESKY KONTAKTNÍHO GRILU



(5A) grilovací deska



(5B) teppanyaki deska



forma na belgické vafle

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

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 roztřepte 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 odjištěno. V žádném případě se nesnažte víko otevřít, pokud je polohovací západka v poloze zajištěno.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM SPOTŘEBIČ OCISTĚTE

- Vyjměte vyměnitelné / oboustranné desky a před vložením zpět do spotřebiče je umyjte teplou vodou s přídatkem saponátu a důkladně osušte.
- Tělo spotřebiče otřete suchým hadříkem.
- Zkontrolujte, zda jsou desky pevně připevněny k hornímu víku a k tělu přístroje.
- Před zapojením do elektrické sítě se ujistěte, že parametry napájení odpovídají údajům uvedeným na spodní straně spotřebiče.
- **VAROVÁNÍ: TENTO SPOTŘEBIČ MUSÍ BÝT UZEMNĚN.**
- Váš kontaktní gril / panini gril / teppanyaki gril je nyní připraven k použití.
- 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.

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, zvedněte 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.

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 umístěte 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

- Chcete-li začít spotřebič používat, vyberte otočným ovladačem grilovací desku (desky), jejíž nastavení potřebujete upravit.
- 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).
- Na LCD displeji se zobrazí výchozí nastavení časovače a teploty.
- Otáčením ovladače nastavte požadovanou teplotu.
- Chcete-li nastavit časovač, otáčením ovladače zvolte požadovaný počet minut.
- Stiskněte tlačítko start / stop a na LCD displeji se zobrazí nápis „PREHEAT“ (předehřev) a pruhy probíhající zleva doprava.
- Po dokončení předehřevu přístroj třikrát pípne, nápis „PREHEAT“ zmizí a začnou blikat minuty.
- 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.

- 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.
- 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 otevřete 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 BEZPŘOSTŘEDNĚ NĚ 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 vaflač 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 vaflač 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 vaflači také snadno zapečete křupavé panini a wrapy. Kontaktní gril, panini gril, teppanyaki gril a vaflač 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 vaflač použít k přípravě vafel, 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 vafel. Když je vafle hotová (po přibližně 5 až 9 minutách),

uslyšíte 3 pípnutí. Pokračujte další vafli 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)

Ploché 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 neřečnické 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 zabarvení).

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 zabarvení).
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 cheeseburgerem, 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 – žebrovaní 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. Vejce rozklepněte na horkou teppanyaki / žebrovanou desku. Po ztuhnutí bílku (asi 2 až 3,5 minuty) vejce 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 vejce a opékejte z každé strany 2 až 3 minuty. Až bude vejce 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 nerozpustí a nezezlátne sýr či jiná náplň.

ÚDRŽBA PROVÁDĚNÁ UŽIVATELEM

- Přestože při přípravě pokrmů na grilovacích deskách je možné používat i kovové náčiní, doporučujeme používat nádoby z plastu, silikonu nebo dřeva. Prodloužíte tak životnost nepřílnavého 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).

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Před čištěním odpojte spotřebič od sítě a nechte jej vychladnout. Teprve poté jej vyčistěte a uložte. Odstraňte mastnotu 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 nedrhňte drátěnkou. Mohlo to způsobit poškození keramického nepřílnavého 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 drátěnku, písek na nádobí ani chemické čisticí prostředky.
5. Všechny plochy otřete čistým vlhkým hadříkem.
6. K odstranění odolných skvrn použijte papírovou utěrku s trochou kuchyňského oleje.
7. Odkapávací misku myjte v teplé vodě s přidávkou saponátu nebo v horní komoře myčky nádobí.
8. K čištění nepoužívejte kovové ani jiné drátěnky.
9. V místech, kde se stýkají horní a dolní deska, se na nepřílnavém 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 VLHKÝM HADŘÍKEM
Víko		X
Tělo spotřebiče		X
Oboustranné grilovací desky / teppanyaki / žebrované desky	X	
Odkapávací miska	X	

ULOŽENÍ

Před uložením spotřebiče zkontrolujte, zda je spotřebič vychladlý a suchý. Omotejte napájecí kabel kolem k tomu určených úchytnů na spodní straně přístroje. V přístroji ponechejte 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	Spusťte časovač stiskem tlačítka Start / Stop.

LIKVIDACE SPOTŘEBIČE



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/ES o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (WEEE). S výrobkem se nesmí nakládat jako s komunálním odpadem. Namísto toho jej 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.

OBCHODNÍ ZÁRUKA

Poskytujeme 24měsíční záruku na výrobní vady a vady materiálu. Záruka je platná v případě, že je spotřebič používán v souladu s pokyny a k zamýšlenému účelu.

Pečlivě si uschovejte doklad o prodeji, na němž je zřetelně uvedeno datum nákupu a název zakoupeného výrobku. Tento doklad budete potřebovat, pokud se případně rozhodnete výrobek reklamovat.

Náš zákaznický servis vám rád zodpoví případné dotazy ohledně výrobku. E-mailovou adresu a telefonní číslo zákaznického servisu najdete na www.greenpan.com.

Mnoho úspěchů při vaření!

GREENPAN™