The Original GREEN PAN™

KÄYTTÖOHJE JA TAKUU

XL-GRILLI/-TEPPANYAKI LESS SMOKE -TOIMINNOLLA

SISÄLLYS

1)	YLEISET TURVALLISUUSOHJEET	4
2)	OSIEN KUVAUS	6
3)	ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA	7
4)	KOKOAMISOHJEET	7
	A. KOKOAMISOHJEET ERI LEVYSARJOILLE	7
	B. PAISTOLEVYJEN ASENTAMINEN	8
	C. PAISTOLEVYJEN IRROTTAMINEN	8
5)	KÄYTTÖ	8
6)	HOITO JA PUHDISTUS	11
7)	SÄILYTYS	11
8)	VARAOSAT	12
9)	LAITTEEN HÄVITTÄMINEN	12
10)	TAKUU	12

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

1) YLEISET TURVALLISUUSOHJEET

Sähkölaitetta käytettäessä tulee aina noudattaa perusvarotoimia, mukaan lukien seuraavat:

1. **TÄRKEÄÄ:** Lue kaikki ohjeet huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.
2. Älä koske kuumiin pintoihin, osa pinnoista kuumenee käytön aikana.
3. **VAROITUS:** Sähköiskun vaaran vähentämiseksi kypsennä ruokaa vain irrotettavilla levyillä.
4. Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön, eikä sitä saa käyttää kaupalliseen käyttötarkoitukseen.
5. Laitetta saa käyttää vain siihen tarkoitukseen, johon se on suunniteltu.
6. Pidä laite ja pistoke loitolla vedestä ja muista nesteistä. Jos laite putoaa veteen, irrota pistoke välittömästi pistorasiasta äläkä käytä laitetta ennen kuin valtuutettu teknikko on tarkastanut laitteen.
7. Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa henkilövahinkoja ja/tai vahingoittaa tuotetta.
8. Älä koskaan yritä avata laitteen runkoa itse.
9. Älä työnnä mitään esineitä laitteen sisälle.
10. Älä koske pistokkeeseen märillä tai kosteilla käsillä.
11. Sähköiskun vaara! Älä yritä korjata laitetta itse. Vikatapauksissa korjaukset tulee antaa valmistajan, valmistajan huoltoedustajan tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön tehtäväksi.
12. Älä koskaan käytä vaurioitunutta laitetta! Irrota laite pistorasiasta ja ota yhteys jälleenmyyjään, jos laite on vaurioitunut.
13. Kytke laite vain pistorasiaan, jonka jännite ja taajuus vastaavan laitteen etiketissä ilmoitettuja arvoja.
14. Varoitus! Älä upota laitteen sähköosia veteen tai muuhun nesteeseen. Älä koskaan pidä laitetta juoksevan veden alla.
15. Tarkasta virtapistoke ja virtajohto säännöllisesti vaurioiden varalta. Jos virtapistoke tai virtajohto on vaurioitunut, se tulee toimittaa valmistajan, valmistajan huoltoedustajan tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaaran tai henkilövahingon välttämiseksi.
16. Varmista, että virtajohto ei joudu kosketuksiin terävien tai kuumien esineiden kanssa, ja pidä se poissa avotulen läheisyydestä. Irrota pistoke pistorasiasta vetämällä aina pistokkeesta, älä virtajohdosta.

17. Varmista, että virtajohto (tai jatkojohto) on sijoitettu siten, että se ei aiheuta kompastumisvaaraa.
18. Tarkkaile laitetta aina käytön aikana. Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana.
19. Varoitus! Laite on kytkettynä virtalähteeseen aina, kun pistoke on pistorasiassa.
20. Sammuta laite ennen kuin irrotat pistokkeen pistorasiasta. Älä koskaan riiputa laitetta virtajohdosta.
21. Älä käytä lisälaitteita, joita ei ole toimitettu laitteen mukana.
22. Liitä pistoke helppopääsyiseen pistorasiaan, jotta laite voidaan hätätapauksessa irrottaa pistorasiasta välittömästi.
23. Älä koskaan irrota laitetta pistorasiasta virtajohdosta vetämällä. Tämä voi vaurioittaa virtajohtoa tai pistorasiaa. Irrota virtajohto pistorasiasta vetämällä varovasti virtajohdon pistokkeesta.
24. Älä koskaan käytä muita kuin valmistajan suosittelemia lisävarusteita. Tämän ohjeen noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa turvallisuusriskin käyttäjälle ja vaurioittaa laitetta. Käytä vain alkuperäisiä osia ja lisävarusteita.
25. Vähintään 8 vuotta täyttäneet lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä tai psyykkisiä rajoitteita tai joilla ei ole kokemusta laitteen käytöstä, voivat käyttää tätä laitetta, jos heitä valvotaan asianmukaisesti tai heitä on opetettu käyttämään tuotetta turvallisesti ja he ymmärtävät sen käyttöön liittyvät riskit.
26. Lapset eivät saa suorittaa käyttäjän vastuulla olevia puhdistus- ja huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.
27. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Pidä tämä laite ja sen virtajohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
28. Irrota laite aina pistorasiasta, jos se jätetään ilman valvontaa tai sitä ei käytetä, sekä ennen kokoamista, purkamista tai puhdistusta.
29. Laitetta EI SAA sijoittaa kuuman kaasu- tai sähköpolttimen päälle tai lähelle eikä kuumaan uuniin.
30. Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä.
31. Tässä laitteessa on maadoitusliitäntä vain toiminnallisia tarkoituksia varten.
32. Laitetta ei saa käyttää teollisuusympäristössä eikä ulkona eikä muihin tarkoituksiin kuin mihin se on suunniteltu.
33. Laitetta ei saa asettaa sähkö- tai kaasuliedelle eikä niiden läheisyyteen, pöydän reunalle eikä epävakaalle alustalle. Sijoita laite vain tasaiselle, kuivalle ja tukevalle alustalle.
34. Varmista ennen laitteen käyttöä, että tippakaukalo on kunnolla paikallaan laitteen alaosassa.

35. Turvallisen käytön ja parhaan suorituskyvyn varmistamiseksi lue koko Käyttöohje ja takuu -vihkonen.
36. SÄÄSTÄ NÄMÄ OHJEET. Älä heitä niitä pois. Lue ne ennen kuin käytät uutta XL-grilliä/-teppanyakia LESS SMOKE -toiminnolla. Säilytä myöhempää tarvetta varten.

VIRTAJOHTOA KOSKEVAT ERITYISOHJEET

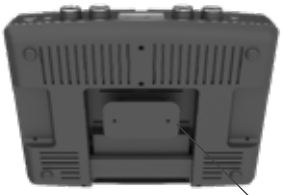
Laitteessa on lyhyt virtajohto, minkä tarkoituksena on vähentää johtoon sotkeutumisen ja kompastumisen vaaraa. Jatkojohtoja voidaan käyttää, jos niiden käytössä noudatetaan varovaisuutta. Pitkää jatkojohtoa käytettäessä jatkojohtoon merkittyjen sähköarvojen tulee vastata vähintään laitteen sähköarvoja, ja pidempi virtajohto tulee asetella siten, että se ei roiku työtason tai pöydän yli niin, että lapset tai lemmikit pääsevät vetämään siitä tai siihen voi kompastua. Jatkojohdon tulee olla maadoitettu 3-johtiminen virtajohto.

2) OSIEN KUVAUS

1. **Perusyksikkö**
   Vankka rakenne ruostumattomasta teräksestä.
2. **Ohjauspaneeli**
   START/STOP (KÄYNNISTYS/PYSÄYTYS) ja SEAR (RUSKISTUS) -painikkeet ja merkkivalot, valitsimet ja LCD-näyttöruutu.
3. **(a) Grilli- / (b) Teppanyaki-levyt**
   Irrotettavat ja vaihdettavat levyt keraamisella, tarttumattomalla Thermolon™ Volt -pinnoitteella.
4. **Levyjen vapautuspainikkeet**
   Paina, kun haluat vapauttaa ja irrottaa grilli- tai teppanyaki-levyt.
5. **Roiskesuoja**
   Irrotettava roiskesuoja ruostumattomasta teräksestä.
6. **Tippakaukalo**
   Johdattaa ja kerää rasvan yhteen paikkaan, mikä helpottaa laitteen puhdistamista.
7. **Tippakouru**
   Johdattaa ja kerää rasvan yhteen paikkaan, mikä helpottaa laitteen puhdistamista.
8. **Virtajohdon säilytysteline**
   Kätevä laitteen alla sijaitseva säilytysteline virtajohdolle.

6

7


8

3) ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

1. Lue kaikki ohjeet ja keskeiset varotoimet.
2. Poista kaikki pakkausmateriaalit ja tarkista, että kaikki osat ovat hyvässä kunnossa.
3. Revi kaikki muovipussit ja hävitä ne asianmukaisesti, koska ne voivat aiheuttaa tukehtumisvaaran lapsille.
4. Pyyhi runko puhtaaksi kostealla liinalla. HUOM. Älä käytä voimakkaita hankaavia puhdistusaineita, hankaussieniä tai tuotteita, joita ei pidetä turvallisina tarttumattomille pinnoitteille. Jos levyt ja tippakaukalo pestään astianpesukoneessa, levyjen ja tippakaukalon väri voi haalistua hieman. Muutos on vain kosmeettinen eikä vaikuta niiden toimintaan.
5. Seuraavat 4 osaa voidaan irrottaa laitteesta puhdistusta varten: (1) grilli-/teppanyakilevy – (2) roiskesuoja – (3) tippakouru – (4) tippakaukalo
6. Puhdista grilli-/teppanyakilevyt, tippakouru ja tippakaukalo ja kuivaa ne huolellisesti ennen kuin asetat ne takaisin laitteeseen. Levyt ja tippakaukalo ovat astianpesukoneen kestäviä.
7. Aseta tippakaukalo ja tippakouru paikalleen.
8. Asenna levyt noudattamalla ohjeita, jotka annettu kohdassa 4) Kokoamisohjeet.
   HUOM. Ensimmäisen käytön aikana laitteesta voi päästä vähäistä hajua. Tämä on täysin normaalia ja katoaa käytön myötä.

4) KOKOAMISOHJEET

A. Kokoamisohjeet eri levysarjoille

Aloita sijoittamalla laite puhtaalle, tasaiselle pinnalle. Laitteen levyjä voidaan käyttää kolmella eri tavalla:

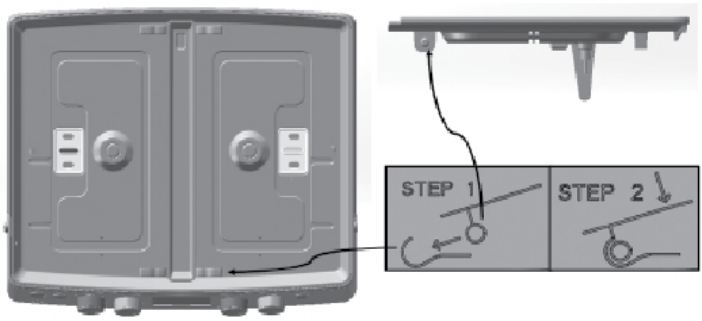
Täysikokoinen grilli

Täysikokoinen teppanyaki

Grillin ja teppanyakin yhdistelmä

B. Paistolevyjen asentaminen

Laitteen virran tulee olla poissa päältä, ja laitteen tulee olla jäähtynyt. Kiinnitä levyt yksi kerrallaan. Kallista levyn keskiosaa alaspäin ja paina levyn ulkoreunaa varovasti alas. Kuulet, kun se napsahtaa paikalleen. Älä paina sitä alas väkisin, vaan varmista, että tapit ja kiinnikkeet ovat kohdakkain, ja yritä sitten uudelleen. Älä yritä käyttää apuvälineitä työntäessäsi levyä paikoilleen.



HUOM. Kaavio on vain ohjeellinen, varsinaisessa tuotteessa ei ole merkintöjä.

C. Paistolevyjen irrottaminen

Laitteen virran tulee olla pois päältä, ja laitteen tulee olla jäähtynyt. Varmista, että START/STOP-painiketta on painettu. Etsi laitteen kyljissä olevat levyjen vapautuspainikkeet. Paina yhtä painiketta lujasti. Paistolevy ponnahtaa ulos perusyksiköstä. Nosta ja siirrä paistolevy sivuun käyttäen molempia käsiä. Noudata varovaisuutta laskiessasi levyjä toiselle pinnalle. Älä paina levyjä liikaa, jotta niiden alapuolella olevat tapit eivät vahingoitu.

5) KÄYTTÖ

- Noudata aina varovaisuutta, koska laite kuumenee käytön aikana.

  ÄLÄ KOSKETA LEVYJÄ TAI ROISKESUOJAA KYPSENNYKSEN AIKANA TAI VÄLITTÖMÄSTI SEN JÄLKEEN.

  Jos roiskesuojaa on tarpeen säätää kypsennyksen aikana, käytä uunikinnasta palovammojen välttämiseksi.
- Myös laitteen perusyksikkö tulee erittäin kuumaksi. Jos laitteen siirtäminen on tarpeen, anna laitteen jäähtyä ennen käsittelyä (vähintään 30 minuutin ajan).
- Kun laite on koottu oikein, kytke johto pistorasiaan, niin voit aloittaa ruoanlaiton. Kun teet valintoja, LCD-näytölle syttyy valo, mutta kypsennys alkaa vasta, kun painat START/STOP-painiketta.
- PLATE SELECT (LEVYN VALINTA) -valitsimella voit valita, ohjataanko molempia levyjä samanaikaisesti vai ohjataanko kummankin levyn lämpötilaa, aikaa ja ruskistustoimintoa erikseen. Lämpötilan asetusväli on 80–230 °C ja ajan 1–30 minuuttia.

- Jos TIME (AIKA) -valitsinta käännetään myötäpäivään yli 30 minuuttiin, näyttöön tulee teksti ON (PÄÄLLÄ). Ajastin ei näytä jäljellä olevaa aikaa, mutta levy sammuu automaattisesti 60 minuutin kuluttua.
- Jos vain LEFT (VASEN) tai RIGHT (OIKEA) levy on valittuna, voit kytkeä yksittäisen levyn pois päältä kääntämällä TEMPERATURE (LÄMPÖTILA) -painikkeen alle 80 °C:seen / kääntämällä TEMPERATURE (LÄMPÖTILA) -painikkeen kokonaan vastapäivään. Tämä voidaan tehdä vain ennen ruoanlaiton aloittamista.
- Asetusvalitsimella voit valita manuaalisen tilan tai less smoke -tilan. Less smoke -tila sisältää optimaaliset esiasetukset naudanlihalle, siipikarjalle, kalalle ja sianlihalle.
- SEAR (RUSKISTUS) -painikkeella voit ruskistaa ruokia 260 °C:ssa enintään 5 minuutin ajan. Ohjauspaneelin kummallakin puolella on oma ruskistustoimintonsa. Voit ruskistaa kummallakin puolella erikseen.
- Kun olet valinnut haluamasi asetukset, paina START/STOP (KÄYNNISTYS/PYSÄYTYS) -painiketta. PREHEAT (ESILÄMMITYS) ilmestyy LCD-näyttöön, ja palkit kulkevat vasemmalta oikealle.
- Kun laite on esilämmitetty, se piippaa kolme kertaa, sana PREHEAT (ESILÄMMITYS) katoaa näytöltä ja minuuttimäärä alkaa vilkkua.
- Paina START/STOP (KÄYNNISTYS/PYSÄYTYS) -painiketta, kun haluat käynnistää ajastimen ja lisätä ruokaa levy(i)lle.
- Kypsennyksen jäljellä olevat minuutit vilkkuvat nyt näytöllä ja aika alkaa kulua. Minuuttien alapuolella olevat kuusi palkkia osoittavat sekunteja (kukin palkki vastaa 10:tä sekuntia).
- Kun haluat lopettaa ruuanlaiton, sammuta laite painamalla START/STOP (KÄYNNISTYS/PYSÄYTYS) -painiketta.
- Levyjen keraamisen tarttumattoman pinnoitteen käyttöiän pidentämiseksi suosittelemme käyttämään muovisia, silikonisia tai puisia keittiövälineitä.
- Älä koskaan jätä muovisia keittiövälineitä kosketuksiin kuumien levyjen kanssa.
- Ruoanlaiton jälkeen poista mahdolliset jäämät talouspaperilla ennen seuraavan aterian valmistamista.
- Kaada hieman öljyä levyille ennen jokaista käyttökertaa. Suosittelemme leivontaan ja paistamiseen sopivaa öljyä (eli rasvaa, jolla on korkea savuamispiste). Tarkista öljyn pakkausmerkinnät ja varmista, että se sopii paistamiseen. Älä käytä mitään suihkutettavia tuotteita, kuten aerosoleja, sumuttimia tai pumppusuihkeita.
- Puhdista levyt aina käytön jälkeen.

HUOM. LCD-näytöllä näkyy oletusajastin ja -lämpötila. Tehdyt aika- ja lämpötilamuutokset säilyvät laitteen muistissa niin kauan kuin laite on kytkettynä virtalähteeseen. Kun virtajohto irrotetaan pistorasiasta, aika- ja lämpötila-asetukset palautuvat tehdasasetuksiin.

HUOMAA: Lämpötilayksikön vaihtaminen Celsius-asteiden (°C) ja Fahrenheit-asteiden (°F) välillä: paina START/STOP (KÄYNNISTYS/PYSÄYTYS) -painiketta ja SEAR (RUSKISTUS) -painiketta samanaikaisesti 6 sekunnin ajan.

KYPSENNYSOPAS

Ruokalaji	Levy	Lämpötila- ja aikasuositus
Bacon (pekoni)	Grilli tai teppanyaki	Aseta pekoni kylmälle levylle. Kuumenna 230 ˚C:n lämpötilaan. Kypsennä, kunnes pekoni on sopivan rapeaa. 450 g pekonia kypsyy noin 15 minuutissa.
Beef, Boneless Steak (naudanliha, luuton pihvi)	Grilli	Esilämmitä 230 ˚C:seen. Paina SEAR-painiketta ja ruskista 2 minuutin ajan. Aseta pihvit esilämmitetyille grillilevyille. Kypsennä kummaltakin puolelta noin 4–6 minuuttia riippuen pihvin paksuudesta ja halutusta kypsyysasteesta.
Chicken Breast (kananrinta)	Grilli	Esilämmitä 200 ˚C:seen. Paista kummaltakin puolelta 8–10 minuuttia. (Sisälämpötilan tulee olla 80 ˚C – lihaneste on kirkasta, eikä siinä näy vaaleanpunertavaa väriä.)
Chicken Thighs (kanankoivet)	Grilli	Esilämmitä 200 ˚C:seen. Paista kummaltakin puolelta 8–10 minuuttia. (Sisälämpötilan tulee olla 80 ˚C – lihaneste on kirkasta, eikä siinä näy vaaleanpunertavaa väriä.)
Fish Steaks (kalapihvit)	Grilli	Esilämmitä 200 ˚C:seen. Paista kummaltakin puolelta 7–8 minuuttia.
Hamburgers (hampurilaispihvit)	Grilli	Esilämmitä 230 ˚C:seen.
Cheeseburgers (juusto-hampurilaispihvit)	Grilli	Sama kuin hampurilaispihvissä, mutta kun pihvit ovat melkein kypsiä ja aikaa on jäljellä noin 1,5 minuuttia, aseta siivu juustoa kunkin hampurilaispihvin päälle. Kypsennä, kunnes juusto on sulanut.
Sausages (uncooked) (raakamakkarat)	Grilli tai teppanyaki	230 ˚C. Aseta makkaralenkit esilämmitetyille grilli-/teppanyakilevyille: grillin kohoumat pitävät makkarat kätevästi paikoillaan ja helpottavat niiden kääntämistä, jotta ne kypsyvät tasaisesti. Grillaa kummaltakin puolelta noin 5 minuuttia.
Eggs (kananmunat)	Teppanyaki	180 ˚C. Riko munat kuumille teppanyaki-levyille. Käännä, kun valkuaiset ovat jähmettyneet (noin 2–3½ minuuttia), ja poista levyiltä, kun kananmunat ovat sopivan kypsiä.
French Toast (köyhät ritarit)	Teppanyaki	180 ˚C. Käännä 2–3 minuutin kuluttua paksuudesta riippuen. Kypsennä vielä 2–3 minuuttia.

Ruokalaji	Levy	Lämpötila- ja aikasuositus
Steak & Eggs (pihvi ja kananmunat)	Grilli ja teppanyaki	Esilämmitä 180 ˚C:seen. Aseta maustetut pihvit esilämmitetylle grillilevylle. Grillaa kummaltakin puolelta noin 4–6 minuuttia riippuen paksuudesta ja halutusta kypsyysasteesta. Käännettyäsi pihvit kerran lisää kananmunat esilämmitetylle teppanyakilevylle ja kypsennä kummaltakin puolelta 2–3 minuuttia. Tällöin pihvikin on todennäköisesti valmis.
Vegetables (kasvikset)	Grilli	200 ˚C. Grillaa kypsäksi. Aika vaihtelee kasviksista riippuen, mutta yleensä 20–30 minuuttia riittää.

HUOM. Annetut ajat ovat vain ehdotuksia. Todellinen kypsennysaika vaihtelee ainesten, lämpötilan ja henkilökohtaisten mieltymysten mukaan. Tarkista lihan sisälämpötila varmuuden vuoksi aina paistomittarilla. Paksut lihapalat on ehkä leikattava ohuemmiksi, jotta ne kypsentyvät tasaisesti.

6) HOITO JA PUHDISTUS

- Ennen puhdistusta irrota laite aina pistorasiasta ja anna sen jäähtyä (vähintään 30 minuuttia). Poista ja hävitä tippakaukaloon ja tippakouruun kertynyt rasva.
- Irrota levyt puhdistusta varten painamalla levyjen vapautuspainikkeita. Varmista, että paistolevyt ovat jäähtyneet täysin ennen niiden käsittelyä (vähintään 30 minuuttia). Levyt ja tippakaukalo ovat astianpesukoneen kestäviä.
- Älä raaputa paistolevyjä metalliesineillä kuten veitsillä tai haarukoilla äläkä käytä puhdistamiseen hankaussientä. Tämä voi vaurioittaa levyjen keraamista, tarttumatonta pinnoitetta.
- Jos olet valmistanut kala- tai äyriäisruokia, pyyhi paistolevy sitruunamehulla, jotta niiden maku ei tartu seuraavaksi valmistettavaan ruokalajiin.
- Perusyksikkö ja ohjauspaneeli voidaan pyyhkiä puhtaiksi pehmeällä, kuivalla liinalla. Isommat sotkut voidaan pyyhkiä kostealla liinalla.
- Roiskesuoja, tippakaukalo, tippakouru ja levyt voidaan puhdistaa käsin kostealla liinalla. Tippakaukalo ja irrotettavat levyt ovat astianpesukoneen kestäviä.
- Älä käytä puhdistamiseen hankaussieniä, jauheita tai kemiallisia pesuaineita.

7) SÄILYTYS

- Varmista, että laite on jäähtynyt ja kuiva ennen sen varastoimista. Kiedo virtajohto laitteen alla olevan johtotelineen ympärille.
- Paras säilytystapa: aseta 2 levyä paikoilleen laitteeseen ja 2 levyä niille tarkoitettuihin säilytyspusseihin.
- Parhaan ja turvallisimman säilytyksen takaamiseksi säilytä pakkausmateriaalit ja aseta laite ja levyt takaisin laatikkoon, kun niitä ei käytetä.

8) VARAOSAT

Huomaa, että tälle laitteelle ei ole saatavilla varaosia.

9) LAITTEEN HÄVITTÄMINEN

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

Koskee vain Isoa-Britanniaa:

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

10) TAKUU

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

Takuu kattaa ainoastaan tuotteen ei-ammattimaisen käytön.

Emme ole missään tapauksessa vastuussa vioista, joiden syy on

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

Tuotevirheiden kohdalla olosuhteista riippuen

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

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

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

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

Asiakaspalvelu antaa tarvittavat ohjeet.

Toivottavasti nautit laitteen käytöstä!

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

The Original GREEN PAN™

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ ΚΑΙ ΕΓΓΥΗΣΗ

XL ΓΚΡΙΛ/ΤΕΠΑΝΓΙΑΚΙ ΜΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΛΙΓΟΤΕΡΟΥ ΚΑΠΝΟΥ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1)	ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ	18
2)	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΜΕΡΩΝ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ	21
3)	ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ	22
4)	ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ	22
	Α. ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΑ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΑ ΣΕΤ ΠΛΑΚΩΝ	22
	Β. ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΛΑΚΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	22
	C. ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΠΛΑΚΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	23
5)	ΧΡΗΣΗ	23
6)	ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ	26
7)	ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ	27
8)	ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ	27
9)	ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ	27
10)	ΕΓΓΥΗΣΗ	27

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

1) ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Κατά τη χρήση μιας ηλεκτρικής συσκευής, θα πρέπει να λαμβάνονται πάντα οι βασικές προφυλάξεις ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των εξής:

1. **ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες πριν από την πρώτη χρήση.
2. Μην αγγίζετε τις θερμές επιφάνειες. Ορισμένες από τις επιφάνειες θα καίνε κατά τη χρήση.
3. **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Για να μειωθεί ο κίνδυνος ηλεκτροπληξίας, να μαγειρεύετε μόνο στις αφαιρούμενες πλάκες.
4. Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση και δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για εμπορική χρήση.
5. Η συσκευή θα πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για τον σκοπό για τον οποίο προορίζεται και σχεδιάστηκε.
6. Διατηρείτε τη συσκευή και το βύσμα μακριά από νερό και από οποιαδήποτε άλλα υγρά. Σε περίπτωση που η συσκευή πέσει σε νερό, αφαιρέστε αμέσως το βύσμα από την πρίζα και μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν δεν ελεγχθεί πρώτα από πιστοποιημένο τεχνικό.
7. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών, ενδέχεται να οδηγήσει σε πρόκληση σωματικής βλάβης και/ή ζημιάς στο προϊόν.
8. Ποτέ μην επιχειρείτε να ανοίξετε μόνοι σας το περίβλημα της συσκευής.
9. Μην τοποθετείτε αντικείμενα μέσα στο περίβλημα της συσκευής.
10. Μην αγγίζετε το βύσμα με βρεγμένα ή υγρά χέρια.
11. Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας! Μην επιχειρείτε να επισκευάσετε τη συσκευή μόνοι σας. Σε περίπτωση δυσλειτουργιών, οι επισκευές θα πρέπει να πραγματοποιούνται από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις του ή ομοίως εξειδικευμένο τεχνικό.
12. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε μια χαλασμένη συσκευή! Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και επικοινωνήστε με τον πωλητή, εάν είναι χαλασμένη.
13. Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε πρίζα με την τάση και τη συχνότητα που αναφέρονται στην ετικέτα της συσκευής.
14. Προειδοποίηση! Μη βυθίζετε τα ηλεκτρικά μέρη της συσκευής σε νερό ή άλλα υγρά. Ποτέ μην κρατάτε τη συσκευή κάτω από τρεχούμενο νερό.
15. Ελέγχετε τακτικά το βύσμα και το καλώδιο τροφοδοσίας για τυχόν ζημιές. Εάν το βύσμα ή το καλώδιο τροφοδοσίας είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί

από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις του ή ομοίως εξειδικευμένο τεχνικό, προκειμένου να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος ή τραυματισμός.

16. Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας δεν έρχεται σε επαφή με αιχμηρά ή θερμά αντικείμενα και διατηρείτε το μακριά από γυμνή φλόγα. Για να βγάλετε το βύσμα από την πρίζα, πάντοτε να τραβάτε το βύσμα και όχι το καλώδιο τροφοδοσίας.
17. Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας (ή το καλώδιο επέκτασης) τοποθετείται με τρόπο ώστε να μην υπάρχει κίνδυνος να σκοντάψει κάποιος.
18. Πάντοτε να επιβλέπετε τη συσκευή όταν χρησιμοποιείται. Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη κατά τη διάρκεια της χρήσης.
19. Προειδοποίηση! Εφόσον το βύσμα είναι τοποθετημένο στην πρίζα, η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην τροφοδοσία ρεύματος.
20. Σβήνετε τη συσκευή προτού βγάλετε το βύσμα από την πρίζα. Ποτέ μη μεταφέρετε τη συσκευή κρατώντας την από το καλώδιο τροφοδοσίας.
21. Μη χρησιμοποιείτε επιπρόσθετες συσκευές που δεν παρέχονται μαζί με τη συσκευή.
22. Συνδέετε το βύσμα τροφοδοσίας σε μια εύκολα προσβάσιμη πρίζα, ώστε σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης να μπορείτε να αποσυνδέσετε αμέσως τη συσκευή από την πρίζα.
23. Μην αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα τραβώντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Αυτό θα μπορούσε να προκαλέσει ζημιά στο καλώδιο τροφοδοσίας ή στην πρίζα. Αποσυνδέετε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα, τραβώντας απαλά το βύσμα του καλωδίου τροφοδοσίας.
24. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε εξαρτήματα πέραν εκείνων που συνιστώνται από τον κατασκευαστή. Διαφορετικά, θα μπορούσε να προκληθεί κίνδυνος για την ασφάλεια του χρήστη και ζημιά στη συσκευή. Χρησιμοποιείτε μόνο αυθεντικά μέρη και εξαρτήματα.
25. Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με σωματικές ή διανοητικές βλάβες ή από άτομα που δεν διαθέτουν εμπειρία, εφόσον βρίσκονται υπό κατάλληλη επίβλεψη ή έχουν ενημερωθεί για τον τρόπο ασφαλούς χρήσης του προϊόντος και κατανοούν τους πιθανούς κινδύνους.
26. Ο καθαρισμός και η συντήρηση που εκτελούνται από τον χρήστη δεν θα πρέπει να εκτελούνται από παιδιά, παρά μόνο εάν βρίσκονται υπό επίβλεψη.
27. Τα παιδιά δεν θα πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Φυλάσσετε αυτήν τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.

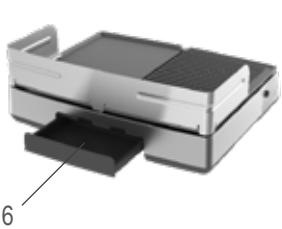
28. Πάντοτε να αποσυνδέετε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος εάν αφήνεται χωρίς επίβλεψη ή δεν χρησιμοποιείται, καθώς και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.
29. ΜΗΝ τοποθετείτε τη συσκευή επάνω ή κοντά σε ζεστή εστία γκαζιού ή ηλεκτρική εστία ή μέσα σε θερμό φούρνο.
30. Αυτή η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί ώστε να λειτουργεί μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
31. Αυτή η συσκευή διαθέτει ενσωματωμένη γείωση μόνο για τους σκοπούς της λειτουργίας της.
32. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε βιομηχανικό περιβάλλον ή σε εξωτερικούς χώρους ή για σκοπούς πέραν εκείνων για τους οποίους προορίζεται.
33. Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω ή κοντά σε ηλεκτρική εστία ή εστία υγραερίου, στην άκρη τραπεζιού ή σε μη σταθερή επιφάνεια. Τοποθετείτε τη συσκευή μόνο σε λεία, στεγνή και σταθερή επιφάνεια.
34. Πριν θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία, βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος στάλαξης είναι σωστά τοποθετημένος στην κάτω πλευρά της συσκευής.
35. Για να διασφαλίσετε την ασφαλή λειτουργία και τη βέλτιστη απόδοση, διαβάστε ολόκληρο το Εγχειρίδιο οδηγιών και το βιβλιαράκι της εγγύησης.
36. ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ Μην τις πετάξετε. Διαβάστε τις προτού χρησιμοποιήσετε τη νέα σας συσκευή XL Γκριλ/Τεπανγιάκι με λειτουργία ΛΙΓΟΤΕΡΟΥ ΚΑΠΝΟΥ. Φυλάξτε για μελλοντική αναφορά.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗΣ ΕΙΔΙΚΟΥ ΚΑΛΩΔΙΟΥ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ

Παρέχεται ένα μικρού μήκους καλώδιο τροφοδοσίας, για να μειωθεί ο κίνδυνος να μπλεχτείτε ή να σκοντάψετε σε ένα μακρύτερο καλώδιο. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μακρύτερα καλώδια επέκτασης, εάν είστε προσεκτικοί. Εάν χρησιμοποιήσετε μακρύτερο καλώδιο επέκτασης, η ονομαστική τάση που αναγράφεται στο καλώδιο επέκτασης θα πρέπει να είναι τουλάχιστον ίση με την ονομαστική τάση της συσκευής και το μακρύτερο καλώδιο τροφοδοσίας θα πρέπει να τοποθετηθεί με τρόπο ώστε να μην κρέμεται από τον πάγκο της κουζίνας ή από το τραπέζι και επομένως να μην μπορούν να το τραβήξουν παιδιά ή ζώα ή να σκοντάψει κάποιος επάνω σε αυτό. Το καλώδιο επέκτασης θα πρέπει να είναι ένα γειωμένο καλώδιο τροφοδοσίας 3 συρμάτων.

2) ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΜΕΡΩΝ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

1. **Βάση**
   Συμπαγής κατασκευή από ανοξείδωτο ατσάλι.
2. **Πίνακας ελέγχου**
   Κουμπιά START/STOP (ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ) και SEAR (ΣΟΤΑΡΙΣΜΑ με ενδεικτικές λυχνίες, περιστρεφόμενα κουμπιά ελέγχου και οθόνη LCD.
3. **(α) Πλάκα γκριλ / (β) Πλάκα τεπανγιάκι**
   Αφαιρούμενες και εναλλάξιμες πλάκες με κεραμική αντικολλητική επίστρωση Thermolon™ Volt.
4. **Κουμπιά αποδέσμευσης πλακών**
   Πιέστε προς τα μέσα για να αποδεσμεύσετε και να αφαιρέσετε τις πλάκες γκριλ ή τεπανγιάκι.
5. **Προστατευτικό πιτσιλίσματος**
   Αφαιρούμενο προστατευτικό πιτσιλίσματος από ανοξείδωτο ατσάλι.
6. **Δίσκος στάλαξης**
   Συλλέγει τα λίπη και τα αφαιρεί από τη βάση για εύκολο καθαρισμό.
7. **Αυλάκι στράγγισης**
   Συλλέγει τα λίπη και τα αφαιρεί από τη βάση για εύκολο καθαρισμό.
8. **Αποθήκευση καλωδίου τροφοδοσίας**
   Βρίσκεται σε βολικό σημείο κάτω από τη συσκευή, ώστε να κρύβεται το καλώδιο τροφοδοσίας.



3) ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες και τα σημαντικά μέτρα προστασίας.
2. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και ελέγξτε ότι όλα τα αντικείμενα έχουν παραληφθεί σε καλή κατάσταση.
3. Σκίστε όλα τα πλαστικά σακουλάκια και απορρίψτε τα με τον κατάλληλο τρόπο, καθώς μπορεί να αποτελέσουν κίνδυνο ασφυξίας ή πνιγμού για τα παιδιά.
4. Σκουπίστε το σώμα της συσκευής με ένα βρεγμένο πανί. ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μη χρησιμοποιείτε σκληρά λειαντικά καθαριστικά, πράσινα σφουγγαράκια κουζίνας ή προϊόντα που δεν θεωρούνται ασφαλή για χρήση σε αντικολλητικές επιφάνειες. Εάν πλένετε τις πλάκες και τον δίσκο στάλαξης στο πλυντήριο πιάτων, μπορεί να εμφανιστεί ένας ελαφρύς αποχρωματισμός στις πλάκες και στον δίσκο στάλαξης. Αυτό είναι μόνο θέμα αισθητικής και δεν θα επηρεάσει την απόδοση.
5. Τα παρακάτω 4 μέρη μπορούν να αφαιρεθούν από τη συσκευή για καθαρισμό: (1) πλάκα γκριλ/τεπανγιάκι – (2) προστατευτικό πιτσιλίσματος – (3) αυλάκι στράγγισης – (4) δίσκος στάλαξης
6. Καθαρίστε την πλάκα γκριλ/τεπανγιάκι, τον δίσκο στάλαξης και το αυλάκι στράγγισης και στεγνώστε τα καλά προτού τα τοποθετήσετε στη συσκευή. Οι πλάκες και ο δίσκος στάλαξης πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
7. Τοποθετήστε τον δίσκο στάλαξης και το αυλάκι στράγγισης.
8. Τοποθετήστε τις πλάκες όπως περιγράφεται στην ενότητα 4) Οδηγίες συναρμολόγησης.
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Κατά την πρώτη χρήση, η συσκευή μπορεί να έχει μια ελαφριά μυρωδιά. Αυτό είναι απολύτως φυσιολογικό και θα εξαλειφθεί με τη χρήση.

4) ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ

Α. Οδηγίες συναρμολόγησης για τα διαφορετικά σετ πλακών

Για να ξεκινήσετε, τοποθετήστε τη συσκευή σε μια καθαρή, επίπεδη επιφάνεια. Η συσκευή έχει 3 διαφορετικές επιλογές πλακών:

Γκριλ πλήρους μεγέθους

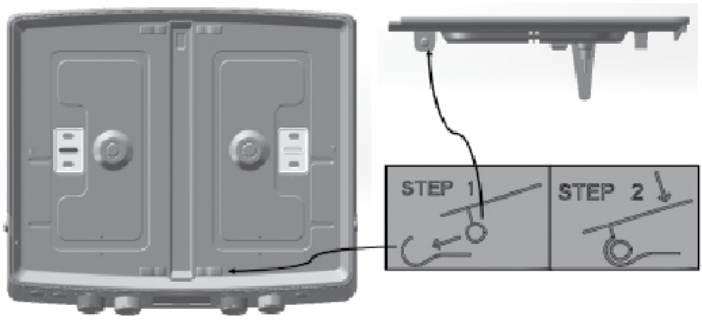
Τεπανγιάκι πλήρους μεγέθους

Συνδυασμός γκριλ και τεπανγιάκι

Β. Τοποθέτηση πλακών μαγειρέματος

Η συσκευή θα πρέπει να είναι σβηστή και να έχει κρυώσει. Τοποθετήστε κάθε πλάκα ξεχωριστά. Γείρετε το κέντρο της πλάκας προς τα κάτω και πιέστε προσεκτικά προς τα κάτω την εξωτερική πλευρά της πλάκας. Θα την ακούσετε να κουμπώνει στη θέση της. Μην την πιέζετε με δύναμη προς τα κάτω. Βεβαιωθείτε ότι οι ακίδες και τα

άγκιστρα έχουν ευθυγραμμιστεί και έπειτα προσπαθήστε ξανά. Μην προσπαθήσετε να χρησιμοποιήσετε λαβίδες για να πιέσετε προς τα μέσα.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Το διάγραμμα παρέχεται μόνο ως καθοδήγηση. Δεν υπάρχουν επισημάνσεις στο ίδιο το προϊόν.

C. Αφαίρεση πλακών μαγειρέματος

Η συσκευή θα πρέπει να είναι απενεργοποιημένη και να έχει κρυώσει. Βεβαιωθείτε ότι έχετε πατήσει το κουμπί START/STOP (ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ). Βρείτε τα κουμπιά αποδέσμευσης πλακών στα πλαϊνά. Πιέστε σταθερά το ένα κουμπί και η πλάκα μαγειρέματος θα βγει από τη βάση. Πιάστε την πλάκα μαγειρέματος και με τα δύο χέρια, για να την ανασηκώσετε και να την αφαιρέσετε. Να είστε προσεκτικοί όταν τοποθετείτε τις πλάκες σε άλλη επιφάνεια - μην ασκείτε υπερβολική πίεση, ώστε να μην προκληθεί ζημιά στις ακίδες στην κάτω πλευρά.

5) ΧΡΗΣΗ

- Καθώς η συσκευή θα θερμανθεί κατά τη διάρκεια της χρήσης, να είστε πάντοτε προσεκτικοί κατά τη λειτουργία της.

  ΜΗΝ ΑΓΓΙΖΕΤΕ ΤΙΣ ΠΛΑΚΕΣ Ή ΤΟ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΟ ΠΙΤΣΙΛΙΣΜΑΤΟΣ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ Ή ΑΜΕΣΩΣ ΜΕΤΑ.

  Χρησιμοποιήστε ένα γάντι φούρνου εάν θέλετε να προσαρμόσετε το προστατευτικό πιτσιλίσματος, ώστε να αποφύγετε τυχόν εγκαύματα.
- Η βάση της συσκευής θα είναι επίσης πολύ ζεστή. Εάν θέλετε να μετακινήσετε τη συσκευή για οποιονδήποτε λόγο, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει προτού την πιάσετε (τουλάχιστον 30 λεπτά).
- Μόλις συναρμολογηθεί σωστά η συσκευή σας, συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας σε μια τυπική πρίζα ηλεκτρικού ρεύματος και θα είστε έτοιμοι να ξεκινήσετε το μαγείρεμα. Όσο κάνετε τις επιλογές σας, η οθόνη LCD θα φωτίζεται, αλλά το μαγείρεμα δεν θα ξεκινήσει έως ότου πατήσετε το κουμπί START/STOP (ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ).
- Χρησιμοποιώντας το περιστρεφόμενο κουμπί PLATE SELECT (ΕΠΙΛΟΓΗ ΠΛΑΚΑΣ), μπορείτε να επιλέξετε να ελέγχετε και τις δύο πλάκες ταυτόχρονα ή να ελέγχετε ανεξάρτητα τη θερμοκρασία, τον χρόνο και τη λειτουργία σοταρίσματος σε κάθε πλάκα. Οι ρυθμίσεις θερμοκρασίας κυμαίνονται από 80°C έως 230°C και ο χρόνος κυμαίνεται από 1 έως 30 λεπτά.

- Γυρνώντας το περιστρεφόμενο κουμπί TIME (ΧΡΟΝΟΣ) δεξιόστροφα μετά τα 30 λεπτά θα εμφανιστεί η ένδειξη ON στην οθόνη. Το χρονόμετρο δεν ξεκινά αντίστροφη μέτρηση, αλλά η πλάκα θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από 60 λεπτά.
- Επιλέγοντας μόνο την ΑΡΙΣΤΕΡΗ ή τη ΔΕΞΙΑ πλάκα, μπορείτε να απενεργοποιήσετε τη μεμονωμένη πλάκα γυρίζοντας το κουμπί TEMPERATURE (ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ) σε θερμοκρασία κάτω των 80°C / γυρίζοντας το κουμπί TEMPERATURE (ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ) αριστερόστροφα έως το τέρμα. Αυτό μπορεί να γίνει μόνο πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα.
- Το περιστρεφόμενο κουμπί ρυθμίσεων σάς επιτρέπει να επιλέγετε μεταξύ της μη αυτόματης λειτουργίας και της λειτουργίας λιγότερου καπνού. Η λειτουργία λιγότερου καπνού περιλαμβάνει τις βέλτιστες προεπιλεγμένες ρυθμίσεις για μοσχάρι, πουλερικά, ψάρι και χοιρινό.
- Το κουμπί SEAR (ΣΟΤΑΡΙΣΜΑ) σάς επιτρέπει να σοτάρετε κάποιες τροφές σε θερμοκρασία 260°C για έως 5 λεπτά. Κάθε πλευρά του πίνακα ελέγχου έχει τη δική της λειτουργία σοταρίσματος. Μπορείτε να επιλέξετε σοτάρισμα ανεξάρτητα σε κάθε πλευρά.
- Όταν έχετε επιλέξει τις επιθυμητές ρυθμίσεις, πατήστε το κουμπί START/STOP (ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ) και θα εμφανιστεί η ένδειξη PREHEAT (ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ) στην οθόνη LCD, καθώς και μπάρες 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 (ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ) για να ξεκινήσει το χρονόμετρο την αντίστροφη μέτρηση και προσθέστε το φαγητό σας στην(στις) πλάκα(ες).
- Η ρύθμιση του χρόνου σε λεπτά θα αρχίσει να αναβοσβήνει και θα ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση έως το μηδέν. Οι έξι μπάρες κάτω από τα λεπτά είναι μια ένδειξη των δευτερολέπτων (κάθε μπάρα αντιστοιχεί σε 10 δευτερόλεπτα).
- Για να σταματήσετε το μαγείρεμα, πατήστε το κουμπί START/STOP (ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ) ώστε να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.
- Για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της κεραμικής αντικολλητικής επίστρωσης των πλακών σας, σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε εργαλεία κουζίνας από πλαστικό, σιλικόνη ή ξύλο.
- Ποτέ μην αφήνετε πλαστικά εργαλεία κουζίνας να έρχονται σε επαφή με τις ζεστές πλάκες.
- Μεταξύ των χρήσεων, αφαιρείτε τυχόν κατάλοιπα με χαρτί κουζίνας, προτού ξεκινήσετε να μαγειρεύετε το επόμενο γεύμα σας.
- Τοποθετείτε λίγο λάδι επάνω στις πλάκες πριν από κάθε χρήση. Συνιστούμε τη χρήση λαδιού κατάλληλου για ψήσιμο και τηγάνισμα (δηλ. λάδια με υψηλό σημείο καπνού). Ελέγξτε την ετικέτα του λαδιού σας, για να βεβαιωθείτε ότι είναι κατάλληλο για μαγείρεμα. Μη χρησιμοποιείτε κανέναν τύπο λαδιού σε μορφή σπρέι, συμπεριλαμβανομένων αεροζόλ, ψεκαστήρων σταγονιδίων και αντλιών ψεκασμού.
- Πάντοτε να καθαρίζετε τις πλάκες μετά από κάθε χρήση.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Το προεπιλεγμένο χρονόμετρο και η προεπιλεγμένη θερμοκρασία θα εμφανιστούν στην οθόνη LCD. Οι τροποποιήσεις που γίνονται στα μενού ως προς τον χρόνο και τη θερμοκρασία διατηρούνται όσο η συσκευή παραμένει συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος. Ωστόσο, μόλις αποσυνδεθεί από την πρίζα το καλώδιο τροφοδοσίας, οι ρυθμίσεις του χρόνου και της θερμοκρασίας επανέρχονται στις προεπιλεγμένες εργοστασιακές τιμές.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για εναλλαγή της θερμοκρασίας μεταξύ βαθμών Κελσίου: °C και Fahrenheit: °F, πατήστε παρατεταμένα το κουμπί START/STOP (ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ) και το κουμπί SEAR (ΣΟΤΑΡΙΣΜΑ) ταυτόχρονα για 6 δευτερόλεπτα.

ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Φαγητό	Πλάκα	Προτεινόμενη θερμοκρασία και χρόνος
Bacon (Μπέικον)	Γκριλ ή Τεπανγιάκι	Τοποθετήστε το μπέικον σε κρύες πλάκες. Γυρίστε το κουμπί στους 230˚C. Μαγειρέψτε έως ότου πετύχετε την επιθυμητή τραγανότητα. Θα χρειαστούν περίπου 15 λεπτά για 450 γρ. μπέικον.
Beef, Boneless Steak (Μοσχαρίσια μπριζόλα χωρίς κόκαλο)	Γκριλ	Προθερμάνετε στους 230˚C. Πατήστε το κουμπί SEAR (ΣΟΤΑΡΙΣΜΑ) και σοτάρετε για 2 λεπτά. Τοποθετήστε τις μπριζόλες στις προθερμασμένες πλάκες γκριλ. Μαγειρέψτε για περίπου 4 έως 6 λεπτά από κάθε πλευρά, ανάλογα με το πάχος της μπριζόλας και τον επιθυμητό βαθμό ψησίματος.
Chicken Breast (Στήθος κοτόπουλο)	Γκριλ	Προθερμάνετε στους 200˚C. Μαγειρέψτε για 8 έως 10 λεπτά από κάθε πλευρά. (Η εσωτερική θερμοκρασία θα πρέπει να είναι 80˚C - τα υγρά θα βγαίνουν διαυγή, χωρίς ροζ απόχρωση.)
Chicken Thighs (Μπούτι κοτόπουλο)	Γκριλ	Προθερμάνετε στους 200˚C. Μαγειρέψτε για 8 έως 10 λεπτά από κάθε πλευρά. (Η εσωτερική θερμοκρασία θα πρέπει να είναι 80˚C - τα υγρά θα βγαίνουν διαυγή, χωρίς ροζ απόχρωση.)
Fish Steaks (Φιλέτα ψαριού)	Γκριλ	Προθερμάνετε στους 200˚C. Μαγειρέψτε για 7 έως 8 λεπτά από κάθε πλευρά.
Hamburgers (Μπιφτέκια)	Γκριλ	Προθερμάνετε στους 230˚C.
Cheeseburgers (Μπιφτέκια με τυρί)	Γκριλ	Όπως παραπάνω, αλλά μόλις τα μπιφτέκια έχουν σχεδόν ψηθεί και απομένει 1,5 λεπτό, τοποθετήστε ένα κομμάτι τυρί επάνω από τα μπιφτέκια. Μαγειρέψτε έως ότου λιώσει το τυρί.
Sausages (Λουκάνικα) (ωμά)	Γκριλ ή Τεπανγιάκι	230˚C. Τοποθετήστε τα λουκάνικα στις προθερμασμένες πλάκες γκριλ/ τεπανγιάκι - οι ραβδώσεις του γκριλ είναι ιδανικές για να παραμένουν τα λουκάνικα στη θέση τους και να τα γυρίζετε εύκολα ώστε να μαγειρευτούν ομοιόμορφα. Ψήστε για περίπου 5 λεπτά από κάθε πλευρά.

Φαγητό	Πλάκα	Προτεινόμενη θερμοκρασία και χρόνος
Eggs (Αυγά)	Τεπανγιάκι	180˚C. Σπάστε τα αυγά επάνω στις ζεστές πλάκες τεπανγιάκι. Αναποδογυρίστε τα μόλις ψηθεί το ασπράδι, μετά από περίπου 2 έως 3,5 λεπτά, και αφαιρέστε τα μόλις μαγειρευτούν στον επιθυμητό βαθμό ψησίματος.
French Toast (Γαλλικό τοστ)	Τεπανγιάκι	180˚C. Αναποδογυρίστε το μετά από 2 έως 3 λεπτά, ανάλογα με το πάχος. Μαγειρέψτε για 2 έως 3 επιπλέον λεπτά.
Steak & Eggs (Μπριζόλα με αυγά)	Γκριλ και Τεπανγιάκι	Προθερμάνετε στους 180˚C. Τοποθετήστε τη(τις) μαριναρισμένη(ες) μπριζόλα(ες) επάνω στην προθερμασμένη πλάκα γκριλ. Ψήστε 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 ψηθεί η άλλη πλευρά, προσθέστε τα αυγά στην προθερμασμένη πλάκα τεπανγιάκι και μαγειρέψτε για 2 έως 3 λεπτά από κάθε πλευρά. Εκείνη τη στιγμή θα πρέπει να έχουν ψηθείκαι οι μπριζόλες.
Vegetables (Λαχανικά)	Γκριλ	200˚C. Ψήνετε έως ότου μαλακώσουν. Ο χρόνος θα ποικίλει ανάλογα με τον τύπο των λαχανικών που χρησιμοποιείτε, αλλά χρειάζονται από 20 έως 30 λεπτά.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αυτοί είναι μόνο προτεινόμενοι χρόνοι και μπορεί να ποικίλουν ανάλογα με τα υλικά, τις θερμοκρασίες και την προσωπική προτίμηση. Πάντοτε να ελέγχετε τις εσωτερικές θερμοκρασίες των κρεάτων με ένα θερμόμετρο τροφίμων για ασφάλεια. Τα κομμάτια κρέατος μεγάλου πάχους μπορεί να χρειάζονται άνοιγμα για ομοιόμορφο ψήσιμο.

6) ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Πριν από τον καθαρισμό, να αποσυνδέετε πάντοτε τη συσκευή σας από την πρίζα και να την αφήνετε να κρυώσει (τουλάχιστον 30 λεπτά). Αφαιρέστε και απορρίψτε τα λάδια και τα λίπη που έχουν συσσωρευτεί στον δίσκο στάλαξης και στο αυλάκι στράγγισης.
- Πιέστε τα κουμπιά αποδέσμευσης πλακών για να αφαιρέσετε τις πλάκες για καθαρισμό. Βεβαιωθείτε ότι οι πλάκες μαγειρέματος έχουν κρυώσει εντελώς προτού τις πιάσετε (τουλάχιστον 30 λεπτά). Οι πλάκες και ο δίσκος στάλαξης 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. Αυτό μπορεί να φθείρει την κεραμική αντικολλητική επίστρωση των πλακών.
- Εάν έχετε μαγειρέψει θαλασσινά, σκουπίστε την πλάκα μαγειρέματος με χυμό λεμονιού, ώστε να αποφύγετε τη μεταφορά της γεύσης των θαλασσινών στο επόμενο γεύμα σας.

- Η βάση και ο πίνακας ελέγχου μπορούν να καθαριστούν με ένα μαλακό, στεγνό πανί. Για περιπτώσεις δύσκολης βρωμιάς, χρησιμοποιήστε ένα βρεγμένο πανί.
- Το προστατευτικό πιτσιλίσματος, ο δίσκος στάλαξης, το αυλάκι στράγγισης και οι πλάκες μπορούν να πλυθούν στο χέρι με ένα βρεγμένο πανί. Ο δίσκος στάλαξης και οι αφαιρούμενες πλάκες πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
- Αποφεύγετε να χρησιμοποιείτε πράσινα σφουγγαράκια κουζίνας, σκόνες ή χημικά απορρυπαντικά.

7) ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει και στεγνώσει προτού την αποθηκεύσετε. Τυλίξτε το καλώδιο τροφοδοσίας γύρω από τη βάση καλωδίου τροφοδοσίας κάτω από τη συσκευή.
- Για να επιτύχετε τον καλύτερο τρόπο αποθήκευσης: τοποθετήστε 2 πλάκες στη συσκευή και 2 πλάκες στις προβλεπόμενες θήκες αποθήκευσης.
- Για καλύτερη και ασφαλέστερη αποθήκευση, κρατήστε τα υλικά συσκευασίας και τοποθετήστε τη συσκευή και τις πλάκες ξανά στο κουτί όταν δεν τις χρησιμοποιείτε.

8) ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ

Λάβετε υπόψη ότι δεν διατίθενται ανταλλακτικά για αυτήν τη συσκευή.

9) ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

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

Ισχύει μόνο για το Ηνωμένο Βασίλειο:

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

10) ΕΓΓΥΗΣΗ

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

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

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

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

Σε περίπτωση έλλειψης συμμόρφωσης, ανάλογα με τις περιστάσεις,

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

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

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

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

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

Απολαύστε τη χρήση της συσκευής σας!

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

The Original GREEN PAN™

NÁVOD K POUŽITÍ A ZÁRUKA

XL GRIL/TEPPANYAKI S
FUNKCÍ LESS SMOKE

OBSAH

1)	VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	32
2)	POPIS SOUČÁSTÍ VÝROBKU	34
3)	PŘED PRVNÍM POUŽITÍM	35
4)	NÁVOD K SESTAVENÍ	36
	A. NÁVOD K SESTAVENÍ PRO RŮZNÉ SADY DESEK	36
	B. INSTALACE GRILOVACÍCH DESEK	36
	C. VYJMUTÍ GRILOVACÍCH DESEK	36
5)	POUŽITÍ	37
6)	ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ	39
7)	ULOŽENÍ	40
8)	NÁHRADNÍ DÍLY	40
9)	LIKVIDACE SPOTŘEBIČE	40
10)	ZÁRUKA	40

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

1) VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Při používání elektrického spotřebiče je třeba dodržovat základní bezpečnostní opatření včetně následujících:

1. **DŮLEŽITÉ:** Před prvním použitím se pečlivě seznamte se všechny pokyny.
2. Nedotýkejte se horkých ploch, některé plochy se během používání zahřívají.
3. **UPOZORNĚNÍ:** Abyste snížili riziko úrazu elektrickým proudem, připravujte pokrmy pouze na vyměnitelných deskách.
4. Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti a nesmí se používat ke komerčním účelům.
5. Spotřebič se smí používat pouze k účelu, ke kterému byl určen a navržen.
6. Zajistěte, aby spotřebič a zástrčka zůstávaly mimo dosah vody a jiných kapalin. Pokud dojde k pádu spotřebiče do vody, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky a spotřebič nepoužívejte, dokud jej nezkontroluje certifikovaný technik.
7. Nedodržení těchto pokynů může mít za následek zranění osob nebo poškození výrobku.
8. Nikdy se nepokoušejte otevřít kryt spotřebiče svépomocí.
9. Pod kryt spotřebiče nevkládejte žádné předměty.
10. Nedotýkejte se zástrčky mokrýma nebo vlhkýma rukama.
11. Nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Nepokoušejte se spotřebič opravit svépomocí. V případě poruchy musí opravu provést výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikovaná osoba.
12. Nikdy nepoužívejte poškozený spotřebič! Pokud dojde k poškození spotřebiče, odpojte jej od elektrické zásuvky a kontaktujte prodejce.
13. Spotřebič připojujte pouze k elektrické zásuvce s napětím a frekvencí uvedenými na štítku spotřebiče.
14. Varování! Elektrické části spotřebiče neponořujte do vody ani jiných kapalin. Spotřebič nikdy neoplachujte pod tekoucí vodou.
15. Pravidelně kontrolujte zástrčku a napájecí kabel, zda nejsou poškozené. Pokud jsou zástrčka nebo napájecí kabel poškozené, musí je vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo nebezpečí zranění.
16. Dbejte na to, aby se napájecí kabel nedostal do kontaktu s ostrými ani horkými předměty, a chraňte jej před otevřeným ohněm. Chcete-li vytáhnout zástrčku ze zásuvky, vždy táhněte za zástrčku, nikoli za napájecí kabel.

17. Dbejte na to, aby byl napájecí (nebo prodlužovací) kabel umístěn tak, aby nehrozilo nebezpečí zakopnutí.
18. Při používání mějte spotřebič neustále pod kontrolou. Pokud se spotřebič používá, nikdy jej nenechávejte bez dozoru.
19. Varování! Dokud je zástrčka v zásuvce, je spotřebič stále připojen ke zdroji napájení.
20. Před vytažením zástrčky ze zásuvky spotřebič vypněte. Nikdy spotřebič nepřenášejte uchopením za napájecí kabel.
21. Nepoužívejte žádná další zařízení, která nebyla dodána spolu se spotřebičem.
22. Síťovou zástrčku zapojte do snadno přístupné elektrické zásuvky, abyste spotřebič v případě nouze mohli okamžitě odpojit.
23. Neodpojujte spotřebič od zásuvky tahem za napájecí kabel. Mohlo by dojít k poškození napájecího kabelu nebo zásuvky. Napájecí kabel odpojte od zásuvky šetrným zatažením za zástrčku.
24. Nikdy nepoužívejte jiné příslušenství než to, které doporučuje výrobce. Nedodržení tohoto pokynu může mít za následek ohrožení bezpečnosti uživatele a poškození spotřebiče. Používejte pouze originální díly a příslušenství.
25. 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 řádným dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a pokud rozumí nebezpečím, které používání spotřebiče obnáší.
26. Děti smí uživatelské čištění a údržbu provádět pouze v případě, že jsou pod dohledem.
27. Zabraňte dětem, aby si se spotřebičem hrály. Tento spotřebič a napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
28. Pokud spotřebič ponecháváte bez dozoru nebo jej nepoužíváte, odpojte jej od elektrické sítě. Stejně postupujte také před sestavením, rozebráním nebo čištěním.
29. Spotřebič NEPOKLÁDEJTE na horkou plynovou či elektrickou plotýnku, do jejich blízkosti, ani do horké trouby.
30. Tento spotřebič není určen k ovládání externím časovým spínačem ani samostatným systémem dálkového ovládání.
31. Tento spotřebič je vybaven pouze funkčním uzemněním.
32. Spotřebič nepoužívejte v průmyslovém prostředí, venku ani k jiným účelům, než pro které je určen.
33. Nepokládejte spotřebič na elektrický nebo plynový sporák ani do jeho blízkosti, na okraj stolu či na nestabilní plochu. Spotřebič používejte výhradně na rovné, suché a stabilní ploše.

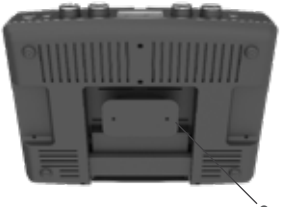
34. Před uvedením spotřebiče do provozu zkontrolujte, zda je ve spodní části spotřebiče řádně umístěna odkapávací miska.
35. V zájmu zajištění bezpečného provozu a dosažení optimálních výsledků si prostudujte celý návod k použití a záruční list.
36. TENTO NÁVOD SI USCHOVEJTE. Nevyhazujte jej. Před použitím nového grilu XL/teppanyaki s funkcí LESS SMOKE si prostudujte tento návod. Uschovejte pro budoucí použití.

SPECIÁLNÍ POKYNY TÝKAJÍCÍ SE POUŽITÍ SADY NAPÁJECÍCH KABELŮ

Spotřebič se dodává s krátkým napájecím kabelem, aby se snížilo riziko zamotání do kabelu či zakopnutí hrozící u delšího kabelu. Delší prodlužovací napájecí kabel lze použít, pokud zachováte opatrnost. Pokud používáte dlouhý prodlužovací napájecí kabel, měly by jmenovité elektrické hodnoty uvedené na kabelu být alespoň tak velké jako hodnoty uvedené na spotřebiči a delší napájecí kabel by měl být umístěn tak, aby se nevisel přes kuchyňskou desku nebo desku stolu, kde by za něj mohly tahat děti nebo zvířata, a také tak, aby o něj nebylo možné zakopnout. Prodlužovací napájecí kabel by měl sestávat z uzemněného třívodičového napájecího kabelu.

2) POPIS SOUČÁSTÍ VÝROBKU

1. **Tělo spotřebiče**
   Pevná konstrukce z nerezové oceli.
2. **Ovládací panel**
   Tlačítka START/STOP a SEAR (opékání zprudka) s kontrolkami; otočné ovladače a LCD displej.
3. **(a) Grilovací / (b) teppanyaki desky**
   Vyjímatelné a vyměnitelné desky s keramickým nepřilnavým povrchem Thermolon™ Volt.
4. **Tlačítka pro uvolnění desek**
   Stiskem tlačítka grilovací nebo teppanyaki desku uvolníte, aby ji bylo možné vyjmout.
5. **Kryt proti odstřikujícímu tuku**
   Odnímatelný kryt proti odstřikujícímu tuku z nerezové oceli.
6. **Odkapávací miska**
   Slouží k zachycení tuku a lze ji vyjmout pro snadnější čištění.
7. **Odkapávací žlábek**
   Slouží k zachycení tuku a lze jej vyjmout pro snadnější čištění.
8. **Úložný prostor pro napájecí kabel**
   Pohodlně umístěný zespodu, aby kabel nepřekážel.



3) PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Seznamte se se všemi pokyny a důležitými bezpečnostními opatřeními.
2. Odstraňte veškeré obalové materiály a zkontrolujte, zda byly všechny položky doručeny v nepoškozeném stavu.
3. Všechny plastové sáčky roztrhejte a řádně zlikvidujte, protože mohou pro děti představovat riziko udušení nebo vdechnutí.
4. Tělo spotřebiče otřete vlhkým hadříkem. **POZNÁMKA:** Nepoužívejte agresivní abrazivní čisticí prostředky, drátěnky ani přípravky, které nejsou vhodné k použití na nepřilnavé povrchy. Pokud desky a odkapávací misku myjete v myčce nádobí, může dojít k mírné změně jejich zabarvení. Jedná se pouze o estetickou změnu, která nemá vliv na jejich funkčnost.
5. Následující 4 části lze ze spotřebiče odpojit a vyčistit: (1) grilovací/teppanyaki deska – (2) kryt proti odstřikujícímu tuku – (3) odkapávací žlábek – (4) odkapávací miska
6. Před vložením do spotřebiče grilovací desky / desky teppanyaki, odkapávací misku a odkapávací žlábek očistěte a důkladně osušte. Grilovací desky a odkapávací misku lze mýt v myčce nádobí.
7. Vložte do spotřebiče odkapávací misku a žlábek.
8. Desky vsaďte podle pokynů uvedených v části 4) Návod k sestavení.
   POZNÁMKA: Při prvním použití může být spotřebič mírně cítit. Tento průvodní jev je zcela normální a s používáním ustane.

4) NÁVOD K SESTAVENÍ

A. Návod k sestavení pro různé sady desek

Začněte tím, že spotřebič umístíte na čistou rovnou plochu. Tento spotřebič lze používat se třemi různými konfiguracemi desek:

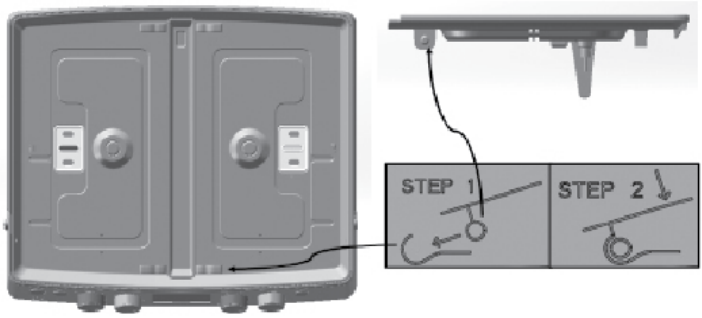
Dvě grilovací desky

Dvě teppanyaki desky

Kombinace grilovací a teppanyaki desky

B. Vložení grilovacích desek

Spotřebič by měl být vypnutý a vychladlý. Vkládejte samostatně jednu desku po druhé. Nakloňte střed desky směrem dolů a opatrně zatlačte na horní stranu desky. Měli byste slyšet, jak deska zapadne na své místo. Nesnažte se desku zatlačit silou. Zkontrolujte, zda jsou čepy závěsu a háčky v jedné rovině, a případně to zkuste znovu. Nesnažte se desku zatlačit pomocí trnů.



POZNÁMKA: Schéma slouží pouze k instruktážním účelům, na skutečném výrobku není žádné označení.

C. VYJMUTÍ GRILOVACÍCH DESEK

Spotřebič by měl být vypnutý a vychladlý a nezapomeňte stisknout tlačítko START/STOP. K uvolnění desek slouží tlačítka po stranách přístroje. Silou stiskněte jedno z tlačítek a příslušná grilovací deska se uvolní od těla přístroje. Uchopte desku oběma rukama, abyste ji mohli zvednout a vyjmout. Při odkládání desek stranou buďte opatrní – na desky příliš netlačte, abyste nepoškodili trny na spodní straně.

5) POUŽITÍ

- Protože se spotřebič při používání zahřívá, buďte při manipulaci s ním vždy opatrní.

  BĚHEM PŘÍPRAVY POKRMU ANI BEZPROSTŘEDNĚ PO NÍ SE NEDOTÝKEJTE DESEK ANI KRYTU PROTI ODSTŘIKUJÍCÍMU TUKU.

  Pokud potřebujete upravit polohu krytu, 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).
- Po řádném sestavení spotřebič zapojte kabelem do standardní elektrické zásuvky a můžete začít s přípravou jídla. Při nastavování se rozsvítí LCD displej, ale grilování se spustí teprve poté, co stisknete tlačítko START/STOP.
- Pomocí otočného ovladače PLATE SELECT (výběr desky) můžete zvolit nastavení pro obě desky současně, nebo nastavit teplotu, čas a funkci opékání pro každou z nich zvlášť. Teplotu lze nastavit v rozmezí 80 °C až 230 °C a čas v rozmezí 1 až 30 minut.
- Pokud přetočíte ovladač TIME (čas) ve směru hodinových ručiček za hodnotu 30 minut, zobrazí se na displeji ON (zapnuto). V takovém případě časovač neodpočítává čas, ale deska se po 60 minutách vypne automaticky.
- Pokud zvolíte pouze LEFT (levá deska) nebo RIGHT (pravá deska), můžete ohřev příslušné desky vypnout otočením tlačítka TEMPERATURE (teplota) pod 80 °C nebo otočením tlačítka TEMPERATURE zcela proti směru hodinových ručiček. Toto nastavení lze provést pouze před zahájením grilování.
- Otočný ovladač SETTING (nastavení) umožňuje zvolit mezi manuálním režimem a režimem s funkcí less smoke (méně kouře). Režim less smoke obsahuje optimální předvolby pro grilování hovězího, drůbežího, ryb a vepřového.
- Tlačítko SEAR (opékání) umožňuje až 5 minut zprudka opékat potraviny při teplotě 260 °C. Funkce SEAR je k dispozici na každé straně ovládacího panelu samostatně. Na každé straně grilu tedy můžete opékat samostatně.
- Po zvolení požadovaného nastavení stiskněte tlačítko START/STOP a na LCD displeji se zobrazí nápis PREHEAT (předehřívání) a pruhy běžící 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).
- Začne blikat nastavený čas v minutách a spustí se odpočet do nuly. Šest sloupcových ukazatelů pod minutami udává počet sekund (každý sloupec odpovídá 10 sekundám).
- Chcete-li grilování ukončit, stiskněte tlačítko START/STOP a spotřebič vypněte.
- Pro prodloužení životnosti keramického nepřilnavého povrchu desek doporučujeme používat plastové, silikonové nebo dřevěné kuchyňské náčiní.
- Plastové náčiní nikdy nenechávejte v kontaktu s horkými deskami.
- Než začnete připravovat další pokrm, setřete případné zbytky po předchozím grilování papírovou utěrkou.
- Před každým použitím nalijte na desky trochu oleje. Doporučujeme používat olej vhodný pro

pečení a smažení (tj. olej s vysokou teplotou přepálení). Zkontrolujte si na etiketě oleje, zda je olej vhodný ke grilování. Nepoužívejte žádné typy rozprašovačů oleje včetně aerosolů, mlhových rozprašovačů či pumpičkových rozprašovačů.

- Desky po každém použití vždy vyčistěte.

POZNÁMKA: Na LCD displeji se zobrazí výchozí nastavení časovače a teploty. Změny v nastavení času a teploty zůstávají uloženy v paměti, dokud je spotřebič připojen ke zdroji napájení. Po odpojení napájecího kabelu se ale nastavení času a teploty vrátí zpět na výchozí hodnoty nastavené z výroby.

POZNÁMKA: Pro přepnutí jednotek teploty mezi stupni Celsia (°C) a stupni Fahrenheita (°F) současně stiskněte a po dobu 6 sekund podržte tlačítka START|STOP a SEAR.

PRŮVODCE GRILOVÁNÍM

Potravina	Deska	Doporučovaná teplota a čas
Bacon (slanina)	Grilovací nebo teppanyaki	Slaninu položte na studené grilovací desky. Nastavte teplotu na 230 °C. Opékejte do křupava. Grilování 450 g slaniny by mělo trvat asi 15 minut.
Beef, Boneless Steak (hovězí maso, steak bez kosti)	Grilovací	Předehřejte na 230 ˚C. Stiskněte tlačítko SEAR a zprudka opékejte 2 minuty. Steaky položte na předehřátou grilovací desku. V závislosti na tloušťce steaku a požadované míře propečení opékejte z každé strany asi 4 až 6 minut.
Chicken Breast (kuřecí prsa)	Grilovací	Předehřejte na 200 ˚C. Grilujte 8 až 10 minut z každé strany. (Vnitřní teplota by měla dosáhnout 80 °C – při této teplotě bude šťáva čirá a bez růžového zabarvení.)
Chicken Thighs (kuřecí stehna)	Grilovací	Předehřejte na 200 ˚C. Grilujte 8 až 10 minut z každé strany. (Vnitřní teplota by měla dosáhnout 80 °C – při této teplotě bude šťáva čirá a bez růžového zabarvení.)
Fish Steaks (rybí steak)	Grilovací	Předehřejte na 200 ˚C. Grilujte 7 až 8 minut z každé strany.
Hamburgers (burger)	Grilovací	Předehřejte na 230 ˚C.
Cheeseburgers (cheeseburger)	Grilovací	Stejně jako výše, ale když budou burgery téměř upečené a bude zbývat asi 1,5 minuty, položte na ně kousek sýra. Opékejte, dokud se sýr nerozpustí.

Potravina	Deska	Doporučovaná teplota a čas
Sausages (uncooked) (klobásky ze syrového masa)	Grilovací nebo teppanyaki	230 °C. Položte jednotlivé klobásky na předehřátou grilovací/teppanyaki desku – žebrování desky pomáhá udržet jednotlivé klobásky ve správné poloze a umožňuje je snadno otáčet, abyste dosáhli rovnoměrného propečení. Grilujte asi 5 minut z každé strany.
Eggs (vejce)	Teppanyaki	180 °C. Vejce rozklepněte na horkou teppanyaki desku. Po ztuhnutí bílku (asi 2 až 3,5 minuty) vejce obraťte, a když je připraveno dle vašich představ, z grilu jej sundejte.
French Toast (francouzský toast)	Teppanyaki	180 °C. V závislosti na tloušťce po 2 až 3 minutách obraťte. Opékejte další 2 až 3 minuty.
Steak & Eggs (steak s vajíčkem)	Grilovací a teppanyaki	Předehřejte na 180 ˚C. Na předehřátou grilovací desku položte ochucený steak (steaky). V závislosti na tloušťce steaku a požadované míře propečení opékejte z každé strany asi 4 až 6 minut. Po otočení steaku rozklepněte na předehřátou teppanyaki desku vejce a opékejte z každé strany 2 až 3 minuty. Až bude vejce hotové, měl by být hotový i steak.
Vegetables (zelenina)	Grilovací	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.

POZNÁMKA: Jedná se pouze o doporučené časy, které se mohou lišit v závislosti na použitých potravinách, teplotě a osobních preferencích. Z bezpečnostních důvodů vždy kontrolujte vnitřní teplotu masa pomocí potravinářského teploměru. Silné plátky masa může být nutné pro rovnoměrné propečení nařídnout tzv. na motýlka.

6) ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

- Před čištěním vždy vypojte spotřebič ze sítě a nechte jej vychladnout (alespoň 30 minut). Odstraňte mastnotu a zbytky tuku, které se nahromadily v odkapávací misce a žlábku.
- Desky před čištěním uvolněte příslušným tlačítkem. Před manipulací s deskami se ujistěte, že jsou zcela vychladlé (alespoň 30 minut). Grilovací desky a odkapávací misku lze mýt v myčce nádobí.
- Grilovací desky neoškrabávejte kovovými předměty, jako jsou nože nebo vidličky, ani je nedrhněte drátěnkou. Mohlo to způsobit poškození keramického nepřilnavého povrchu.
- Pokud jste grilovali mořské plody, otřete grilovací desku citronovou šťávou, aby jimi nenačichl další připravovaný pokrm.

- Tělo spotřebiče a ovládací panel lze očistit měkkým suchým hadříkem. Odolnější nečistoty odstraňte navlhčeným hadříkem.
- Kryt proti odstřikujícímu tuku, odkapávací misku, odkapávací žlábek a desky lze mýt ručně vlhkým hadříkem. Odkapávací misku a vyměnitelné desky lze mýt v myčce nádobí.
- K čištění nepoužívejte drátěnku, písek na nádobí ani chemické čisticí prostředky.

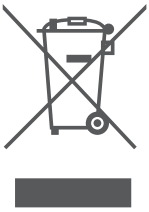
7) ULOŽENÍ

- Před uložením spotřebiče zkontrolujte, zda je spotřebič vychladlý a suchý. Omotejte napájecí kabel kolem k tomu určených úchytů na spodní straně spotřebiče.
- Pro zajištění nejlepšího způsobu skladování: dvě desky vložte do spotřebiče a zbývající dvě umístěte do k tomu určených skladovacích sáčků.
- Pro co nejlepší a nejbezpečnější skladování si ponechte obalové materiály a nepoužívaný spotřebič a desky vložte zpět do krabice.

8) NÁHRADNÍ DÍLY

Upozorňujeme, že pro tento spotřebič nejsou dostupné žádné náhradní díly.

9) LIKVIDACE SPOTŘEBIČE



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

Platí pouze pro Spojené království:

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

10) ZÁRUKA

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

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

V žádném případě neodpovídáme za vady způsobené:

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

V případě nesouladu bude v závislosti na okolnostech

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

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

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

Máte-li jakékoli dotazy k produktu, můžete kontaktovat náš zákaznický servis e-mailem na adrese info@cookware-co.com

Zákaznický servis vás bude informovat o dalším postupu.

Užívejte si svého spotřebiče!

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

The Original GREEN PAN™

MANUALE D'USO E GARANZIA

GRIGLIA XL/PIASTRA TEPPANYAKI
CON FUNZIONE MENO FUMO

SOMMARIO

1)	ISTRUZIONI DI SICUREZZA GENERALI	46
2)	DESCRIZIONE DELLE PARTI	48
3)	PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO	49
4)	ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO	50
	A. ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO DELLE DIVERSE SERIE DI PIASTRE	50
	B. INSTALLARE LE PIASTRE DI COTTURA	50
	C. RIMUOVERE LE PIASTRE DI COTTURA	50
5)	UTILIZZO	51
6)	MANUTENZIONE E PULIZIA	53
7)	CONSERVAZIONE	54
8)	PARTI DI RICAMBIO	54
9)	SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIO	54
10)	GARANZIA	55

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

1) ISTRUZIONI DI SICUREZZA GENERALI

Quando si utilizza un apparecchio elettrico, si dovrebbero sempre rispettare alcune misure di sicurezza, come ad esempio quelle qui riportate:

1. **IMPORTANTE:** Leggere attentamente tutte le istruzioni prima del primo utilizzo.
2. Non toccare le superfici calde, alcune di queste raggiungono temperature elevate durante l'utilizzo.
3. **ATTENZIONE:** Per ridurre il rischio di scosse elettriche, cucinare solo sulle piastre estraibili.
4. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico e non all'uso commerciale.
5. L'apparecchio deve essere utilizzato solo per i fini per i quali è stato progettato e realizzato.
6. Mantenere l'apparecchio e la spina elettrica lontani da acqua e altri liquidi. Nel caso in cui l'apparecchio dovesse cadere in acqua, staccare immediatamente la spina dalla presa e non utilizzare l'apparecchio fino a quando non è stato verificato da un tecnico certificato.
7. Il mancato rispetto delle istruzioni d'uso potrebbe provocare lesioni personali e/o danneggiare il prodotto.
8. Mai tentare di aprire per proprio conto l'involucro dell'apparecchio.
9. Non inserire alcun oggetto all'interno dell'involucro dell'apparecchio.
10. Non toccare la spina con le mani umide o bagnate.
11. Rischio di scossa elettrica! Non cercare di riparare per proprio conto l'apparecchio. In caso di malfunzionamento, le riparazioni devono essere eseguite dal produttore, da un suo incaricato per l’assistenza o da persona analogamente qualificata.
12. Mai utilizzare un apparecchio danneggiato! Scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica e contattare il rivenditore, se danneggiato.
13. Collegare l'apparecchio a una presa elettrica che abbia gli stessi valori di tensione e frequenza riportati sull'etichetta dell'apparecchio.
14. Attenzione! Non immergere i componenti elettrici dell'apparecchio in acqua o altri liquidi. Mai tenere l'apparecchio sotto l'acqua corrente.
15. Controllare regolarmente la spina e il cavo per escludere eventuali danni.

Se la spina o il cavo di alimentazione sono danneggiati, devono essere sostituiti dal produttore, da un suo incaricato per l'assistenza o da persona analogamente qualificata per evitare rischi.

16. Accertarsi che il cavo di alimentazione non venga in contatto con oggetti appuntiti o ad elevata temperatura e mantenerlo lontano da fiamme libere. Per estrarre la spina dalla presa, tirare sempre impugnando la spina e non il cavo.
17. Accertarsi che il cavo di alimentazione (o la sua prolunga) sia posizionato correttamente, in modo da non generare pericolo di inciampo.
18. Controllare sempre l'apparecchio quando è in uso. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.
19. Attenzione! Fino a quando la spina è nella presa, l'apparecchio è connesso alla rete elettrica.
20. Spegnere l'apparecchio prima di staccare la spina dalla presa. Mai trasportare l'apparecchio tirandolo dal cavo di alimentazione.
21. Non utilizzare altri dispositivi che non siano forniti insieme all'apparecchio.
22. Collegare la spina a una presa elettrica facilmente accessibile in modo che in caso di emergenza possa essere staccata immediatamente.
23. Non scollegare l'apparecchio dalla presa tirando il cavo di alimentazione. Ciò potrebbe danneggiare il cavo o la presa. Scollegare il cavo dalla presa tirando delicatamente la spina del cavo di alimentazione.
24. Mai utilizzare accessori che non siano quelli consigliati dal produttore. Il mancato rispetto di queste istruzioni potrebbe provocare un rischio in termini di sicurezza per l'utente e il danneggiamento dell'apparecchio. Utilizzare solo ricambi e accessori originali.
25. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche o mentali, o da persone prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e abbiano compreso tutti i potenziali pericoli.
26. La pulizia e la manutenzione non devono essere affidate ai bambini se non sotto sorveglianza.
27. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontani dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
28. Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa se viene lasciato incustodito e prima delle operazioni di montaggio, smontaggio o pulizia.
29. NON posizionare su o vicino a fornelli elettrici o a gas caldi, né in forni riscaldati.

30. Il presente apparecchio non deve essere azionato da un timer esterno o da un telecomando indipendente.
31. L'apparecchio contiene un collegamento a terra a scopo funzionale.
32. Non utilizzare l'apparecchio in un ambiente non domestico, all'esterno o per fini diversi da quelli a cui è destinato.
33. Non posizionare l'apparecchio su fornelli elettrici o a gas o nelle loro vicinanze, sul bordo del tavolo o su di una superficie instabile. Appoggiare l'apparecchio solo su una superficie uniforme, asciutta e stabile.
34. Prima di mettere in funzione l'apparecchio, accertarsi che il vassoio di raccolta sia posizionato correttamente nella parte inferiore dell'apparecchio.
35. Per garantire un funzionamento sicuro e risultati ottimali, leggere interamente il manuale d'uso e il libretto della garanzia.
36. CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI. Non buttare via queste istruzioni. Leggerle prima di utilizzare la nuova Griglia XL/Piastra teppanyaki con funzione MENO FUMO. Conservarle per futura consultazione.

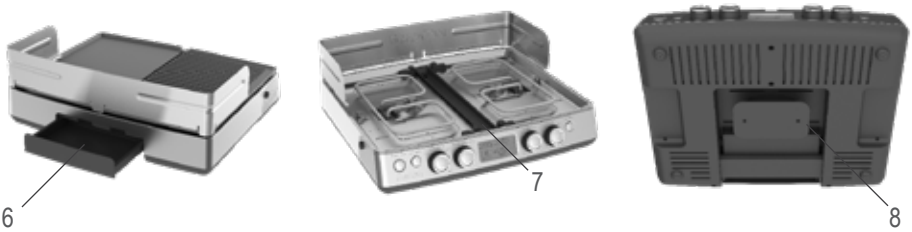
ISTRUZIONI SPECIALI PER IL CAVO DI ALIMENTAZIONE

L'apparecchio ha in dotazione un cavo di alimentazione corto per ridurre il rischio di rimanere impigliati o inciampare su un cavo più lungo. Cavi di alimentazione con prolunghe possono essere utilizzati prestando la dovuta attenzione. Se si utilizza un cavo di prolunga lungo, le caratteristiche elettriche del cavo di prolunga devono corrispondere o essere superiori a quelle dell'apparecchio e la prolunga deve essere disposta in modo da non pendere dal bancone o dal tavolo, per evitare che bambini o animali possano tirarla o inciamparci. La prolunga deve essere un cavo di alimentazione a 3 fili con messa a terra.

2) DESCRIZIONE DELLE PARTI

1. **Base**
   Involucro solido con design in acciaio inossidabile.
2. **Pannello di controllo**
   Pulsanti START/STOP e SEAR [Rosolare] con spie luminose; manopole di controllo e display LCDSTART/STOP
3. **(a) Griglia / (b) Piastra teppanyaki**
   Piastre estraibili e interscambiabili con rivestimento in ceramica antiaderente Thermolon™ Volt.
4. **Pulsanti di sblocco piastre**
   Premerli per sbloccare ed estrarre le piastre per griglia o teppanyaki.
5. **Paraspruzzi**
   Paraspruzzi estraibile in acciaio inossidabile.

6. **Vassoio di raccolta**
   Raccoglie il grasso ed è possibile rimuoverlo dalla base per una facile pulizia.
7. **Canalina antigocciolamento**
   Raccoglie il grasso ed è possibile rimuoverla dalla base per una facile pulizia.
8. **Spazio avvolgicavo**
   Situato comodamente sotto l'apparecchio per nascondere il cavo di alimentazione.



3) PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Leggere tutte le istruzioni e le misure di sicurezza importanti.
2. Togliere tutto il materiale di imballaggio e verificare che ogni elemento sia stato ricevuto in buone condizioni.
3. Strappare tutti i sacchetti di plastica e smaltirli correttamente poiché possono costituire un rischio di soffocamento per i bambini.
4. Pulire la struttura con un panno umido. NOTA: Non usare detergenti abrasivi, pagliette ruvide o prodotti non considerati sicuri per i rivestimenti antiaderenti. Se si decide di lavare le piastre e il vassoio di raccolta in lavastoviglie, questi potrebbero scolorirsi leggermente. È solo un problema estetico che non influirà sulle prestazioni.
5. Le seguenti 4 parti possono essere estratte dall'apparecchio per procedere alla pulizia: (1)griglia/piastra teppanyaki – (2) paraspruzzi – (3) canalina antigocciolamento – (4) vassoio di raccolta
6. Pulire la griglia/piastra teppanyaki, il vassoio di raccolta e la canalina antigocciolamento e asciugarli accuratamente prima di reinserirli nell'apparecchio. Le piastre e il vassoio di raccolta sono lavabili in lavastoviglie.
7. Inserire il vassoio di raccolta e la canalina antigocciolamento.

8. Posizionare le piastre come descritto al punto 4) Istruzioni per il montaggio.
NOTA: Durante il primo utilizzo, l'apparecchio potrebbe sprigionare un leggero odore. È una cosa assolutamente normale che scomparirà col tempo.

4) ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO

A. Istruzioni per il montaggio delle diverse serie di piastre

Per iniziare, posizionare l'apparecchio su di una superficie pulita e piatta. L'apparecchio ha 3 diverse opzioni di piastre:

Solo griglia

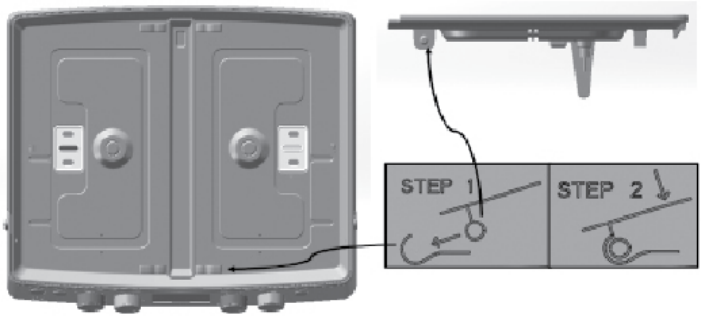
Solo piastra teppanyaki

Combinazione di griglia e piastra teppanyaki

B. Installare le piastre di cottura

L'apparecchio dev'essere spento e freddo. Inserire ogni piastra singolarmente. Inclinare la piastra verso il basso e spingerla delicatamente in basso sul lato esterno della piastra. Si dovrebbe sentire uno scatto di posizionamento. Non forzare nell'abbassarla, accertarsi che i perni di aggancio e i relativi ganci siano allineati e riprovare. Non utilizzare strumenti appuntiti per spingere la piastra.

NOTA: L'immagine ha il solo scopo di fornire istruzioni; non ci sono segni di riferimento sul prodotto.



C. Rimuovere le piastre di cottura

L'apparecchio deve essere spento e freddo; accertarsi di aver premuto il pulsante START/STOP. Individuare i pulsanti di sblocco piastre presenti sui lati. Premendo un pulsante con decisione la piastra di cottura si sgancerà dalla base. Afferrarla con entrambe le mani per sollevarla ed estrarla. Prestare attenzione nel posizionare le piastra su un'altra superficie - appoggiarla con delicatezza, in modo da non danneggiare i perni inferiori.

5) UTILIZZO

- Poiché l'apparecchio si riscalderà durante l'uso, prestare molta attenzione durante il funzionamento.

  NON TOCCARE LE PIASTRE O IL PARASPRUZZI DURANTE O IMMEDIATAMENTE DOPO LA COTTURA

  Qualora fosse necessario regolare il paraspruzzi, usare un guanto da forno per non scottarsi.
- Anche la base dell'apparecchio diventerà molto calda. Se per qualche motivo occorre spostare l'apparecchio, farlo raffreddare prima di toccarlo (almeno 30 minuti).
- Una volta assemblato l'apparecchio in modo corretto, inserire il cavo di alimentazione in una presa standard per iniziare a cucinare. Una volta impostata la selezione prescelta, il display LCD si accende, ma la cottura non si avvia fino a quando non si preme il pulsante START/STOP.
- Ruotando la manopola di SELEZIONE DELLA PIASTRA, è possibile scegliere di controllare contemporaneamente entrambe le piastre, o di controllare la temperatura in modo indipendente, così come il tempo e la rosolatura (sear), per ciascuna piastra. Le impostazioni di temperatura variano da 80 °C a 230 °C e i tempi di cottura da 1 a 30 minuti.
- Ruotando la manopola TIME in senso orario dopo i 30 minuti sul display comparirà la scritta ON. Il timer non esegue il conto alla rovescia, ma la piastra si spegne automaticamente dopo 60 minuti.
- Selezionando solo piastra SINISTRA o solo piastra DESTRA, è possibile spegnere una piastra ruotando il pulsante della TEMPERATURA a meno di 80 °C / ruotando del tutto il pulsante della TEMPERATURA in senso antiorario. Questa operazione si può eseguire solo prima di iniziare a cucinare.
- Questo selettore consente di scegliere tra le modalità manuale e meno fumo. La modalità meno fumo comprende preimpostazioni ottimali per cuocere a puntino carni di manzo, pollo, pesce e maiale.
- Con il pulsante SEAR (rosolare) è possibile rosolare i cibi a 260 °C per un massimo di 5 minuti. Ciascun lato del pannello di controllo ha la sua funzione "sear". Si può scegliere di rosolare ciascun lato in modo indipendente.
- Una volta selezionate le impostazioni desiderate, premere START/STOP per visualizzare PREHEAT (preriscaldamento) sul display LCD e le barre che progrediscono da sinistra a destra.
- Eseguito il preriscaldamento, l'apparecchio emetterà tre bip, la scritta "PREHEAT" scomparirà e i minuti inizieranno a lampeggiare.
- Premere START/STOP per avviare il timer e mettere il cibo sulla o sulle piastre.
- Il tempo di cottura in minuti adesso lampeggerà e partirà il conto alla rovescia. Le sei barre al di sotto dei minuti indicano i secondi (ciascuna barra corrisponde a 10 secondi).
- Per interrompere la cottura, premere il pulsante START/STOP per spegnere l'apparecchio.
- Per prolungare la vita del rivestimento antiaderente in ceramica delle piastre, consigliamo di utilizzare utensili in plastica, silicone, o legno.

- Non lasciare mai utensili di plastica a contatto con le piastre roventi.
- Tra una cottura e l'altra, rimuovere ogni residuo con un tovagliolo di carta prima di iniziare a cuocere un'altra pietanza.
- Prima di ogni utilizzo versare un po' di olio sulle piastre. Raccomandiamo di utilizzare un olio idoneo per cottura in forno e frittura (ad esempio oli con un punto di fumo elevato). Leggere l'etichetta dell'olio per accertarsi che sia adatto per la cottura. Non utilizzare nessun tipo di olio spray, inclusi aerosol, nebulizzatori e spray a pompa.
- Pulire sempre le piastre dopo ogni uso.

NOTA: Sul display compariranno una temperatura e un timer preimpostati. Le modifiche apportate ai menu relativi al tempo e alla temperatura di cottura rimangono attive fino a quando l'apparecchio è collegato alla corrente. Tuttavia, una volta staccata la spina, le impostazioni di tempo e temperatura ritornano a essere quelle predefinite.

NOTA: Per modificare la temperatura tra gradi centigradi: °C e Fahrenheit: °F, premere contemporaneamente il pulsante START|STOP e quello SEAR per 6 secondi.

GUIDA DI COTTURA

Cibo	Piastra	Temperatura e tempo di cottura suggeriti
Bacon	Griglia o piastra teppanyaki	Posizionare il bacon sulle piastre fredde. Impostare la temperatura a 230 °C. Cuocere fino alla croccantezza desiderata. Per 450 g di bacon dovrebbero bastare circa 15 minuti
Beef, Boneless Steak (Manzo, bistecca senz'osso)	Griglia	Preriscaldare a 230 ˚C. Premere il pulsante SEAR e rosolare per 2 minuti. Mettere le bistecche sulle griglie preriscaldate. Cuocere dai 4 ai 6 minuti per lato, in base allo spessore delle bistecche e al punto di cottura desiderato.
Chicken Breast (Petto di pollo)	Griglia	Preriscaldare a 200 ˚C. Cuocere 8 - 10 minuti per lato. (La temperatura interna dovrebbe essere di 80 °C, in quel caso dalla carne coleranno succhi trasparenti e non di colore rosa).
Chicken Thighs (Cosce di pollo)	Griglia	Preriscaldare a 200 ˚C. Cuocere 8 - 10 minuti per lato. (La temperatura interna dovrebbe essere di 80 °C, in quel caso dalla carne coleranno succhi trasparenti e non di colore rosa).
Fish Steaks (Tranci di pesce)	Griglia	Preriscaldare a 200 ˚C. Cuocere 7 - 8 minuti per lato.
Hamburger	Griglia	Preriscaldare a 230 ˚C.

Cibo	Piastra	Temperatura e tempo di cottura suggeriti
Cheeseburger	Griglia	Come sopra, ma quando i cheesburger sono quasi cotti, nell'ultimo minuto e mezzo, appoggiarci sopra una fettina di formaggio. Cucinare finché il formaggio non sarà fuso.
Sausages (Salsicce non cotte)	Griglia o piastra teppanyaki	230 ˚C. Mettere le salsicce sulla griglia / piastra teppanyaki preriscaldate. Le striature della griglia sono perfette per tenere ferme le salsicce e consentire di girarle per una cottura uniforme. Grigliare circa 5 minuti per lato.
Eggs (Uova)	Teppanyaki	180 ˚C. Rompere le uova sulle piastre teppanyaki ben calde. Girarle quando gli albumi saranno pronti, dopo circa 2 - 3,5 minuti, e toglierle quando saranno cotte al punto desiderato.
French Toast	Teppanyaki	180 ˚C. Girarlo dopo 2 o 3 minuti, a seconda dello spessore. Cuocere per altri 2 o 3 minuti.
Steak & Eggs (Bistecca con l'uovo)	Griglia e piastra teppanyaki	Preriscaldare a 180 ˚C. Mettere la carne insaporita sulla piastra della griglia preriscaldata. Grigliare dai 4 ai 6 minuti per lato, in base allo spessore e al punto di cottura desiderato. Dopo aver girato le bistecche per cuocere l'altro lato, aggiungere le uova sulla piastra teppanyaki e cuocere 2 - 3 minuti per lato. A quel punto, anche le bistecche dovrebbero essere pronte.
Vegetables (Verdure)	Griglia	200 ˚C. Grigliare finché non sono tenere. Il tempo di cottura può variare in base al tipo di verdura usata, ma dovrebbe aggirarsi intorno ai 20 - 30 minuti.

NOTA: Questi tempi di cottura sono solo suggerimenti e possono variare in base agli ingredienti, alle temperature e alle preferenze personali. Per sicurezza, verificare sempre la temperatura interna delle carni con un termometro per uso alimentare. Tagli spessi di carne bovina richiedono di essere aperti "a libro" per risultati di cottura omogenei.

6) MANUTENZIONE E PULIZIA

- Prima di procedere alla pulizia, scollegare sempre l'apparecchio e farlo raffreddare (per almeno 30 minuti). Rimuovere e buttare la materia grassa e i residui accumulatisi nel vassoio di raccolta e nella canalina antigocciolamento.
- Premere i pulsanti di sblocco per rimuovere e pulire le piastre. Assicurarsi che siano completamente raffreddate prima di maneggiarle (almeno 30 minuti). Le piastre e il vassoio di raccolta sono lavabili in lavastoviglie.

- Non graffiare le piastre di cottura con oggetti metallici come coltelli o forchette e non usare pagliette ruvide per pulirle perché potrebbero danneggiare il rivestimento in ceramica antiaderente.
- Se si è cucinato del pesce, passare sulla griglia un po' di succo di limone per evitare di trasferire il sapore di pesce alle pietanze successive.
- La base e la manopola di controllo possono essere pulite con un panno morbido e asciutto. In caso di sporco più ostinato, inumidire il panno.
- Il paraspruzzi, il vassoio di raccolta e le piastre si possono lavare a mano con una spugna umida. Le piastre estraibili e il vassoio di raccolta sono lavabili in lavastoviglie.
- Non usare pagliette ruvide, polveri o detergenti chimici.

7) CONSERVAZIONE

- Assicurarsi che l'apparecchio sia freddo e asciutto prima di riporlo. Avvolgere il cavo di alimentazione nell'avvolgicavo presente sotto l'apparecchio.
- Per una conservazione ideale, si consiglia di lasciare 2 piastre montate nell'apparecchio e di riporre le altre 2 negli appositi sacchetti per la conservazione.
- Per una conservazione ottimale e sicura, conservare i materiali di imballaggio e riporre l'apparecchio e le piastre nella scatola quando non in uso.

8) PARTI DI RICAMBIO

Per questo apparecchio non sono disponibili parti di ricambio.

9) SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIO

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

Solo per il Regno Unito:

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

10) GARANZIA

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

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

In nessun caso siamo responsabili per difetti causati da:

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

In caso di mancata conformità, in base alle circostanze,

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

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

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

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

Il servizio clienti vi indicherà la procedura da seguire.

Buon divertimento con l'utilizzo del vostro apparecchio!

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

The Original GREEN PAN™

MANUAL DE INSTRUCCIONES Y GARANTÍA

PARRILLA/PLANCHA XL CON FUNCIÓN DE REDUCCIÓN DE HUMO

ÍNDICE

1)	INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD	60
2)	DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS	62
3)	ANTES DEL PRIMER USO	63
4)	INSTRUCCIONES DE MONTAJE	64
	A. INSTRUCCIONES DE MONTAJE PARA LAS DISTINTAS COMBINACIONES DE PLACAS	64
	B. COLOCACIÓN DE LAS PLACAS	64
	C. EXTRACCIÓN DE LAS PLACAS	64
5)	USO	65
6)	CUIDADO Y LIMPIEZA	68
7)	ALMACENAJE	68
8)	PIEZAS DE REPUESTO	68
9)	ELIMINACIÓN DEL APARATO	69
10)	GARANTÍA	69

Antes de usar este aparato, lea atentamente las siguientes instrucciones. Recomendamos que conserve estas instrucciones. Por su seguridad, siga estas instrucciones de seguridad cuando utilice aparatos eléctricos.

1) INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

Al utilizar un aparato eléctrico, deben seguirse siempre unas precauciones básicas de seguridad, que incluyen las que indicamos a continuación:

1. **IMPORTANTE:** lea todas las instrucciones atentamente antes del primer uso.
2. No toque las superficies calientes (algunas de las superficies se calientan durante el uso).
3. **ATENCIÓN:** para reducir el riesgo de descarga eléctrica, cocine únicamente sobre las placas extraíbles.
4. Este aparato está destinado únicamente a uso doméstico y no debe emplearse para uso comercial.
5. El aparato debe utilizarse exclusivamente para el fin para el que fue destinado y diseñado.
6. Mantenga el aparato y el enchufe alejados del agua y de cualquier otro líquido. Si el aparato cayese en agua, desenchúfelo inmediatamente de la toma de corriente y no lo utilice hasta que lo revise un técnico certificado.
7. Si no sigue estas instrucciones pueden producirse daños a personas y al producto.
8. Nunca intente abrir la carcasa del aparato.
9. No inserte ningún objeto en la carcasa del aparato.
10. No toque el enchufe con las manos mojadas o húmedas.
11. ¡Peligro de descarga eléctrica! No intente reparar el aparato usted. En caso de avería o mal funcionamiento, las reparaciones debe realizarlas el fabricante, su agente de servicio o una persona con cualificación similar.
12. ¡Nunca utilice un aparato si está dañado! Si el aparato sufre algún daño, desenchúfelo de la toma de corriente y contacte con el vendedor.
13. Conecte el aparato únicamente a tomas de corriente con el voltaje y frecuencia que se indican en la etiqueta del aparato.
14. ¡Atención! No sumerja las partes eléctricas del aparato en agua ni en ningún otro líquido. Nunca ponga el aparato bajo el grifo ni ninguna otra forma de agua corriente.
15. Examine con regularidad el enchufe y el cable de alimentación para comprobar que no estén dañados. Si el enchufe o el cable de alimentación está(n) dañado(s), deberá(n) ser sustituido(s) por el fabricante, su agente de servicio o una persona con cualificación similar, para evitar peligros y lesiones.
16. Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con objetos

afilados o calientes y manténgalo alejado de fuegos. Para desenchufar el aparato de la toma de corriente, tire siempre del enchufe, nunca del cable.

17. Asegúrese de que el cable de alimentación, y si usa un cable alargador, también este último, estén colocados de tal forma que no haya peligro de tropezar con ellos.
18. Cuando el aparato esté encendido, manténgalo siempre vigilado. Nunca deje el aparato desatendido mientras lo esté utilizando.
19. ¡Atención! Siempre que el enchufe esté conectado a la toma de corriente, el aparato tendrá corriente.
20. Antes de desenchufar el aparato de la toma de corriente, apáguelo. Nunca lleve ni mueva el aparato agarrándolo del cable.
21. No utilice ningún dispositivo adicional que no haya sido suministrado junto con el aparato.
22. Enchufe el aparato a una toma eléctrica fácilmente accesible, para poder desenchufarlo inmediatamente en caso de emergencia.
23. No desenchufe el aparato de la toma de corriente tirando del cable de alimentación, ya que esto podría dañar el cable de alimentación y la propia toma. Para desenchufar el aparato, agarre el enchufe y tire con cuidado de él.
24. Nunca utilice accesorios que no estén recomendados por el fabricante. Incumplir esta norma puede dar lugar a riesgos de seguridad para el usuario y daños en el aparato. Utilice únicamente piezas y accesorios originales.
25. Este aparato pueden utilizarlo niños mayores de ocho años y personas sin experiencia o con discapacidades físicas o mentales siempre que se les supervise adecuadamente o se les haya instruido sobre cómo usar el aparato de forma segura y comprendan los posibles riesgos.
26. La limpieza y los cuidados que corresponden al usuario no deben realizarlos niños salvo si se les está supervisando.
27. Los niños no deben jugar con el aparato. Mantenga este aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de ocho años.
28. Desenchufe el aparato de la corriente si ya no lo usa, si va a quedar sin vigilancia o antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
29. NO coloque el aparato sobre un fuego de gas o un fogón eléctrico caliente o en un horno caliente, ni cerca de ellos.
30. El aparato no está destinado a utilizarse mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
31. El aparato incorpora conexión a tierra únicamente para fines funcionales.

32. No lo utilice en un entorno industrial ni al aire libre ni para fines distintos de aquellos para los que está destinado.
33. No coloque el aparato sobre una cocina eléctrica o de gas, ni cerca de ella ni en el borde de una mesa ni en una superficie inestable. Colóquelo únicamente en una superficie plana, nivelada, seca y estable.
34. Antes de poner el aparato en funcionamiento, asegúrese de tener la bandeja recogegrasas correctamente colocada en la parte inferior del aparato.
35. Para garantizar un uso seguro y unos resultados óptimos, lea todo el manual de instrucciones y garantía.
36. GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES. No las tire. Léalas antes de utilizar su nueva parrilla/plancha XL con función de REDUCCIÓN DE HUMO. Consérvelas para poder consultarlas en el futuro.

INSTRUCCIONES ESPECIALES SOBRE EL CABLE DE ALIMENTACIÓN

Se suministra un cable de alimentación corto para reducir los riesgos derivados de enredarse o tropezar con un cable más largo. Sin embargo, es posible utilizar un cable alargador de mayor longitud si se tiene cuidado. Si se usa un cable alargador, la clasificación eléctrica indicada en el cable alargador tiene que ser al menos tan alta como la del aparato. Además, el cable alargador deberá colocarse de tal forma que no quede colgando sobre el borde de la encimera o mesa, donde un niño o animal pueda tirar de él o pueda dar lugar a enganches o tropiezos. El cable alargador debe ser un cable de tres hilos, con toma de tierra.

2) DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS

1. **Base**
   Diseño sólido, con acero inoxidable.
2. **Panel de control**
   Botones de START/STOP (inicio/parada) y SEAR (sellar) con luces indicadoras; selectores de control y pantalla LCD.
3. **Placas de parrilla (a) y plancha (b)**
   Placas extraíbles e intercambiables con revestimiento antiadherente cerámico Thermolon™ Volt.
4. **Botones de desbloqueo de las placas**
   Presionar para soltar y extraer las placas de parrilla o plancha.
5. **Protector antisalpicaduras**
   Protector antisalpicaduras extraíble de acero inoxidable.
6. **Bandeja recogegrasas**
   Recoge la grasa y permite su extracción de la base, para una limpieza más fácil.
7. **Canaleta recogegrasas**
   Recoge la grasa y permite su extracción de la base, para una limpieza fácil.

8. Hueco recogecables
Situado en la parte inferior, lo cual es muy práctico para guardar oculto el cable de alimentación.

3) ANTES DEL PRIMER USO

1. Lea atentamente todas las instrucciones y precauciones, que son importantes.
2. Retire todo el material de embalaje y compruebe que haya recibido todos los elementos en buen estado.
3. Rompa todas las bolsas de plástico y deséchelas correctamente, ya que pueden suponer un riesgo de asfixia o atragantamiento para los niños.
4. Limpie la superficie del aparato con un paño húmedo. NOTA: no utilice productos de limpieza fuertes o abrasivos, estropajos ni productos que no se consideren aptos para utilizar sobre revestimientos antiadherentes. Si lava las placas y la bandeja recogegrasas en el lavavajillas, puede producirse una ligera decoloración de las placas y de la bandeja recogegrasas. Esto es puramente cosmético y no afecta al funcionamiento ni los resultados del aparato.
5. Las siguientes cuatro piezas pueden extraerse del aparato para limpiarlas: (1) placas de parrilla/plancha – (2) protector antisalpicaduras – (3) canaleta recogegrasas – (4) bandeja recogegrasas
6. Limpie las placas de parrilla/plancha, la bandeja recogegrasas y la canaleta recogegrasas, y séquelas bien antes de volver a colocarlas en el aparato. Las placas y la bandeja recogegrasas son aptas para lavavajillas.

7. Inserte la bandeja recogegrasas y la canaleta recogegrasas.
8. Instale las placas tal y como se describe en la sección 4) Instrucciones de montaje.
NOTA: en el primer uso, el aparato puede desprender un ligero olor. Esto es totalmente normal y desaparecerá con el uso.

4) INSTRUCCIONES DE MONTAJE

A. Instrucciones de montaje para las distintas combinaciones de placas

Antes de nada, coloque el aparato sobre una superficie plana, nivelada y limpia. El aparato tiene tres opciones distintas de combinaciones de placas:

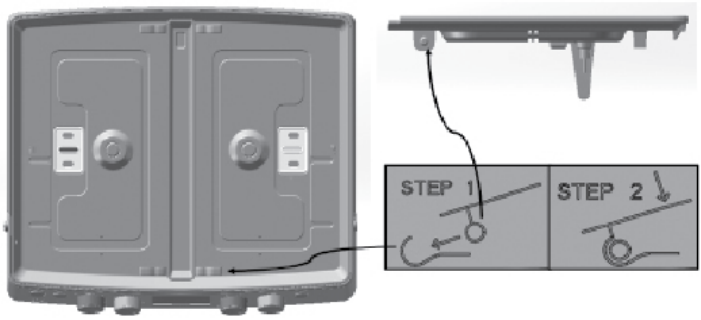
Parrilla completa

Plancha completa

Combo de parrilla y plancha

B. Colocación de las placas

El aparato tiene que estar desenchufado y frío. Inserte cada placa individualmente. Incline hacia abajo el lado de la placa que va hacia el centro y empuje con cuidado hacia abajo por el otro extremo. Debería notarse cómo encaja en su sitio. No fuerce la placa; si no entra a la primera, asegúrese de que los enganches y los pasadores que hacen de bisagra estén alineados e inténtelo de nuevo. No intente utilizar otros objetos (como destornilladores o similares) para encajar las placas.



NOTA: el diagrama es únicamente explicativo; estas marcas no aparecen en el producto en sí**.**

C. Extracción de las placas

El aparato tiene que estar desenchufado (comprobar el botón START/STOP) y frío. Localice los botones de desbloqueo de las placas, en los lados. Apriete un botón firmemente y la placa se soltará de la base. Sujete la placa con ambas manos para levantarla y extraerla. Tenga cuidado si coloca las placas sobre otra superficie; asegúrese de no apretarlas, ya que podría provocar daños en los soportes que tienen por abajo.

5) USO

- El aparato se calienta durante el uso, por lo que es necesario tener siempre precaución cuando se utilice.

  NO TOQUE LAS PLACAS NI EL PROTECTOR ANTISALPICADURAS DURANTE EL USO NI INMEDIATAMENTE DESPUÉS.

  Si necesita ajustar el protector antisalpicaduras, utilice un guante de horno para evitar quemarse.
- La base del aparato también se calienta mucho. Si necesita mover el aparato por la razón que sea, antes de manipularlo espere a que se enfríe (al menos 30 minutos).
- Con el aparato correctamente montado, enchufe el cable de alimentación a una toma eléctrica adecuada y estará listo para el uso. Al seleccionar opciones la pantalla se iluminará, pero el aparato no empezará a cocinar hasta que se pulse el botón de START/STOP.
- Con el selector de PLATE SELECT (selección de placas) puede optar por controlar ambas placas a la vez o por controlar la temperatura, tiempo y función de sellado en cada placa independientemente. Los ajustes de temperatura van de 80 °C a 230 °C y los de tiempo de 1 a 30 minutos.
- Si gira el selector de TIME (tiempo) en sentido horario más allá de los 30 minutos, en la pantalla se activará la opción ON. No habrá cuenta atrás del temporizador, pero la placa se apagará automáticamente al pasar 60 minutos.
- Si selecciona solo la placa LEFT (izquierda) o RIGHT (derecha), puede apagar esa placa individual girando el botón de TEMPERATURE (temperatura) a menos de 80 °C / girando el botón de TEMPERATURE (temperatura) en el sentido opuesto a las agujas del reloj hasta que no pueda más. Esto solo puede hacerse antes de empezar a cocinar.
- El selector de configuración permite seleccionar entre el modo manual y el de reducción de humo. El modo de reducción de humo incluye preconfiguraciones óptimas para carne de vacuno, pollo, pescado y cerdo.
- El botón de SEAR (sellar) permite sellar los alimentos a 260 °C durante hasta 5 minutos. Cada lado del panel de control tiene su propia función de sellado. Puede optar por sellar cada lado independientemente.
- Una vez seleccionados los ajustes deseados, pulse START/STOP. En la pantalla aparecerán la palabra PREHEAT (precalentar) y unas barras que van de izquierda a derecha.
- Al terminar de precalentar, pitará tres veces, la palabra PREHEAT desaparecerá y los minutos empezarán a parpadear.

- Pulse START/STOP para que el temporizador empiece a contar. Ponga los alimentos en la(s) placa(s).
- El tiempo (en minutos) parpadeará y hará una cuenta atrás hasta llegar a cero. Las seis barras que hay debajo de los minutos indican los segundos (cada barra representa 10 segundos).
- Para parar de cocinar, pulse el botón de START/STOP y el aparato se apagará.
- Para prolongar la vida útil del revestimiento antiadherente cerámico de las placas, le recomendamos que utilice utensilios de plástico, silicona o madera.
- Nunca deje utensilios de plástico en contacto con las placas calientes.
- Entre una comida y otra, retire los posibles residuos con un papel de cocina.
- Antes de cada uso, ponga un poco de aceite en las placas. Recomendamos utilizar un aceite apto para asar y freír (es decir, aceites con un elevado punto de humeo). Compruebe la etiqueta del aceite para asegurarse que sea apto para cocinar. No utilice ningún tipo de aceite en spray, incluidos aerosoles, vaporizadores y pulverizadores a presión.
- Limpie siempre las placas después de cada uso.

NOTA: en la pantalla aparecerán el temporizador y la temperatura por defecto. Las opciones de tiempo y temperatura configuradas con los menús se mantienen mientras el aparato siga estando conectado a la corriente. Sin embargo, una vez que se desenchufe el cable de alimentación, la configuración de tiempo y temperatura volverá a los parámetros preconfigurados de fábrica.

NOTA: para cambiar la temperatura de grados Celsius (°C) a Fahrenheit (°F) o viceversa, pulse a la vez los botones de START/STOP y SEAR y manténgalos pulsados durante 6 segundos.

GUÍA DE COCINA

Alimento	Placa	Temperatura y tiempo recomendados
Bacon (Beicon)	Parrilla o plancha	Coloque el beicon sobre la placa fría. Ponga a 230 ˚C. Cocine hasta el punto crujiente que se desee. Debería llevar unos 15 minutos para 450 g de beicon.
Beef, boneless steak (Carne de vacuno, bistec o chuleta deshuesada)	Parrilla	Precaliente a 230 ˚C. Pulse el botón de SEAR (sellar) y selle durante 2 minutos. Ponga la carne sobre las placas de parrilla precalentadas. Cocínela entre 4 y 6 minutos por cada lado, según el grosor de las piezas y el punto que desee.
Chicken breast (Pechuga de pollo)	Parrilla	Precaliente a 200 ˚C. Cocine entre 8 y 10 minutos por cada lado. La temperatura interna debe llegar a 80 ˚C y los jugos al pinchar la parte más gruesa deben ser claros, sin ninguna traza de color rosado.

Alimento	Placa	Temperatura y tiempo recomendados
Chicken Thighs (Muslos de pollo)	Parrilla	Precaliente a 200 ˚C. Cocine entre 8 y 10 minutos por cada lado. La temperatura interna debe llegar a 80 ˚C y los jugos al pinchar la parte más gruesa deben ser claros, sin ninguna traza de color rosado.
Fish steaks (Pescado en rodajas)	Parrilla	Precaliente a 200 ˚C. Cocine entre 7 y 8 minutos por cada lado.
Hamburgers (hamburguesas)	Parrilla	Precaliente a 230 ˚C.
Cheeseburgers (Hamburguesas con queso)	Parrilla	Igual que para la opción anterior pero, una vez que las hamburguesas estén casi listas, cuando falte alrededor de un minuto y medio, coloque una loncha de queso encima. Cocine hasta que el queso empiece a fundirse.
Sausages (Salchichas crudas)	Parrilla o plancha	230 ˚C. Coloque las salchichas sobre las placas de parrilla o plancha. Con los rebordes de las placas de parrilla es más fácil mantener las salchichas en su sitio y darles la vuelta para que se cocinen igual por todos lados. Cocine unos 5 minutos por cada lado.
Eggs (Huevos)	Plancha	180 ˚C. Casque los huevos y échelos sobre las placas de plancha calientes. Una vez que cuaje la clara, al pasar entre 2 y 3,5 minutos, deles la vuelta. Retírelos cuando estén al punto deseado.
French toast (Torrijas y similares)	Plancha	180 ˚C. Dé la vuelta a los 2 o 3 minutos, según el grosor. Cocine 2 o 3 minutos más.
Steak & eggs (Chuleta o bistec con huevos)	Parrilla y plancha	Precaliente a 180 ˚C. Sazone la carne y colóquela en la placa de parrilla precalentada. Cocine entre 4 y 6 minutos por cada lado, según el grosor y el punto deseado. Al dar la vuelta a la carne para hacerla por el segundo lado, ponga los huevos en la placa de plancha precalentada y cocínelos 2 o 3 minutos por cada lado. Para entonces, la carne también debería estar hecha.
Vegetables (Verduras)	Parrilla	200 ˚C. Cocine hasta que estén tiernas. Esto varía en función del tipo de verdura, pero debería llevar entre 20 y 30 minutos.

NOTA: estos son tiempos recomendados y pueden variar según los ingredientes, temperaturas y preferencias personales. Por seguridad, debe comprobarse siempre la temperatura interna de las carnes con un termómetro para carne. En el caso de las piezas de carne gruesas, puede ser necesario abrirlas en forma de libro para cocinarlas de manera homogénea.

6) CUIDADO Y LIMPIEZA

- Antes de limpiar, siempre desenchufe el aparato y espere a que se enfríe (al menos 30 minutos). Retire y deseche la grasa que se haya acumulado en la bandeja recogegrasas y la canaleta recogegrasas.
- Apriete los botones de desbloqueo de las placas para sacarlas y limpiarlas. Antes de manipular las placas, asegúrese de que se hayan enfriado completamente (al menos 30 minutos). Las placas y la bandeja recogegrasas son aptas para lavavajillas.
- No raspe las placas con objetos metálicos, como cuchillos o tenedores, ni utilice un estropajo para limpiarlas, ya que esto podría dañar el revestimiento antiadherente cerámico.
- Si ha cocinado pescado o marisco, frote la placa con zumo de limón para evitar que dé sabor a pescado/marisco a la próxima comida.
- La base y el panel de control pueden limpiarse pasando un paño suave seco. Si hay manchas resistentes, humedezca el paño.
- El protector antisalpicaduras, la bandeja recogegrasas, la canaleta recogegrasas y las placas pueden lavarse a mano con un paño húmedo. La bandeja recogegrasas y las placas extraíbles son aptas para lavavajillas.
- No utilice estropajos, polvos ni detergentes químicos.

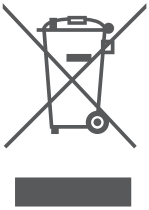
7) ALMACENAJE

- Antes de guardar el aparato, asegúrese de que esté frío y seco. Enrolle el cable de alimentación en el sistema que hay para ello en la parte inferior del aparato.
- Para guardarlo de forma correcta, dos placas deben ir colocadas en el aparato y las otras dos en las bolsas que hay para guardarlas.
- La mejor forma, y la más segura, de guardar el aparato es conservar los materiales de embalaje y volver a meter el aparato y las placas en la caja cuando no los use.

8) PIEZAS DE REPUESTO

Tenga en cuenta que no hay piezas de repuesto para esta unidad.

9) ELIMINACIÓN DEL APARATO



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

Solo válido para el Reino Unido:

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

10) GARANTÍA

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

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

No nos hacemos responsables de los defectos derivados de:

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

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

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

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

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

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

El servicio de atención al cliente le indicará cómo proceder.

Esperamos que disfrute de su aparato.

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

The Original GREEN PAN™

KULLANIM TALİMATLARI VE GARANTİA

XL IZGARA/TEPPANYAKI, DAHA AZ DUMAN IŞLEVLI

İÇİNDEKİLER

1)	GENEL GÜVENLİK TALİMATLARI	74
2)	PARÇALARIN TANIMI	76
3)	İLK KULLANIMDAN ÖNCE	77
4)	MONTAJ TALİMATLARI	78
	A. DEĞİŞİK LEVHA SETLERİ İÇİN MONTAJ TALİMATLARI	78
	B. PİŞİRME LEVHALARINI TAKMA	78
	C. PİŞİRME LEVHALARINI ÇIKARMA	78
5)	KULLANIM	78
6)	BAKIM VE TEMİZLİK	81
7)	SAKLAMA	82
8)	YEDEK PARÇALAR	82
9)	CİHAZIN ELDEN ÇIKARILMASI	82
10)	GARANTİ	82

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

1) GENEL GÜVENLİK TALİMATLARI

Elektrikli cihaz kullanırken aşağıdakiler de dahil temel güvenlik önlemlerine daima uyulmalıdır:

1. **ÖNEMLİ:** Kullanmaya başlamadan önce tüm talimatları dikkatle okuyun.
2. Kızgın yüzeylere dokunmayın. Bazı yüzeyler kullanım sırasında çok ısınıp kızar.
3. **DİKKAT:** Elektrik çarpması riskini azaltmak için yiyeceğinizi sadece yerinden çıkarılabilir levhalar üzerinde pişirin.
4. Bu cihaz yalnızca ev tipi kullanım içindir ve ticari amaçla kullanılmamalıdır.
5. Cihaz yalnızca tasarım ve üretim amacı doğrultusunda kullanılmalıdır.
6. Cihaz ile fişini sudan ve başka sıvılardan uzak tutun. Cihaz kazara suya düşerse hemen fişini prizden çekin ve ehliyetli bir teknisyen tarafından kontrol edilene kadar cihazı kullanmayın.
7. Bu talimatlara uyulmaması durumunda yaralanmalar ve/veya üründe hasar meydana gelebilir.
8. Cihazın gövdesini asla kendi başınıza açmaya kalkmayın.
9. Cihazın gövdesinin içine hiçbir nesne sokmayın.
10. Islak veya nemli ellerle fişe dokunmayın.
11. Elektrik çarpma tehlikesi! Cihazı hiçbir koşulda kendi başınıza tamir etmeye kalkmayın. Arıza durumunda tamirat ancak üretici, servis temsilcisi veya eşdeğer ehliyet sahibi biri eliyle yapılabilir.
12. Hasarlı bir cihazı asla kullanmayın! Cihazda hasar varsa hemen fişini çekin ve satın aldığınız yere başvurun.
13. Cihazı yalnızca cihaz etiketinde belirtilen voltaj ve frekanstaki bir elektrik prizine bağlayın.
14. Uyarı! Cihazın elektrikli bileşenlerini suya veya başka bir sıvıya batırmayın. Cihazı asla akan suya tutmayın.
15. Elektrik fişi ve elektrik kablosunda düzenli olarak hasar kontrolü yapın. Elektrik kablosu hasar görmüşse tehlikeyi önlemek için üretici, servis temsilcisi veya eşdeğer ehliyetli bir usta tarafından değiştirilmelidir.
16. Elektrik kablosunun keskin veya kızgın nesnelere temas etmemesine dikkat edin ve kabloyu alevden uzak tutun. Cihazın fişini prizden çıkarırken daima fişten tutarak çekin, kabloyu çekmeyin.

17. Elektrik kablosunu (veya uzatma kablosunu), geçerken takılıp düşme tehlikesi yaratmayacak şekilde yerleştirin.
18. Cihaz çalışır durumdayken daima gözünüz üzerinde olmalıdır. Çalışan bir cihazı gözetimsiz bırakarak başından ayrılmayın.
19. Uyarı! Fişi prize takılı olduğunda cihazın elektrik kaynağı ile bağlantısı vardır.
20. Fişini prizden çıkarmadan önce cihazı güç şalterinden kapatın. Cihazı hiçbir zaman elektrik kablosundan çekerek taşımayın.
21. Cihazla birlikte sunulmuş olmadıkça hiçbir harici aygıt kullanmayın.
22. Acil bir durumda cihazın fişini hemen çekebilmek için elektrik fişini kolayca erişilebilen bir prize takın.
23. Cihazın fişini çıkarmak için asla kablosundan tutup çekmeyin. Yoksa elektrik kablosu veya elektrik prizi zarar görebilir. Cihazın elektrik bağlantısını kesmek istediğinizde kabloyu fişinden tutun ve hafifçe çekerek prizden çıkarın.
24. Üreticinin tavsiye etmediği aksesuarları kullanmayın. Aksi hâlde cihazı kullananlar için güvenlik riski, cihaz için de hasar riski ortaya çıkar. Sadece orijinal parça ve aksesuarları kullanın.
25. Bu cihaz, en az 8 yaşında olan çocuklar, fiziksel veya zihinsel engelli kişiler veya deneyimsiz kişiler tarafından da yeterli gözetimin sağlanması veya ürünü güvenli bir şekilde kullanma konusunda bilgilendirilmiş ve potansiyel tehlikeleri anlamış olmaları koşuluyla kullanılabilir.
26. Kullanıcı eliyle yapılacak olan temizleme ve bakım işlemlerini ise gözetim olmaksızın çocuklar yapmamalıdır.
27. Çocuklar bu cihazla oynamamalıdır. Cihazı ve elektrik kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği bir yerde saklayın.
28. Cihazın başında kimse yoksa veya cihaz zaten kullanım dışıysa daima fişi çekilmiş olmalıdır. Aynı şekilde cihazı monte veya demonte etmeden ve temizliğine başlamadan önce de fişi çekilmelidir.
29. Cihazı kızgın durumdaki bir gaz veya elektrik ocağının üzerine veya yakınına ya da ısıtılmış bir fırının içine KOYMAYIN.
30. Bu cihaz, harici bir zamanlama aygıtı veya ayrı uzaktan kumanda sistemiyle çalıştırılmak üzere tasarlanmış değildir.
31. Bu cihazda yalnızca işlevsel amaçlarla olmak üzere bir toprak bağlantısı yer almaktadır.
32. Cihazı endüstriyel ortamda veya açık havada ya da amacı dışında kullanmayın.
33. Cihazı bir elektrik veya gaz fırınının üzerine ya da yakınına, bir masa veya tezgâhın kenarına, dengede sabit durmayan yüzeylere koymayın. Cihazı yalnızca düz, kuru ve sabit bir yüzeye yerleştirin.

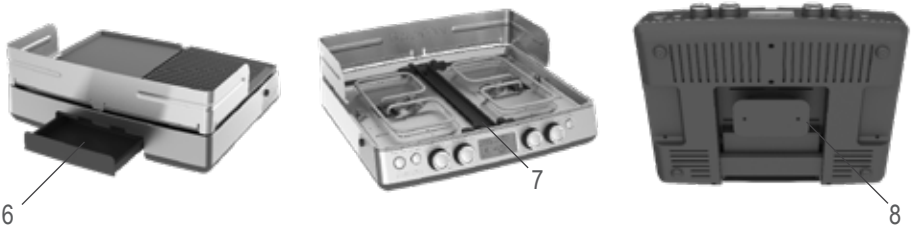
34. Cihazı çalıştırmaya başlamadan önce damlama tepsisinin cihazın alt kısmına doğru bir şekilde yerleştirilmiş olduğunu kontrol edin.
35. Cihazınızın güvenli çalışması ve optimum performansı göstermesi için lütfen kullanım talimatlarını ve garanti kitapçığını sonuna kadar okuyun.
36. BU TALİMATLARI SAKLAYIN. Atmayın. Yeni satın aldığınız DAHA AZ DUMAN işlevli XL Izgara/Teppanyaki cihazını çalıştırmadan önce okuyun. İleride başvurmak için saklayın.

ELEKTRİK KABLOSU İÇİN ÖZEL TALİMATLAR

Uzun elektrik kablosunun getireceği dolanma veya ayak takılması gibi riskleri en aza indirme amacıyla kısa bir elektrik kablosu sağlanmıştır. Gerekli önlemleri alarak uzatma kablosu kullanılabilir. Uzatma kablosu kullanılacaksa üzerinde gösterilen elektrik değeri en az cihazınki kadar olmalıdır. Ayrıca uzatma kablosunun, masanın veya tezgâhın kenarından sarkması önlenmelidir, yoksa çocuklar veya ev hayvanları tarafından kolayca çekilebilir veya ayağa takılarak kazalara sebep olabilir. Kullanılan uzatma kablosu topraklanmış 3 telli bir elektrik kablosu olmalıdır.

2) PARÇALARIN TANIMI

1. **Gövde**
   Yüksek kaliteli paslanmaz çelik tasarım.
2. **Kumanda paneli**
   START/STOP (Çalıştır/Durdur) ve SEAR (Cızbız) düğmelerinde gösterge ışığı; çevirmeli düğmeyle kumanda ve LCD gösterge ekranı.
3. **(a) Izgara / (b) Teppanyaki levhaları**
   Thermolon™ Volt yapışmaz seramik kaplamalı, yerinden çıkarılabilir ve çift taraflı kullanılabilir levhalar.
4. **Levha çıkartma düğmeleri**
   Izgara veya teppanyaki levhalarını kilidinden kurtararak yerinden çıkartmanızı sağlar.
5. **Sıçrama kalkanı**
   Paslanmaz çelikten yapılmış, yerinden çıkarılabilir sıçrama kalkanı.
6. **Damlama tepsisi**
   Damlayan yağı toplar ve gövdeden uzaklaştırır; böylece kolay temizlik sağlar.
7. **Damlama oluğu**
   Damlayan yağı toplayıp gövdeden uzaklaştırarak kolay temizlik sağlar.
8. **Elektrik kablosu sarma yeri**
   Cihazın alt kısmındadır ve elektrik kablosunun kolaylıkla toplanmasını sağlar.



3) İLK KULLANIMDAN ÖNCE

1. Bütün talimatları ve önemli güvenlik önlemlerini okuyun.
2. Bütün ambalaj malzemelerini çıkarın ve bütün bileşenleriyle cihazı sağlam durumda teslim almış olduğunuzdan emin olmak için gerekli kontrolleri yapın.
3. Bütün plastik torbaları yırtın ve kurallara uygun biçimde elden çıkarın, çünkü bunlar, kafaya geçirme veya yutma yoluyla çocuklar için tehlike oluşturur.
4. Cihaz gövdesini nemli bir bezle silerek temizleyin. NOT: Aşındırıcı sert temizlik maddeleri, ovalama pedi veya yapışmaz kaplamalar için güvenli kabul edilmeyen ürünler kullanmayın. Levhaları ve damlama tepsisini bulaşık makinesinde yıkarsanız levhaların ve damlama tepsisinin rengi hafif solabilir. Ancak bu yalnızca görüntüyü etkiler ve cihazın performansı değişmez.
5. Şu 4 parça, temizlik için cihazdan çıkarılabilir: (1) ızgara/teppanyaki levhası – (2) sıçrama kalkanı – (3) damlama oluğu – (4) damlama tepsisi
6. Izgara/teppanyaki levhalarını, damlama tepsisini ve damlama oluğunu yıkadıktan sonra iyice kurulamadan cihaza geri takmayın. Levhalar ve damlama tepsisi bulaşık makinesinde yıkanabilir.
7. Damlama tepsisi ve damlama oluğunu cihaza yerleştirin.
8. Levhaları Bölüm 4) Montaj Talimatları başlığı altında anlatıldığı şekilde takın.
   NOT: İlk kullanımda cihazdan hafif bir koku çıkabilir. Bu tamamen normaldir ve kullandıkça geçecektir.

4) MONTAJ TALİMATLARI

A. Değişik levha setleri için montaj talimatları

Önce cihazı temiz ve düz bir yüzeye koyun. Cihazda 3 ayrı levha seçeneği vardır:

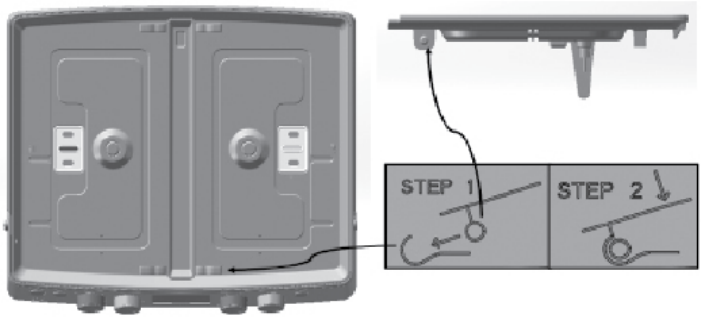
Tam ızgara.

Tam teppanyaki.

Kombine ızgara ve teppanyaki.

B. Pişirme levhalarını takma

Cihaz kapalı ve soğumuş olmalıdır. Levhaları teker teker takın. Levhanın orta kısmını aşağı doğru eğin ve dış yüzeyine dikkatle bastırın. Bir tık sesiyle yerine oturacaktır. Oturmazsa bastırarak zorlamayın, pimler ile kancaları aynı hizaya getirip tekrar deneyin. Alet kullanarak içeri ittirmeyin.



NOT: Çizim sadece açıklayıcı olma amacına yöneliktir, ürünün üstünde gerçekten işaret bulunmaz.

C. Pişirme levhalarını çıkarma

Cihaz kapalı ve soğumuş olmalı ve START/STOP düğmesine basılmalıdır. Kenarlarda levha çıkartma düğmelerini bulun. Bir düğmeye kuvvetle bastırdığınızda pişirme levhası gövdeden ayrılacaktır. Levhayı iki elinizle tutup kaldırarak çıkarın. Levhaları başka bir yüzeye yerleştirirken dikkatli olun, fazla bastırmayın, yoksa alt kısımdaki pimler zarar görebilir.

5) KULLANIM

- Cihaz kullanım sırasında ısınacağı için daima dikkatli olmalısınız.

PİŞİRME SIRASINDA VEYA HEMEN SONRASINDA LEVHALARA VEYA SIÇRAMA KALKANINA DOKUNMAYIN.

Kapağa dokunmanız gerekiyorsa elinizin yanmaması için fırın eldiveni takın.

- Cihaz gövdesi de çok ısınıp kızmış olacaktır. Herhangi bir nedenle cihazı yerinden kaldırmanız gerekiyorsa ellemeden önce (en az 30 dakika süreyle) soğumasını beklemelisiniz.
- Cihazın montajı tamamlandıktan sonra fişini standart bir elektrik prizine taktığınızda artık yemek pişirmeye hazırsınız. Ayarlar ve işlevler arasında seçim yaptıkça LCD ışıkları yanar, ama cihaz, pişirme işlevine ancak START/STOP düğmesine basıldığında başlar.
- PLATE SELECT (Levha seçimi) çevirmeli düğmesini kullanarak aynı anda iki levhaya birden kumanda etmeyi seçebileceğiniz gibi sıcaklığı, süreyi ve cızbız işlevini her levha için bağımsız olarak belirlemeniz de mümkündür. Sıcaklık ayarı 80 °C ila 230 °C arasında, süre ise 1 ila 30 dakika arasında değişir.
- TIME (Süre) çevirmeli düğmesini 30 dakikayı geçene kadar saat yönünde çevirdiğinizde gösterge ekranında ON (Açık) durumu etkinleşir. Zamanlayıcı geri sayım yapmaz, ama levha 60 dakika sonra otomatik olarak kapanır.
- Sadece LEFT (Sol) veya RIGHT (Sağ) levha düğmesini seçtiyseniz TEMPERATURE (Sıcaklık) düğmesini 80 °C'nin altına getirerek / TEMPERATURE düğmesini saat yönünün tersine sonuna kadar çevirerek bir levhayı diğerinden ayrı kapatabilirsiniz. Bu ancak pişirmeye başlamadan önce yapılabilir.
- Çevirmeli ayar düğmesini kullanarak manuel ve daha az duman modları arasından seçim yapabilirsiniz. Daha az duman modu sığır, kümes hayvanı, balık ve domuz için optimum ön ayarlar içerir.
- SEAR düğmesini kullanarak yiyecekleri 5 dakikaya kadar 260 °C'de cızbız yapabilirsiniz. Kumanda panelinde her taraf için ayrı cızbız işlevi vardır. İki tarafı ayrı ayrı cızbız yapmayı seçebilirsiniz.
- İstediğiniz ayarı seçtikten sonra START/STOP düğmesine bastığınızda LCD göstergede PREHEAT (Ön ısıtma) yazısı ve soldan sağa doğru ilerleyen çubuklar belirir.
- Ön ısıtma sona erince üç kez bip sesi duyulur, ardından PREHEAT yazısı kaybolur ve dakikalar yanıp sönerek görünmeye başlar.
- START/STOP düğmesine basarak geriye sayımı başlatın ve yiyeceği levhaya veya levhalara yerleştirin.
- Şimdi süre ayarı dakika olarak yanıp sönecek ve sıfıra kadar geri sayacaktır. Dakikaların altındaki altı çubuk saniyeleri gösterir (her çubuk 10 saniye demektir).
- Pişirmeyi sona erdirmek için START/STOP düğmesine basarak cihazı kapatın.
- Tavsiyemiz, yapışmaz seramik kaplamanın ömrünü uzatmak için plastik, silikon veya ahşap aletler kullanılmasıdır.
- Ancak plastik aletleri kızgın levhaya asla temas ettirmeyin.
- Bir dahaki kullanımdan önce her türlü gıda atığını kâğıt havluyla silerek temizleyin.
- Her kullanımdan önce levhaların üzerine biraz yağ damlatın. Bizim tavsiyemiz, fırında pişirmeye veya tavada kızartmaya uygun (yani dumanlanma noktası yüksek) bir yağ kullanılmasıdır. Yağın pişirmeye uygun olup olmadığını kontrol etmek için etiketine bakın. Aerosol, mister, pompalı sprey vb. gibi yağ spreylerini kullanmayın.
- Levhaları her kullanımdan sonra mutlaka temizleyin.

NOT: Varsayılan zamanlama ve sıcaklığı LCD göstergede görürsünüz. Süre ve sıcaklık ayarları üzerinde menülerde yapılan değişiklikler, cihaz elektrik kaynağına bağlı kaldığı sürece geçerli olur. Ancak cihazın fişini çektiğiniz anda süre ve sıcaklık ayarları varsayılan değerlere (fabrika ayarlarına) döner.

NOT: Sıcaklık birimini Celsius (°C) ile Fahrenheit (°F) arasında değiştirmek için START|STOP düğmesini basılı tutarken SEAR düğmesine 6 saniye süreyle basın.

PİŞİRME KILAVUZU

Gıda	Levha	Önerilen Sıcaklık ve Süre
Bacon (Jambon)	Izgara veya Teppanyaki	Jambonu (bacon veya pastırma da olabilir) soğuk levhalara yerleştirin. Sıcaklığı 230 °C olarak ayarlayın ve istediğiniz kıtırlığa gelene kadar pişirin. Pişirme süresi 450 g jambon için 15 dakika kadar olmalıdır.
Beef, Boneless Steak (Sığır Eti, Kemiksiz Biftek)	Izgara	230 °C'ye kadar önceden ısıtın. SEAR düğmesine basarak 2 dakika süreyle cızbız yapın. Biftekleri önceden ısıtılmış olan ızgara levhalarına yerleştirin. Bifteğin kalınlığına ve ne kadar pişmiş istediğinize göre iki tarafını da 4 ila 6 dakika pişirin.
Chicken Breast (Tavuk Göğsü)	Izgara	200 °C'ye kadar önceden ısıtın. Her tarafını 8-10 dakika pişirin. (Dahili sıcaklık 80 °C olmalıdır, o zaman etin suyu kırmızımsı renk olmadan berrak akar.)
Chicken Thighs (Tavuk Kalça)	Izgara	200 °C'ye kadar önceden ısıtın. Her tarafını 8-10 dakika pişirin. (Dahili sıcaklık 80 °C olmalıdır, o zaman etin suyu kırmızımsı renk olmadan berrak akar.)
(Fish Steaks) Balık Takoz Dilim	Izgara	200 °C'ye kadar önceden ısıtın. Her tarafını 7-8 dakika pişirin.
Hamburger	Izgara	230 °C'ye kadar önceden ısıtın.
Cheeseburger	Izgara	Yukarıdaki işlemi tekrarlayın, ancak hamburgerlerin pişmesine 1,5 dakika kadar kalmışken üzerlerine peynir dilimleri yerleştirin. Sonra peynir eriyene kadar pişirin.
Sausages, Uncooked (Sosis, Çiğ)	Izgara veya Teppanyaki	230 °C. Önceden ısıtılmış ızgara/teppanyaki levhalarına sosisleri yerleştirin. Izgaranın olukları sosislerin levha üzerinde kalmasını sağlar ve her tarafı eşit pişecek şekilde çevrilmesine de imkân verir. Her tarafını 5 dakika pişirin.

Gıda	Levha	Önerilen Sıcaklık ve Süre
Eggs (Yumurta)	Teppanyaki	180 °C. Yumurtaları kızgın teppanyaki levhalarına kırın. Beyazları pişince çevirin, yaklaşık 2-3,5 dakika, istediğiniz kıvamda pişmiş olunca alın.
French Toast (Yumurtalı Ekmek)	Teppanyaki	180 °C. Kalınlığına bağlı olarak 2-3 dakika sonra çevirin. Bir 2-3 dakika daha pişirin.
Steak & Eggs (Biftek ve Yumurta)	Izgara ve Teppanyaki	Alt levhayı önceden 180 °C'ye kadar ısıtın. Baharat vb. ile hazırlamış olduğunuz biftekleri önceden ısıtılmış ızgara levhasına yerleştirin. Bifteğin kalınlığına ve ne kadar pişmiş istediğinize göre iki tarafını da 4 ila 6 dakika pişirin. Diğer tarafını pişirmek üzere bifteği çevirdikten sonra ısıtılmış durumdaki teppanyaki levhasına yumurtaları ekleyip her tarafını 2-3 dakika pişirin. Bu süre içinde biftekler de pişmiş olacaktır.
Vegetables (Sebze)	Izgara	200 °C. Yumuşayana kadar ızgarada pişirin. Süre, kullanılan sebzenin cinsine göre değişmekle birlikte 20 ile 30 dakika arasındadır.

NOT: Bu süreler yalnızca öneridir ve kullanılan malzemeye, sıcaklığa ve kişisel tercihe göre değişebilir. Güvenliğiniz için cihazın içindeki etin sıcaklığını daima bir yiyecek termometresiyle ölçün. Kalın et dilimlerinin daha iyi pişmesi için kelebek fileto şeklinde kesilmesi tavsiye olunur.

6) BAKIM VE TEMİZLİK

- Cihazı temizlemeye başlamadan önce daima fişini çekin ve tamamen soğumasını (en az 30 dakika) bekleyin. Damlama tepsisi ve damlama oluğunda biriken katı ve sıvı yağları temizleyip atın.
- Temizlemek üzere levhaları çıkarmak için levha çıkartma düğmelerine basın (bkz. Montaj Talimatları). Pişirme levhaları ile herhangi bir işlem yapmadan önce (en az 30 dakika süreyle) tamamen soğumalarını bekleyin. Levhalar ve damlama tepsisi bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- Levhaları çatal bıçak gibi metal aletlerle kazımaya kalkmayın ve temizlerken ovalama pedi kullanmayın. Yoksa levhaların yapışmaz seramik kaplaması zarar görebilir.
- Deniz ürünleri pişirdiyseniz kokusunun bir dahaki yiyeceğe sinmesini önlemek için levhayı limon suyuyla silin.
- Gövde ve kumanda paneli yumuşak, kuru bir bezle silerek temizlenebilir. Fazla kir varsa nemli bezle silin.
- Sıçrama kalkanı, damlama tepsisi, damlama oluğu ve levhalar elde yıkanır ve bezle silerek temizlenir. Damlama tepsisi ile yerinden çıkarılabilir levhalar bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- Ovalama pedi, tozu veya kimyasal deterjan kullanmaktan kaçının.

7) SAKLAMA

- Cihazı saklamak üzere kaldırmadan önce soğumuş ve kuru olması gerektiğini unutmayın. Elektrik kablosunu, cihazın alt kısmındaki kablo sarma yerine dolayın.
- Cihazı saklamak için en rahat yol 2 levhayı cihaza takılı bırakıp diğer 2'sini saklama torbalarına koymaktır.
- En iyi ve güvenli saklama için ambalajı atmayın ve cihazı, kullanılmadığı zamanlarda levhalarıyla birlikte tekrar kutusuna koyun.

8) YEDEK PARÇALAR

Bu cihaz için yedek parça bulunmadığını unutmayın.

9) CİHAZIN ELDEN ÇIKARILMASI

Bu cihazda Avrupa Birliği 2012/19/EU Direktifi (Atık Elektrikli ve Elektronik Eşya/AEEE) doğrultusunda işaretler kullanılmıştır. Bu ürün ev atıklarıyla birlikte atılamaz. Elektrikli ve elektronik ev tipi cihazları toplayan bir geri dönüşüm merkezine götürülmesi gerekir. Bu ürüne uygulanacak işlemler, toplama ve geri kazanım ile ilgili olarak lütfen bağlı olduğunuz belediyenin ilgili mercilerine, ev tipi atıkları toplama merkezine veya ürünü satın aldığınız mağazaya başvurun. Ürünün kurallara uygun olarak elden çıkarılması ile çevre ve insan sağlığı üzerindeki olumsuz etkileri önlenebilir. Eski cihazları tekrar kullanarak, geri dönüşüme göndererek ve/veya başka yollarla elden çıkararak çevrenin korunmasında önemli bir rol oynamış olursunuz.

Sadece Birleşik Krallık için geçerlidir:

Atık Elektrikli ve Elektronik Eşya Yönetmeliği 2013 (SI 2013/3113) (değiştirildiği şekliyle) uyarınca, artık kullanılamayan ürünler ayrı olarak toplanmalı ve çevre dostu bir şekilde imha edilmelidir.

10) GARANTİ

Avrupa Ekonomik Alanı ve Birleşik Krallık'ta satılan ürünler için (AB) 2019/771 sayılı Direktif ve 2015 tarihli Tüketici Hakları Yasası (Birleşik Krallık) hükümleri uyarınca uygunluk eksikliğine karşı koruma olarak ürün üzerinde 24 aylık bir garantiden yararlanırsınız.

Bu garanti yalnızca ürünün profesyonel olmayan kullanımı durumunda geçerlidir.

Aşağıdaki hususlardan kaynaklanan herhangi bir kusurdan sorumlu değiliz:

- Bakım ve kullanım talimatlarına uyulmaması
- Normal aşınma ve yıpranma (örn. renk değişiklikleri veya çizikler) ve/veya
- Dış faktörlerin etkisi, örn. hava şartlarından kaynaklanan hasar, nakliye hasarı, çarpma ya da darbe sonucu oluşan hasarlar

Uygunluk eksikliği olması durumunda ve şartlara bağlı olarak:

- Ürün onarılır.
- Ürün yenisiyle değiştirilir.
- Ürün için ödenen bedelin orantılı bir kısmı iade edilir.
- Ürün için ödenen bedelin tamamı iade edilir.

Lütfen ürünün satın alındığı veya teslim edildiği tarihi gösteren satış veya teslimat belgesini saklayın. Uygunluk eksikliği durumundaki çözüm yollarını kullanmak istiyorsanız satış veya teslimat belgesini ibraz etmeniz gerekecektir.

Bu hükümler, ülkeden ülkeye değişebilen geçerli ulusal düzenlemeler (örn. tüketim mallarının satışına ilişkin mevzuat) kapsamında bir müşteri olarak yasal haklarınızı etkilemez. Bu hükümler yalnızca bilgilendirme amaçlıdır ve yürürlükteki ulusal düzenlemeler uyarınca sahip olduğunuz haklardan farklı haklar veren ticari bir garanti teşkil etmemektedir.

Ürün hakkında sorularınız varsa müşteri hizmetlerimize e-posta göndererek bilgi alabilirsiniz: info@cookware-co.com

Müşteri hizmetleri, izlenecek adımlar hakkında gerekli bilgileri sağlar.

Cihazınızı keyifle kullanın!

Birleşik Krallık için: Yukarıda belirtilen garanti The Cookware Company UK & Ireland Ltd tarafından verilmiştir.

INSTRUKCJA OBSŁUGI I GWARANCJA

PŁYTA GRILLOWA/TEPPANYAKI XL
Z FUNKCJĄ MNIEJ DYMU

SPIS TREŚCI

1)	OGÓLNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	88
2)	OPIS CZĘŚCI	90
3)	PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM	91
4)	INSTRUKCJA MONTAŻU	92
	A. INSTRUKCJA MONTAŻU DLA RÓŻNYCH ZESTAWÓW PŁYT	92
	B. WKŁADANIE PŁYT DO SMAŻENIA	92
	C. WYJMOWANIE PŁYT DO SMAŻENIA	93
5)	UŻYTKOWANIE	93
6)	KONSERWACJA I CZYSZCZENIE	95
7)	PRZECHOWYWANIE	96
8)	CZĘŚCI ZAMIENNE	96
9)	UTYLIZACJA URZĄDZENIA	96
10)	GWARANCJA	97

Zanim zaczniesz używać tego urządzenia, przeczytaj uważnie poniższe informacje. Zalecamy zachować tę instrukcję. Dla własnego bezpieczeństwa należy przestrzegać poniższych zaleceń dotyczących bezpieczeństwa podczas korzystania z urządzeń elektrycznych.

1) OGÓLNEZALECENIADOTYCZĄCEBEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, do których należą poniższe zagadnienia.

1. **WAŻNE:** Przed pierwszym użyciem zapoznaj się z instrukcją.
2. Nie dotykaj gorących powierzchni, niektóre powierzchnie nagrzewają się podczas użytkowania.
3. **PRZESTROGA:** Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem elektrycznym, gotuj tylko na wyjmowanych płytach.
4. To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i nie może być wykorzystywane do użytku komercyjnego.
5. Urządzenie może być używane wyłącznie do celów, do których zostało przeznaczone i zaprojektowane.
6. Trzymaj urządzenie i wtyczkę z dala od wody i innych płynów. W przypadku, gdyby urządzenie wpadło do wody, natychmiast wyjmij wtyczkę z gniazdka i nie używaj urządzenia, dopóki nie zostanie sprawdzone przez certyfikowanego technika.
7. Niestosowanie się do tych instrukcji może spowodować obrażenia ciała i/lub uszkodzenie urządzenia.
8. Nigdy nie próbuj samodzielnie otwierać obudowy urządzenia.
9. Nie wkładaj żadnych przedmiotów do obudowy urządzenia.
10. Nie dotykaj wtyczki mokrymi lub wilgotnymi rękoma.
11. Niebezpieczeństwo porażenia prądem! Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia. W przypadku awarii naprawy musi przeprowadzać producent, jego autoryzowany serwisant lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
12. Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia! Jeśli dojdzie do uszkodzenia, odłącz urządzenie od gniazdka elektrycznego i skontaktuj się ze sprzedawcą.
13. Podłączaj urządzenie wyłącznie do gniazdek elektrycznych dostarczających prąd o napięciu i częstotliwości podanych na etykiecie urządzenia.
14. Ostrzeżenie! Nie zanurzaj elektrycznych elementów urządzenia w wodzie ani w żadnej innej cieczy. Nigdy nie trzymaj urządzenia pod bieżącą wodą.
15. Regularnie sprawdzaj wtyczkę i przewód zasilający, czy nie są uszkodzone. Uszkodzony przewód zasilający lub wtyczka muszą zostać wymienione przez

producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć niebezpieczeństwa lub obrażeń.

16. Upewnij się, że przewód zasilający nie styka się z ostrymi lub gorącymi przedmiotami i trzymaj go z dala od otwartego ognia. Aby wyciągnąć wtyczkę z gniazdka, zawsze ciągnij za wtyczkę, a nie za przewód zasilający.
17. Upewnij się, że przewód zasilający (lub przedłużacz) jest ułożony w taki sposób, że nie stwarza zagrożenia potknięcia się o niego.
18. Zawsze obserwuj urządzenie podczas jego użytkowania. Nigdy nie pozostawiaj działającego urządzenia bez nadzoru.
19. Ostrzeżenie! Dopóki wtyczka znajduje się w gniazdku, urządzenie jest podłączone do źródła zasilania.
20. Wyłącz urządzenie przed wyciągnięciem wtyczki z gniazdka. Nigdy nie przenoś urządzenia, trzymając za przewód zasilający.
21. Nie używaj żadnych dodatkowych elementów, które nie zostały dostarczone wraz z urządzeniem.
22. Podłącz wtyczkę do łatwo dostępnego gniazdka elektrycznego, aby w nagłych przypadkach urządzenie można było natychmiast odłączyć.
23. Nie odłączaj urządzenia od gniazdka elektrycznego, ciągnąc za kabel. Może to spowodować uszkodzenie przewodu zasilającego lub gniazdka elektrycznego. Odłączaj przewód zasilający od gniazdka elektrycznego, delikatnie pociągając za wtyczkę przewodu zasilającego.
24. Nigdy nie używaj akcesoriów innych niż zalecane przez producenta. Niezastosowanie się do tego zalecenia może stanowić zagrożenie dla bezpieczeństwa użytkownika i może spowodować uszkodzenie urządzenia. Używaj wyłącznie oryginalnych części i akcesoriów.
25. To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz przez osoby z upośledzeniem fizycznym lub umysłowym lub przez osoby niedoświadczone, jeśli są one odpowiednio nadzorowane lub zostały poinformowane o tym, jak bezpiecznie korzystać z produktu i rozumieją potencjalne niebezpieczeństwa.
26. Czyszczenie i konserwacja, które powinien wykonywać użytkownik nie mogą być przeprowadzane przez dzieci, chyba że są pod nadzorem.
27. Nie wolno pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem. Urządzenie i przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.
28. Zawsze odłączaj urządzenie od sieci elektrycznej, jeśli jest pozostawione bez nadzoru lub nie jest używane, a także przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.

29. NIE UMIESZCZAJ urządzenia na gorącym palniku gazowym lub elektrycznym bądź w jego pobliżu, ani w nagrzanym piekarniku.
30. Urządzenie nie może być sterowane za pomocą zewnętrznego timera ani osobnego systemu zdalnego sterowania.
31. To urządzenie jest wyposażone w uziemienie wyłącznie w celach funkcjonalnych.
32. Nie używaj urządzenia w środowisku komercyjnym lub na zewnątrz ani do celów innych niż te, do których jest przeznaczone.
33. Nie stawiaj urządzenia na kuchence elektrycznej lub gazowej ani w jej pobliżu, na krawędzi stołu ani na niestabilnej powierzchni. Ustawiaj urządzenie na równej, suchej i stabilnej powierzchni.
34. Przed uruchomieniem urządzenia upewnij się, że taca ociekowa jest prawidłowo umieszczona w dolnej części urządzenia.
35. Aby zapewnić bezpieczne i jak najlepsze działanie urządzenia, prosimy o dokładne zapoznanie się z całą instrukcją obsługi oraz gwarancją.
36. ZACHOWAJ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ. Nie wyrzucaj jej. Przeczytaj ją przed uruchomieniem Twojego nowego grilla/teppanyaki XL z funkcją MNIEJ DYMU. Zachowaj do wglądu w przyszłości.

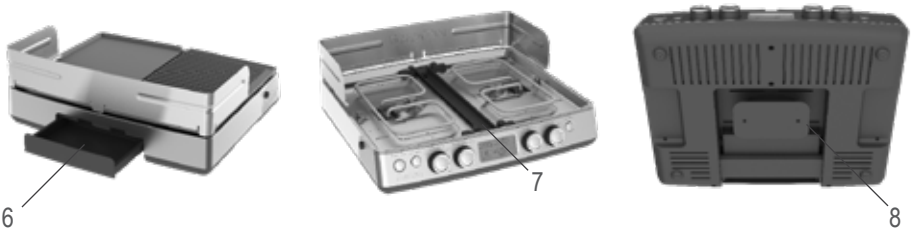
SPECJALNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE ZESTAWU PRZEWODÓW ZASILAJĄCYCH

Urządzenie ma krótki przewód zasilający, aby zmniejszyć ryzyko wynikające z zaplątania się lub potknięcia o dłuższy przewód. Można używać przedłużaczy, o ile podczas korzystania z nich zachowuje się ostrożność. Jeżeli używany jest długi przedłużacz, znamionowe parametry elektryczne przedłużacza powinny być co najmniej takie same jak parametry elektryczne urządzenia, a dłuższy przewód zasilający powinien być umieszczony w taki sposób, aby nie zwisał z blatu lub stołu, ponieważ mógłby zostać pociągnięty przez dzieci lub zwierzęta albo można by było się o niego potknąć. Przedłużacz musi mieć 3-żyłowy przewód zasilający z uziemieniem.

2) OPIS CZĘŚCI

1. **Podstawa**
   Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej.
2. **Panel sterowania**
   Przyciski START/STOP i SEAR (Opiekanie) z lampkami kontrolnymi; pokrętła sterujące i ekran wyświetlacza LCD.
3. **Płyty grillowe (a) / teppanyaki (b)**
   Wyjmowane, wymienne płyty z ceramiczną powłoką zapobiegającą przywieraniu Thermolon™ Volt.

4. **Przyciski zwalniające płyty**
   Naciśnij, by zwolnić i wyjąć płyty grillowe/teppanyaki.
5. **Osłona przed pryskaniem**
   Zdejmowana osłona przed pryskaniem ze stali nierdzewnej.
6. **Tacka ociekowa**
   Zbiera tłuszcz, można ją wyjąć z podstawy i łatwo wyczyścić.
7. **Rynna ociekowa**
   Zbiera tłuszcz, można ją wyjąć z podstawy i łatwo wyczyścić.
8. **Schowek na przewód zasilający**
   Dogodnie umieszczony pod urządzeniem, umożliwia schowanie przewodu zasilającego.



3) PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Przeczytaj wszystkie instrukcje i ważne ostrzeżenia.
2. Usuń wszystkie materiały opakowania i sprawdź, czy wszystkie elementy zostały dostarczone w dobrym stanie.
3. Podrzyj wszystkie plastikowe torebki i usuń je we właściwy sposób, ponieważ mogą stanowić ryzyko uduszenia lub zadławienia dla dzieci.
4. Przetrzyj obudowę do czysta wilgotną szmatką. UWAGA: Nie używaj ściernych środków czyszczących, ostrych zmywaków ani produktów, których nie można bezpiecznie stosować na powłokach zapobiegających przywieraniu. Podczas mycia płyt i tacki ociekowej w zmywarce może dojść do ich lekkie odbarwienia. Jest to wyłącznie kwestia estetyczna i nie wpływa na właściwości użytkowe urządzenia.

5. Z urządzenia można wyjąć do czyszczenia następujące 4 części: (1) płyta grillowa/ teppanyaki – (2) osłona przed pryskaniem – (3) rynna ociekowa – (4) tacka ociekowa
6. Wyczyść i dokładnie wysusz płyty grillowe/teppanyaki, tackę i rynnę ociekową przed umieszczeniem ich w urządzeniu. Płyty i tackę ociekową można myć w zmywarce.
7. Włóż tackę i rynnę ociekową.
8. Zamontuj płyty zgodnie z opisem w punkcie 4) Instrukcje montażu.
   UWAGA: Podczas pierwszego użycia urządzenie może wydzielać lekki zapach. Jest to całkowicie normalne i zniknie w miarę użytkowania.

4) INSTRUKCJA MONTAŻU

A. Instrukcja montażu dla różnych zestawów płyt

By rozpocząć, umieść urządzenie na czystej, płaskiej powierzchni. Urządzenie może działać z trzema różnymi układami płyt:

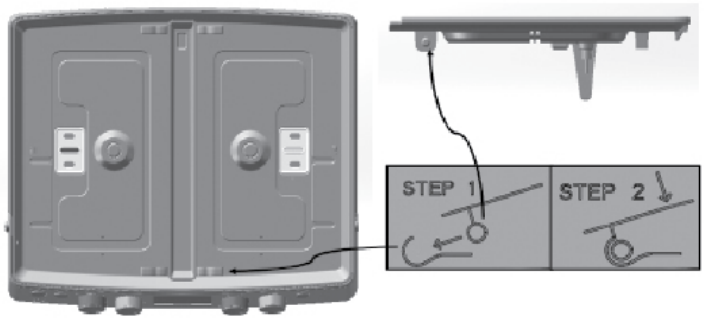
Tylko płyty grillowe

Tylko płyty teppanyaki

Kombinacja płyty grillowej i teppanyaki

B. Wkładanie płyt do smażenia

Urządzenie powinno być wyłączone i zimne. Włóż każdą z płyt oddzielnie. Przechyl środek płyty w dół i ostrożnie dociśnij zewnętrzną stronę płyty. Powinien rozlec się dźwięk zatrzaskiwania się płyty na miejscu. Nie naciskaj na siłę, upewnij się, że sworznie zawiasów i haczyki są wyrównane względem siebie, a następnie spróbuj ponownie. Dociskając płyty, nie próbuj używać sztućców.



UWAGA: Schemat służy wyłącznie do celów instruktażowych, na produkcie nie ma oznaczeń.

C. Wyjmowanie płyt do smażenia

Urządzenie należy wyłączyć i poczekać, aż ostygnie, następnie należy nacisnąć przycisk START/STOP. Znajdź przyciski zwalniające płyty po bokach. Mocno naciśnij jeden przycisk, a płyta wyskoczy z podstawy. Aby podnieść i wyjąć płytę, chwytaj ją obiema rękami. Zachowaj ostrożność podczas umieszczania płyt na innych powierzchniach – nie wywieraj na nie zbyt dużego nacisku, aby nie uszkodzić bolców na spodniej stronie.

5) UŻYTKOWANIE

- Ponieważ urządzenie nagrzewa się w trakcie pracy, należy zawsze zachowywać ostrożność podczas jego obsługi.

  NIE DOTYKAJ PŁYT ANI OSŁONY PRZED PRYSKANIEM PODCZAS GOTOWANIA ANI ZARAZ PO JEGO ZAKOŃCZENIU

  Jeśli musisz poprawić osłonę przed pryskaniem, użyj rękawicy kuchennej, by się nie poparzyć.
- Podstawa urządzenia również się bardzo nagrzewa. Jeśli musisz z jakiegokolwiek powodu przenieść urządzenie, poczekaj aż ostygnie (co najmniej 30 minut).
- Po prawidłowym montażu urządzenia wsadź wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka i możesz zacząć grillować. Podczas dokonywania wyboru wyświetlacz LCD będzie się świecić, ale gotowanie nie rozpocznie się, dopóki nie naciśniesz przycisku START/STOP.
- Za pomocą pokrętła PLATE SELECT (Wybór płyt) możesz sterować obiema płytami jednocześnie lub niezależnie kontrolować temperaturę, czas i funkcję smażenia dla każdej z płyt. Zakres ustawień temperatury wynosi od 80°C do 230°C, a czas od 1 do 30 minut.
- Po przekręceniu pokrętła TIME (Czas) zgodnie z ruchem wskazówek zegara po upływie 30 minut na wyświetlaczu pojawi się komunikat ON (Włączone). Timer nie będzie odliczać czasu, ale płyta wyłączy się automatycznie po 60 minutach.
- Wybierając tylko LEWĄ lub PRAWĄ płytę, możesz wyłączyć poszczególne płyty, przekręcając przycisk TEMPERATURE (Temperatura) na wartość poniżej 80°C / przekręcając przycisk TEMPERATURE do końca w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Można to zrobić tylko przed rozpoczęciem gotowania.
- Pokrętło ustawień umożliwia wybór pomiędzy trybem ręcznym i trybem mniej dymu. Tryb Mniej dymu oferuje optymalne ustawienia wstępne dla wołowiny, drobiu, ryb i wieprzowiny.
- Przycisk SEAR (Opiekanie) umożliwia opiekanie potraw w temperaturze 260°C przez maksymalnie 5 minut. Każda strona panelu sterowania ma własną funkcję opiekania. Można obsmażać niezależnie na każdej stronie.
- Po wybraniu żądanych ustawień naciśnij przycisk START/STOP, a na ekranie LCD pojawi się napis PREHEAT (Nagrzewanie) i paski przesuwające się od lewej do prawej.
- Gdy urządzenie się nagrzeje, wyda trzy sygnały dźwiękowe, po czym napis „PREHEAT” (Nagrzewanie) zniknie, a migać zaczną minuty.
- Naciśnij przycisk START/STOP, by uruchomić odliczanie czasu przez timer i połóż swoje danie na płytę (lub płyty).

- Ustawiony czas w minutach zacznie wtedy migać i rozpocznie się odliczanie do zera. Sześć słupków poniżej liczby minut wskazuje sekundy (każdy słupek odpowiada 10 sekundom).
- Aby zatrzymać gotowanie, naciśnij przycisk START/STOP, aby wyłączyć urządzenie.
- Aby przedłużyć żywotność ceramicznej powłoki zapobiegającej przywieraniu na płytach, zalecamy używanie plastikowych, silikonowych lub drewnianych przyborów kuchennych.
- Nigdy nie zostawiaj plastikowych przyborów kuchennych w kontakcie z gorącymi płytami.
- Zanim zaczniesz przygotowywać kolejny posiłek, usuń wszystkie resztki jedzenia ręcznikiem papierowym.
- Przed każdym użyciem zwilż płyty odrobiną oleju. Zalecamy stosowanie olejów nadających się do pieczenia i smażenia (tj. olejów o wysokim punkcie dymienia). Najlepiej sprawdzić etykietę na pojemniku z olejem, by upewnić się, że produkt nadaje się do smażenia. Nie stosować żadnych olejów w spreju, w tym aerozoli, mgiełek i sprejów na pompkę.
- Zawsze przetrzyj płyty do czysta po każdym użyciu.

UWAGA: Domyślny czas i temperatura pojawią się na wyświetlaczu LCD. Dokonane w menu zmiany dotyczące czasu i temperatury obowiązują tak długo, jak długo urządzenie pozostaje podłączone do źródła zasilania. Po odłączeniu przewodu zasilającego dla ustawień czasu i temperatury są przywracane domyślne wartości fabryczne.

UWAGA: Aby przełączać sposób wyświetlania temperatury między stopniami Celsjusza (°C) i stopniami Fahrenheita (°F), naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski START|STOP i SEAR (Opiekanie) przez 6 sekund.

INSTRUKCJA GOTOWANIA

Danie	Płyta	Sugerowana temperatura i czas
Bacon (Bekon)	Grill lub teppanyaki	Połóż bekon na zimnych płytach. Włącz urządzenie na 230°C. Piecz do uzyskania żądanej chrupkości. Przygotowanie powinno potrwać około 15 minut dla 450 g bekonu
Beef, Boneless Steak (Wołowina, stek bez kości)	Grill	Rozgrzej płytę do 230˚C. Naciśnij przycisk SEAR (Opiekanie) i smaż przez 2 minuty. Połóż steki na rozgrzanych płytach grillowych. Opiekaj przez 4 do 6 minut na stronę, zależnie od grubości mięsa i pożądanego stopnia wypieczenia.
Chicken Breast (Pierś z kurczaka)	Grill	Rozgrzej płytę do 200˚C. Smaż 8 do 10 minut z każdej strony. (Temperatura wewnątrz mięsa powinna wynosić 80°C – wypływające soki będą przejrzyste, bez śladów różowego koloru.)
Chicken Thighs (Udka z kurczaka)	Grill	Rozgrzej płytę do 200˚C. Smaż 8 do 10 minut z każdej strony. (Temperatura wewnątrz mięsa powinna wynosić 80°C – wypływające soki będą przejrzyste, bez śladów różowego koloru.)

Danie	Płyta	Sugerowana temperatura i czas
Steki rybne	Grill	Rozgrzej płytę do 200˚C. Smaż 7 do 8 minut z każdej strony.
Hamburgers (Hamburgery)	Grill	Rozgrzej płytę do 230°C.
Cheeseburgers (Cheeseburgery)	Grill	Jak wyżej, lecz na chwilę przed upieczeniem się burgerów (gdy pozostało ok. 1,5 minuty opiekania), połóż po plastrze sera na burgery. Opiekaj, aż ser się roztopi.
Sausages (uncooked) (Kiełbaski surowe)	Grill lub teppanyaki	230°C. Połóż pęta na rozgrzane płyty grillowe/ teppanyaki – żeberka grilla idealnie utrzymują pęta na miejscu i pozwalają na ich łatwe obracanie, zapewniając równomierne smażenie. Grilluj przez około 5 minut z każdej strony.
Eggs (Jajka)	Teppanyaki	180°C. Rozbij jajka na gorące płyty teppanyaki. Obróć, gdy białka się zetną (po ok. 2-3,5 min.), po czym zdejmij z płyty, gdy jajka osiągną żądaną konsystencję.
French Toast (Tost francuski)	Teppanyaki	180°C. Obróć po 2-3 minutach, zależnie od grubości. Opiekaj przez dodatkowe 2-3 minuty.
Steak & Eggs (Steki z jajkami)	Grill lub teppanyaki	Rozgrzej płytę do 180°C. Umieść przyprawione mięso na rozgrzanej płycie grillowej. Grilluj przez 4 do 6 minut na stronę, zależnie od grubości mięsa i pożądanego stopnia wysmażenia. Po obróceniu mięsa na drugą stronę, wbij jajka na rozgrzaną płytę teppanyaki i smaż przez 2-3 minuty na stronę. Wtedy steki powinny być już również gotowe.
Vegetables (Warzywa)	Grill	200°C. Grilluj do miękkości. Czas obróbki cieplnej zależy od rodzaju warzyw, lecz powinno to trwać od 20 do 30 minut.

UWAGA: Są to jedynie sugerowane czasy i mogą być różne w zależności od składników, temperatury i osobistych preferencji. Dla bezpieczeństwa zawsze sprawdzaj temperaturę wewnątrz mięsa za pomocą termometru do żywności. Grube kawałki mięsa mogą wymagać nacięcia i rozłożenia, aby uzyskać równomierne wysmażenie.

6) KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

- Przed czyszczeniem zawsze odłączaj urządzenie od zasilania i odczekaj, aż całkowicie ostygnie (co najmniej 30 minut). Usuń tłuszcz i tłuste osady, jakie się nagromadziły w tacce i rynnie ociekowej.

- Naciśnij przyciski zwalniające płyty, by wyjąć płyty do czyszczenia. Zanim weźmiesz płyty do rąk, upewnij się, że całkowicie ostygły (co najmniej 30 minut). Płyty i tackę ociekową można myć w zmywarce.
- Nie skrob płyt do smażenia metalowymi przedmiotami, jak noże lub widelce oraz nie używaj do mycia ostrych zmywaków. Można w ten sposób uszkodzić ceramiczną powłokę zapobiegającą przywieraniu.
- Jeśli na płycie przygotowywano owoce morza, przetrzyj płytę sokiem z cytryny, by uniknąć przeniesienia tego specyficznego zapachu na następną potrawę.
- Podstawę i panel sterowania można przetrzeć do czysta suchą, miękką szmatką. W przypadku bardziej opornych zabrudzeń należy zwilżyć szmatkę.
- Osłonę przed pryskaniem, tackę i rynnę ociekową oraz płyty można myć ręcznie wilgotną szmatką. Tackę ociekową i wyjmowane płyty można myć w zmywarce.
- Nie używaj ostrych myjek, proszków ani chemicznych detergentów.

7) PRZECHOWYWANIE

- Przed schowaniem upewnij się, że urządzenie jest chłodne i suche. Owiń kabel zasilający wokół uchwytu znajdującego się na spodzie urządzenia.
- Najlepszy sposób przechowywania to umieszczenie 2 płyt zamontowanych w urządzeniu, a pozostałych 2 płyt w przewidzianych do tego celu torbach do przechowywania.
- Aby zapewnić najlepsze i najbezpieczniejsze przechowywanie, zachowaj materiały opakowaniowe i umieszczaj urządzenie i płyty z powrotem w pudle, gdy nie są używane.

8) CZĘŚCI ZAMIENNE

Do tego urządzenia nie ma żadnych części zamiennych.

9) UTYLIZACJA URZĄDZENIA

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z europejską dyrektywą 2012/19/EU w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Produkt ten nie może być traktowany jako odpad komunalny. Urządzenie należy oddać do punktu zbiórki organizującego recykling elektrycznych i elektronicznych urządzeń gospodarstwa domowego. Aby uzyskać więcej szczegółowych informacji na temat postępowania, odzyskiwania i recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miejskim, przedsiębiorstwem zajmującym się utylizacją odpadów lub punktem, w którym zakupiono produkt. Prawidłowa utylizacja pomaga zapobiec negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzkiego. Ponownie wykorzystując, oddając do recyklingu lub wykorzystując w inny sposób stare urządzenia wnosisz ważny wkład w ochronę środowiska.

Dotyczy tylko Zjednoczonego Królestwa:

Zgodnie z przepisami dotyczącymi zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego z 2013 r. (SI 2013/3113) (z późniejszymi zmianami), produkty, które nie nadają się już do użytku należy oddzielnie odbierać i utylizować w sposób przyjazny dla środowiska.

10) GWARANCJA

W przypadku produktów sprzedawanych na terenie Europejskiego Obszaru Gospodarczego i Zjednoczonego Królestwa, kupujący otrzymuje 2-letnią gwarancję na produkt jako ochronę przed brakiem zgodności zgodnie z dyrektywą (UE) 2019/771 i ustawą o prawach konsumenta z 2015 r. (Zjednoczone Królestwo).

Gwarancja ma zastosowanie tylko wtedy, gdy produkt użytkowany jest w warunkach domowych.

W żadnym wypadku nie ponosimy odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku:

- postępowania niezgodnego z instrukcją konserwacji i użytkowania
- normalnego zużycia produktu (np. odbarwienia lub zarysowania), i/lub
- wpływu czynników zewnętrznych, np. szkody powstałe w wyniku warunków atmosferycznych, szkody powstałe w transporcie lub na skutek uderzeń bądź upadków.

W przypadku braku zgodności, zależnie od okoliczności:

- produkt zostanie naprawiony
- produkt zostanie wymieniony
- zwrócona zostanie proporcjonalna część kwoty zapłaconej za produkt
- zwrócona zostanie cała kwota, jaką zapłacono za produkt.

Należy koniecznie zachować dowód zakupu lub dostawy produktu, na którym widnieje data zakupu lub dostawy. Dowód zakupu lub dostawy będzie potrzebny w razie chęci egzekwowania środków zaradczych z tytułu braku zgodności.

Niniejsze postanowienia nie mają wpływu na prawa ustawowe, jakie ma kupujący jako klient zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi (dotyczącymi np. sprzedaży dóbr konsumenckich), które mogą się różnić, zależnie od kraju. Niniejsze postanowienia mają charakter wyłącznie informacyjny i nie stanowią gwarancji handlowej zapewniającej kupującemu inne prawa niż te, które mu przysługują zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi.

W razie jakichkolwiek pytań dotyczących produktu należy kontaktować się z naszym działem obsługi klienta, pisząc na adres info@cookware-co.com

Biuro obsługi klienta przekaże informacje na temat następnych kroków.

Życzymy miłego korzystania z zakupionego urządzenia!

Dla Zjednoczonego Królestwa: gwarancja określona powyżej jest udzielana przez
The Cookware Company UK & Ireland Ltd.

NOTES

Raccolta carta