

EN

NL

FR

DE

DA

GREENPAN™

CONTACT GRILL

PANINI PRESS / TEPPANYAKI / WAFFLE MAKER



INSTRUCTION MANUAL & WARRANTY

PRECISION ENGINEERED FOR MAXIMUM PERFORMANCE




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

CONTENTS

- 04 General Safety Instructions**
- 07 Description Of The Parts**
- 08 Before First Use**
- 08 General Use**
- 11 Cooking Guide**
- 14 Disposal Of The Appliance**
- 14 Commercial Warranty**

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
2. Keep the appliance and cable out of reach of children under 8.
3. Do not leave the appliance unattended when in use.
4. Do not immerse the appliance, or its power supply connector in water or other liquids and do not allow it to become wet.
5. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
6. Only use the appliance for its intended domestic use. We will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.
7. Intended for counter top use only as directed.
8. Do not use outdoors.

9. Do not place on or near a hot gas / naked flame or electric burner, or in a heated oven.
10. Do not use this appliance near bathtubs, showers, basins or other vessels containing water.
11. Do not use the appliance near or below combustible materials (e.g. curtains).
12. Do not let the power cable hang over the edge of the table or worktop or touch hot surfaces. (This also applies to an extension lead if used).
13. The appliance must be connected to a socket-outlet having an earthing contact.
14. To disconnect, turn the unit off, then remove the plug from the wall outlet.
15. If this appliance is used with an extension lead, ensure that it is suitable for the rating of the appliance and that the extension lead is reliably earthed. If unsure check with a qualified electrician.
16. The supply cord should be regularly examined for signs of damage and the appliance must not be used if the cord is damaged.
17. Unplug the appliance from the power supply when not in use.
18. Do not connect the appliance via a timer or remote control system.
19. DO NOT touch hot surfaces . Accessible surfaces are liable to get hot during use. Always use the handle and controls.
20. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.

21. Use tongs or other heat safe utensils to remove food. Do not lift appliance.
22. With some foods large quantities of smoke are emitted - ensure there is adequate ventilation.
23. Do not wrap food in plastic film, polythene bags, or metal foil. This will damage your grill / teppanyaki plate and you may cause a fire hazard.
24. Do not use your grill for any purpose other than cooking food.
25. Do not use your grill if it is damaged or malfunctions.
26. Prior to first use, please make sure that the electrical rating of the appliance is in conformity with the current electric rating.
27. **WARNING:** Charcoal or similar combustible fuels must not be used with this appliance.
28. This appliance complies with European Economic Community Directive 2014/30/EU.
29. **THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.**

DESCRIPTION OF THE PARTS

1. **BASE AND COVER**
Solid construction with self-adjusting cover.
2. **HANDLE**
Panini-style handle to help adjust cover to accommodate thickness of food.
3. **ADJUSTABLE HEIGHT SETTINGS AND LOCKING MECHANISM**
Features preset height positions for top melting. Locks cover closed to store.
4. **LCD DISPLAY / CONTROL PANEL**
Start / Stop and sear buttons with indicator lights; dial controls and LCD display screen.
5. **REVERSIBLE GRILL / TEPPANYAKI GRIDDLE PLATES**
Removable and reversible with Thermolon Volt ceramic non-stick coating.
(5A: Grill plate) (5B: Teppanyaki plate)
6. **DRIP TRAY**
Collects grease and removes from base for easy cleanup.
7. **PLATE RELEASE BUTTONS**
Push in to release and remove cooking plates.
8. **HINGE RELEASE BUTTON**
Allows cover to extend back to the Flat position.
9. **POWER CABLE STORAGE**
Conveniently located underneath to hide away the cord.



6.



9.

CONTACT GRILL PLATES



(5A) Grill plate



(5B) Teppanyaki plate



Belgian Waffle plate

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

BEFORE FIRST USE

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

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

CLEAN BEFORE FIRST USE:

- Remove the removable / reversible plates and wash with warm soapy water and dry thoroughly before returning to the base unit.
- Wipe body clean with a dry cloth.
- Confirm plates are securely fastened to the upper lid and lower base unit.
- Before plugging in, make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your appliance.
- **WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.**
- Your Contact Grill / Panini Press / Teppanyaki is now ready for use.
- Only the removable / reversible plates are dishwasher safe. **NOTE:** Do not use harsh abrasive cleaners, scouring pads or products that are not considered safe to use on ceramic non-stick coatings. If washing in the dishwasher, a slight discolouration to the plates may occur. This is cosmetic only and will not affect performance.

GENERAL USE

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

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



CLOSED POSITION

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



OPEN POSITION

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

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



FLAT POSITION

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

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

INSTALLING COOKING PLATES

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

REMOVING COOKING PLATES

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

OPERATION

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

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

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

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

GETTING STARTED

Selecting Plates & Temperature

- To Start using your appliance, turn the plate select dial to select which plate(s) you need to adjust setting.
- Select "Lower" or "Upper" if you want to select a different temperature for each plate. Select "Both" if want to adjust the setting of both plates simultaneously.
- Default timer and temperature will appear on the LCD display.
- Turn the dial to adjust your temperature.
- To adjust your countdown timer, turn the dial to select the number of minutes.
- Press the Start / Stop button, and you will notice the LCD screen will display "PREHEAT" and bars running from left to right.
- Once it's done preheating, it will beep three times and the "PREHEAT" disappears and the minutes will Start blinking.
- Press Start / Stop to Start the timer counting down and add your food to the plate(s).

NOTE: If both plates complete preheat and the Start / Stop button is not pressed within 60 minutes, the appliance will go into OFF mode and LCD turns Off.

- When the countdown timer runs out, the appliance will beep three times. The time will reset to the previously selected values and will Start flashing to indicate that it's ready to Start the next cycle.
- To Stop cooking, select the plate to turn off, then turn the temperature dial to beyond minimum value, "OFF" will display for the selected plate. If both plates are during cooking or preheat, pressing Start / Stop button will turn off the product.

DURING USE

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

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

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

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

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

SEAR FUNCTION

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

EXPLORE NEW CULINARY TERRITORY

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

CONTACT TEPPANYAKI / GRIDDLE (CLOSED POSITION)

Perfect for sausages, boneless chicken and veggies, the contact Teppanyaki / Griddle saves time because you're griddling both sides of your food at once. The Contact Grill, Panini Press, Teppanyaki & Waffle Maker was designed with convenience in mind, so our handle and hinge let the cover adjust to your food, so you get total contact. Evenly Teppanyaki / Griddle everything from thin hash

browns to a thick steak. When cooking multiple items, it's important to take the thickness of your food into consideration. Make sure your food is a consistent thickness so the cover will close evenly.

CONTACT GRILL (CLOSED POSITION)

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

PANINI PRESS (CLOSED POSITION)

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

WAFFLE (CLOSED POSITION)

To use your Contact Grill, Panini Press, Teppanyaki & Waffle Maker to make waffles, insert the top and bottom waffle plates. Select both plates for your browning from 1 to 7. The time is pre-set for you after adding the batter. Close the cover and press Start / Stop button to Start cooking. You will hear 3 beeps when the waffle is done (approximately 5 to 9 minutes). Prepare the next batch or turn off. Note: Waffle plates should always be used in the closed position, and should never be mixed with other plates.

FLAT GRILL (OPEN POSITION)

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

FLAT TEPPANYAKI / GRIDDLE (OPEN POSITION)

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

MIXED GRILL & TEPPANYAKI / GRIDDLE (OPEN POSITION)

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

COOKING GUIDE

| FOOD | PLATE | OPEN / CLOSED | SUGGESTED TEMP & TIME |
|----------------------|-------------------------------|---------------|---|
| Bacon | Grill or Teppanyaki / Griddle | Open | Place bacon on cold plates. Turn to 230°C. Cook until desired crispiness. Should take about 15 mins for 1 lb. of bacon (using the flat position). |
| Beef, Boneless Steak | Grill | Both | <p>When cooking in the Closed position, preheat to SEAR. Put the steaks on the preheated lower grill plate. Using the adjustable hinge, set the upper plate so it's just touching the steak, but not pressing it. Sear for 2 mins, then the grill will reset to 230°C. Cook for 2 to 5 mins depending on the thickness of the steak and desired doneness.</p> <p>When using the Open or Flat positions, preheat to 230°C. Put the steaks on the preheated grill plates. Cook for about 4 to 6 mins per side, depending on the thickness of the steaks and desired doneness.</p> |
| Chicken Breast | Grill | Both | When cooking in the closed position, preheat to 200°C. Cook for 7 to 9 mins to the closed position, or 8 to 10 mins per side in the Flat position. (Internal temperature should be 80°C—juices will run clear with no signs of pink.) |
| Chicken Thighs | Grill | Both | When cooking in the closed position, preheat to 200°C. Cook for 7 to 9 mins to the closed position, or 8 to 10 mins per side in the Flat position. (Internal temperature should be 80°C—juices will run clear with no signs of pink.) |
| Fish Steaks | Grill | Both | 200°C, 6 to 7.5 mins when grilling in the Closed position. 7 to 8 mins per side in the Flat position. |
| Hamburgers | Grill | Closed | 230°C. Put the burgers on the preheated lower grill plate. Using the adjustable hinge, set the upper plate so it's just touching the burgers, but not pressing it. |
| Cheeseburgers | Grill | Closed | Same as above, but once the burgers are nearly cooked, with about 1.5 mins remaining, carefully open upper plate, place a piece of cheese on top of the burgers, and move the upper plate so that it's right above the cheeseburger, but not touching it. Cook until cheese is just melted. |

| | | | |
|-----------------------|--------------------------------|--------|--|
| Sausages (uncooked) | Grill or Teppanyaki / Griddle | Both | 230°C. Put the links on the preheated grill / Teppanyaki / Griddle plates—the grill ribs are perfect for holding the links in place and allow for easy turning for even cooking. Grill for about 5 mins per side in the Open position or about 12 mins (turning halfway through) in the Closed position, depending on the thickness of the sausages. |
| Panini | Grill or Teppanyaki / Griddle | Closed | Preheat both plates to 180°C. Put the prepared sandwiches on the preheated lower grill / Teppanyaki / Griddle plates. Close the top. Cook sandwiches for about 4 to 6 mins depending on the thickness of sandwiches. |
| Open-Faced Sandwiches | Grill or Teppanyaki / Griddle | Closed | Preheat lower plate to 180°C, upper plate to 230°C. Put the prepared sandwiches on the preheated lower grill / Teppanyaki / Griddle plate. Using the cover height adjuster, close the upper plate until it is sitting right above the top of the sandwich, not touching it. Cook sandwich and cheese on top is fully melted and lightly browned. |
| Quesadillas | Grill or Teppanyaki / Griddle | Closed | Preheat both plates to 200°C. Put the prepared quesadilla on the preheated lower plate. Close the top and using the cover height adjuster, set the upper plate so it is just sitting on top of the quesadillas. Grill for about 2 to 3 mins, depending on the thickness and filling of the quesadillas. |
| Eggs | Teppanyaki / Griddle | Open | 180°C. Break the eggs onto the hot Teppanyaki / Griddle plates. Flip once whites are set, about 2 to 3.5 mins, and remove when cooked to desired doneness. |
| French Toast | Teppanyaki / Griddle | Open | 180°C. Flip after 2 to 3 mins, depending on thickness. Cook for an additional 2 to 3 mins. |
| Steak & Eggs | Grill and Teppanyaki / Griddle | Open | Preheat lower plate to 180°C; upper plate to 230°C. Put the seasoned steak(s) on the preheated upper grill plate. Grill for about 4 to 6 mins per side, depending on thickness and desired doneness. After flipping steak(s) to cook the second side, add the eggs to the preheated Teppanyaki / Griddle plate and cook for 2 to 3 mins per side. At that time, the steaks should be done as well. |
| Vegetables | Grill | Both | 200°C. Grill until tender. This will vary depending on the types of vegetables used, but should take between 20 and 30 mins. |
| Pizza | Grill | Closed | Grill dough on SEAR with the unit closed. Then let the temperature revert to 230°C. Open to add toppings and using the cover height adjuster, close the upper plate until it's sitting above the top of the pizza, but not touching it. Cook until cheese / toppings are melted and browned, 10 to 15 mins. |

USER MAINTENANCE

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

CLEANING & MAINTENANCE

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

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

STORAGE

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

TROUBLESHOOTING

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

DISPOSAL OF THE APPLIANCE



This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). The product may not be treated as household waste. Instead bring it to a central collection point for the recycling of electrical and electronic household

appliances. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product. Correct disposal helps prevent adverse consequences for the environment and human health. By reusing, recycling and / or other use of old appliances, you make an important contribution to protecting our environment.

COMMERCIAL WARRANTY

We offer a 24-month warranty on the product for manufacturing and material defects. The warranty is only valid if the appliance is used in accordance with the instructions and for the intended use.

Retain the till receipt clearly stating the purchase date and the product you have purchased at all times. You will need it if you wish to invoke the warranty, if it is applicable.

Our customer service is available to help you with any questions you might have about the product. Go to www.greenpan.com to find the e-mail address and telephone number of our customer service.

Happy cooking!

EN

NL

FR

DE

DA

GREENPAN™

CONTACT GRILL

PANINI GRILL / TEPPANYAKI / WAFELIJZER



GEBRUIKSAANWIJZING & GARANTIE

MET PRECISIE ONTWORPEN VOOR MAXIMALE PRESTATIES



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


INHOUD

- 17 Algemene Veiligheidsvoorschriften**
- 20 Beschrijving Van De Onderdelen**
- 21 Vóór Het Eerste Gebruik**
- 21 Algemeen Gebruik**
- 24 Bereidingsgids**
- 27 Het Toestel Afdanken**
- 27 Commerciële Garantie**

ALGEMENE VEILIGHEIDS- VOORSCHRIFTEN

1. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een fysieke, zintuiglijke of geestelijke beperking of een gebrek aan kennis en ervaring als dat onder toezicht gebeurt, of als ze de nodige instructies hebben gekregen om dit apparaat veilig te gebruiken en zich bewust zijn van de mogelijke gevaren. Dit toestel is geen speelgoed. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
2. Houd het toestel en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
3. Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbewaakt achter.
4. Dompel het apparaat of het snoer niet onder in water of andere vloeistoffen en zorg dat beide niet nat worden.
5. Gebruik dit apparaat nooit wanneer het snoer of de stekker beschadigd is of wanneer het apparaat niet goed functioneert of beschadigd is. Breng het apparaat naar de dichtstbijzijnde erkende serviceleverancier voor controle, reparatie of aanpassing.
6. Gebruik het apparaat enkel voor het beoogde huishoudelijke gebruik. Wij wijzen elke aansprakelijkheid af indien het apparaat ondeskundig wordt gebruikt, of indien deze instructies niet worden opgevolgd.

7. Uitsluitend bedoeld voor gebruik op het aanrecht, zoals voorgeschreven.
8. Gebruik het apparaat niet buiten.
9. Plaats het apparaat niet op of in de buurt van gas, directe vlammen, een elektrische brander, of in een verwarmde oven.
10. Gebruik dit apparaat niet in de buurt van een bad, douche, reservoir of ander met water gevuld recipiënt.
11. Gebruik het apparaat niet in de buurt van of onder brandbare materialen (bv. gordijnen).
12. Zorg dat het snoer niet over de rand van de tafel of het werkblad hangt of in contact komt met hete oppervlakken. (Hetzelfde geldt voor het gebruik van een verlengsnoer.)
13. Het apparaat moet worden aangesloten op een Stopcontact met aarding.
14. Om de stekker uit het Stopcontact te halen, schakel je het apparaat uit en verwijder je vervolgens de stekker uit het Stopcontact.
15. Bij gebruik met een verlengsnoer moet je controleren of het snoer geschikt is voor het vermogen van het apparaat en of het goed is geaard. Neem bij twijfel contact op met een erkende electricien.
16. Controleer het snoer geregeld op tekenen van beschadiging en gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigd is.
17. Haal de stekker uit het Stopcontact als je het apparaat niet gebruikt.
18. Sluit het apparaat niet aan via een timer of een afstandsbediening.

19. Raak hete oppervlakken NIET aan . Toegankelijke oppervlakken kunnen heet worden tijdens het gebruik. Gebruik altijd de handgreep en de bedieningselementen.
20. Het gebruik van hulpstukken die niet aanbevolen zijn door de fabrikant van het apparaat, kan letsels veroorzaken.
21. Gebruik een tang of ander hittebestendig keukengerei om voedsel te verwijderen. Til het apparaat niet op.
22. Bij sommige voedingsmiddelen komt veel rook vrij: zorg voor voldoende ventilatie.
23. Wikkel voedsel niet in plastic folie, polyethyleenzakken of aluminiumfolie. Zo kun je je grill- of teppanyakiplaat beschadigen en brandgevaar veroorzaken.
24. Gebruik je grill niet voor andere doeleinden dan het bereiden van voedsel.
25. Gebruik je grill niet als hij beschadigd is of niet goed functioneert.
26. Controleer vóór het eerste gebruik of het elektrische vermogen van het apparaat overeenstemt met je huidige elektrische vermogen.
27. WAARSCHUWING: Houtskool of soortgelijke brandstoffen mogen niet met dit apparaat worden gebruikt.
28. Dit apparaat voldoet aan de richtlijn 2014/30/EU van de Europese Economische Gemeenschap.
29. DIT APPARAAT IS UITSLUITEND BESTEMD VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK.

BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN

1. **BASISAPPARAAT EN DEKSEL**
Stevige constructie met zelfregelend deksel.
2. **HANDGREEP**
Handgreep in Panini-stijl om het deksel af te stemmen op de dikte van het voedsel.
3. **REGBARE HOOGTE-INSTELLINGEN EN VERGREDELINGSMECHANISME**
Met vooraf ingestelde hoogtes voor smelten boven. Vergrendelt het deksel om op te bergen.
4. **LCD-DISPLAY / BEDIENINGSPANEEL**
Start / Stop- en Sear-knop met controlelampjes; draaiknoppen en lcd-display.
5. **OMKEERBARE PLATEN VOOR GRILL / TEPPANYAKI**
Uitneembaar en omkeerbaar, met Thermolon Volt keramische antiaanbaklaag (5A: grillplaat) (5B: teppanyakiplaat)
6. **DRUIPSCHAAL**
Vangt vet op en is uitneembaar voor een vlotte reiniging.
7. **ONTGREDELKNOPPEN PLATEN**
Druk in om de platen los te maken en te verwijderen.
8. **ONTGREDELKNOP SCHARNIER**
Hiermee kan het deksel worden opengeklapt tot de vlakke stand.
9. **OPBERGVAK VOOR SNOER**
Handige opbergruimte voor het snoer onderaan het apparaat.



6.



9.

PLATEN CONTACTGRILL



(5A) Grillplaat



(5B) Teppanyakiplaat



Plaat voor Belgische wafels

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

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

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

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

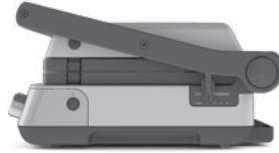
REINIGING VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK:

- Verwijder de uitneembare / omkeerbare platen, maak schoon met warm zeepsop en droog zorgvuldig af alvorens terug in het basisapparaat te plaatsen.
- Veeg de behuizing schoon met een droge doek.
- Controleer of de platen in het deksel en het basisapparaat goed vastzitten.
- Controleer vóór je de stekker in het Stopcontact steekt of je elektriciteit overeenstemt met deze vermeld op de onderkant van je apparaat.
- **WAARSCHUWING: DIT APPARAAT MOET GEAARD WORDEN.**
- Je Contactgrill / Panini grill / Teppanyaki is nu klaar voor gebruik.
- Enkel de uitneembare / omkeerbare platen zijn vaatwasbestendig. **OPMERKING:** Gebruik geen agressieve schurende reinigingsmiddelen, schuursponsjes of producten die niet veilig zijn voor gebruik op keramische antiaanbaklagen. In de vaatwasser kunnen de platen licht verkleuren. Dat is louter esthetisch en heeft geen invloed op de prestaties.

ALGEMEEN GEBRUIK

MONTAGE-INSTRUCTIES

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



GESLOTEN STAND

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



OPEN STAND

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

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



VLAKKE STAND

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

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

DE BAKPLATEN PLAATSEN

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

DE BAKPLATEN VERWIJDEREN

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

BEDIENING

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

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

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

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

AAN DE SLAG

Platen & temperatuur kiezen

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

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

- Wanneer de ingestelde tijd voorbij is, laat het apparaat drie pieptonen horen. De tijd wordt opnieuw ingesteld op de eerder gekozen waarden en begint te knipperen om aan te geven dat het apparaat klaar is voor de volgende cyclus.

- Om het koken te Stoppen selecteer je de plaat die je wilt uitschakelen, en draai je de temperatuurnop tot voorbij de minimumwaarde. De melding 'OFF' verschijnt voor de geselecteerde plaat. Als beide platen aan het koken of voorverwarmen zijn, zal een druk op Start / Stop het product uitschakelen.

TIJDENS HET GEBRUIK

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

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

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

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

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

SEAR-FUNCTIE

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

ONTDEK NIEUWE CULINAIRE MOGELIJKHEDEN

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

TEPPANYAKI / BAKPLAAT (GESLOTEN STAND)

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

CONTACTGRILL (GESLOTEN STAND)

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

PANINI GRILL (GESLOTEN STAND)

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

WAFEL (GESLOTEN STAND)

Om je Contactgrill / Panini grill / Teppanyaki / Wafelijzer te gebruiken voor wafels, plaats je de bovenste en onderste wafelplaten. Selecteer beide platen voor een kleurintensiteit van 1 tot 7. De tijd wordt voor je ingesteld nadat je het beslag hebt toegevoegd. Sluit het deksel en druk op Start / Stop om de bereiding te Starten. Je hoort 3 pieptonen wanneer de wafel klaar is (na ongeveer 5 tot 9 minuten). Bereid de volgende wafels of schakel uit. Opmerking: Wafelplaten moeten altijd in gesloten stand worden gebruikt en mogen nooit samen met andere platen worden gebruikt.

VLAKKE GRILL (OPEN STAND)

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

VLAKKE TEPPANYAKI / BAKPLAAT (OPEN STAND)

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

tegelijk bereiden op aparte platen zonder je zorgen te maken dat de smaken elkaar beïnvloeden. Met de vlakke teppanyaki / bakplaat-stand kun je ook voedsel van verschillende diktes tegelijk bereiden.

TEPPANYAKI ÉN BAKPLAAT (OPEN STAND)

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

BEREIDINGSGIDS

| VOEDSEL | PLAAT | OPEN / GESLOTEN | VOORGESTELDE TEMP. & TIJD |
|---------------------|--------------------------------|-----------------|--|
| Spek | Grill of teppanyaki / bakplaat | Open | Leg spek op koele platen. Stel in op 230°C. Bak tot de gewenste knapperigheid. Duurt normaal een vijftiental minuten voor 450 gram spek (in de vlakke stand). |
| Rundvlees, biefstuk | Grill | Beide | Bij braden in gesloten stand voorverwarmen op SEAR. Leg de steaks op de voorverwarmde onderste grillplaat. Pas het verstelbare scharnier zo aan dat de bovenste plaat de biefstuk net raakt, maar niet aandrukt. Schroei 2 minuten dicht. Daarna schakelt de grill weer naar 230°C. Bak de biefstuk 2 tot 5 minuten, afhankelijk van de dikte en de gewenste gaarheid. In de open of vlakke stand: voorverwarmen tot 230°C. Leg de steaks op de voorverwarmde grillplaten. Bak zo'n 4 tot 6 minuten aan elke kant, afhankelijk van de dikte en de gewenste gaarheid. |
| Kipfilet | Grill | Beide | Bij braden in gesloten stand: voorverwarmen op 200°C. Bak gedurende 7 tot 9 minuten in gesloten stand, of 8 tot 10 minuten aan elke zijde in vlakke stand. (Interne temperatuur moet 80°C zijn: helder vocht en geen spoor van roze kleur.) |
| Kippenbouten | Grill | Beide | Bij braden in gesloten stand: voorverwarmen op 200°C. Bak gedurende 7 tot 9 minuten in gesloten stand, of 8 tot 10 minuten aan elke zijde in vlakke stand. (Interne temperatuur moet 80°C zijn: helder vocht en geen spoor van roze kleur.) |
| Vissteaks | Grill | Beide | 200°C, 6 tot 7,5 minuten bij grillen in gesloten stand. 7 tot 8 minuten aan elke zijde in vlakke stand. |
| Hamburgers | Grill | Gesloten | 230°C. Leg de burgers op de voorverwarmde onderste grillplaat. Pas het verstelbare scharnier zo aan dat de bovenste plaat de burgers net raakt, maar niet aandrukt. |

| | | | |
|-----------------|--------------------------------|----------|---|
| Kaasburgers | Grill | Gesloten | Idem als hierboven, maar als de burgers bijna klaar zijn, anderhalve minuut voor het einde, open je het deksel, leg je een plakje kaas op de burgers, en breng je de bovenste plaat tot net boven de kaasburgers, zonder er contact mee te maken. Verwarm tot de kaas net gesmolten is. |
| Worsten (rauw) | Grill of teppanyaki / bakplaat | Beide | 230°C. Leg de worsten op de voorverwarnde grill / teppanyaki / bakplaten. De ribbels in de grill zijn perfect om de worsten op hun plaats te houden en ze gemakkelijk om te draaien, voor een gelijkmatige bereiding. Grill ongeveer 5 minuten per zijde in de open stand of ongeveer 12 minuten (halverwege omdraaien) in de gesloten stand, afhankelijk van de dikte van de worstjes. |
| Panini | Grill of teppanyaki / bakplaat | Gesloten | Verwarm beide platen voor op 180°C. Leg de bereide broodjes op de voorverwarnde onderste grill / teppanyaki / bakplaat. Sluit het deksel. Bak de broodjes ongeveer 4 tot 6 minuten, afhankelijk van de dikte van de broodjes. |
| Open broodjes | Grill of teppanyaki / bakplaat | Gesloten | Verwarm de onderste plaat voor op 180°C en de bovenste op 230°C. Leg de bereide broodjes op de voorverwarnde onderste grill / teppanyaki / bakplaat. Gebruik de hoogteregelaar van het deksel om de bovenste plaat tot net boven de broodjes te brengen, zonder er contact mee te maken. Bak het broodje tot de kaas volledig gesmolten is en goudgeel kleurt. |
| Quesadilla's | Grill of teppanyaki / bakplaat | Gesloten | Verwarm beide platen voor op 200°C. Leg de bereide quesadilla op de voorverwarnde onderste plaat. Gebruik de hoogteregelaar van het deksel om de bovenste plaat tot net tegen de quesadilla's te brengen. Grill ongeveer 2 tot 3 minuten, afhankelijk van de dikte van de quesadilla's. |
| Eieren | Teppanyaki / bakplaat | Open | 180°C. Breek de eieren op de hete teppanyaki / bakplaten. Draai ze om zodra het eiwit is gestold, na ongeveer 2 tot 3,5 minuten, en verwijder wanneer de eieren genoeg gebakken zijn. |
| Croque monsieur | Teppanyaki / bakplaat | Open | 180°C. Draai om na 2 tot 3 minuten, afhankelijk van de dikte. Bak nog 2 tot 3 minuten. |
| Steak & eieren | Grill en teppanyaki / bakplaat | Open | Verwarm de onderste plaat voor op 180°C en de bovenste op 230°C. Leg de gekruide steak(s) op de voorverwarnde bovenste grillplaat. Grill zo'n 4 tot 6 minuten aan elke kant, afhankelijk van de dikte en de gewenste gaarheid. Voeg, nadat je de steak(s) hebt omgedraaid, de eieren toe op de voorverwarnde teppanyaki / bakplaat en bak 2 tot 3 minuten aan elke kant. Tegen dan tijd zouden de steaks ook klaar moeten zijn. |
| Groenten | Grill | Beide | 200°C. Grill tot ze gaar zijn. Dat varieert afhankelijk van het type groenten, maar duurt doorgaans 20 tot 30 minuten. |
| Pizza | Grill | Gesloten | Rooster het deeg op SEAR in gesloten stand. Laat de temperatuur zakken tot 230°C. Open het apparaat om toppings toe te voegen en gebruik de hoogteregelaar om de bovenste plaat tot net boven de pizza te brengen, zonder er contact mee te maken. Bak tot de kaas / toppings gesmolten en goudbruin zijn, 10 tot 15 minuten. |

ONDERHOUD

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

REINIGING & ONDERHOUD

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

OPBERGEN

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

PROBLEMEN OPLOSSEN

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

| ONDERDEEL | VAATWAS & AFWAS MET DE HAND | AFVEGEN MET VOCHTIGE DOEK |
|---|-----------------------------|---------------------------|
| Deksel | | X |
| Basisapparaat | | X |
| Omkeerbare grill- / teppanyaki- / bakplaten | X | |
| Druipschaal | X | |

HET TOESTEL AFDANKEN



Dit apparaat valt onder de Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). Het product mag niet behandeld worden als huishoudelijk afval. Breng het naar een centraal inzamelpunt voor de recyclage van elektrische

en elektronische huishoudelijke apparaten. Voor meer informatie over het verwerken, terugwinnen en recyclen van dit product kun je contact opnemen met je gemeente, je afvalverwerkingsbedrijf of de winkel waar je het hebt gekocht. Als je dit product op de juiste manier afdankt, voorkom je een negatieve impact op het milieu en de volksgezondheid. Door oude apparaten te hergebruiken, te recyclen en / of anderszins te gebruiken lever je een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.

COMMERCIEËLE GARANTIE

We geven 24 maanden garantie op het product voor productiefouten en / of materiaaldefecten. De garantie is alleen geldig als het toestel gebruikt werd in overeenstemming met de instructies en voor het beoogde gebruik.

Bewaar altijd de kassabon met duidelijke vermelding van de aankoopdatum en het aangekochte product. Die heb je nodig als je eventueel een beroep wilt doen op de garantie.

Onze klantendienst helpt je graag verder bij vragen over het product. Ga naar www.greenpan.com voor het e-mailadres en het telefoonnummer van onze klantendienst.

We wensen je een fijne kookervaring!

EN

NL

FR

DE

DA

GREENPAN™

GRIL DE CONTACT

PRESSE À PANINI / TEPPANYAKI / GAUFRIER



MANUEL D'INSTRUCTIONS ET GARANTIE

UNE TECHNOLOGIE DE PRÉCISION POUR DES PERFORMANCES OPTIMALES



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

SOMMAIRE


- 30** Instructions Générales De Sécurité
- 33** Description Des Différents Éléments
- 34** Avant La Première Utilisation
- 34** Utilisation Générale
- 37** Guide De Cuisson
- 40** Mise Au Rebut De L'appareil
- 40** Garantie Commerciale

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou par des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ce soit sous la surveillance d'une personne responsable ou après avoir reçu des instructions sur la manière d'utiliser cet appareil en toute sécurité et avoir pris connaissance des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants âgés de moins de 8 ans et sans surveillance.
2. Gardez l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
3. Ne laissez pas l'appareil utilisé sans surveillance.
4. N'immergez pas l'appareil ou sa fiche d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide. L'appareil ne peut en aucun cas être mouillé.
5. N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés ou si l'appareil a subi une quelconque panne ou un quelconque dégât. Renvoyez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou modification.
6. N'utilisez l'appareil que pour l'usage domestique pour lequel il est prévu. Nous déclinons toute responsabilité si l'appareil est utilisé de

manière incorrecte ou en cas de non-respect des présentes instructions.

7. Exclusivement destiné à une utilisation sur le comptoir, selon les instructions.
8. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
9. Ne le placez pas sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chaud.
10. N'utilisez pas cet appareil près d'une baignoire, d'une douche, d'un lavabo ou d'autres récipients contenant de l'eau.
11. N'utilisez pas l'appareil à proximité ou en dessous de matériaux combustibles (comme des rideaux).
12. Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre sur le bord de la table ou du plan de travail ou entrer en contact avec des surfaces chaudes. (Cela s'applique également à l'éventuelle rallonge utilisée).
13. L'appareil doit être connecté à une prise de courant reliée à la terre.
14. Pour débrancher l'appareil, éteignez-le puis retirez la fiche de la prise.
15. Si cet appareil est utilisé avec une rallonge, veillez à ce qu'elle soit adaptée à la puissance du gril de contact et reliée à la terre de manière fiable. En cas de doute, vérifiez auprès d'un électricien qualifié.
16. Le cordon d'alimentation doit être régulièrement examiné pour détecter tout signe de dommage et l'appareil ne doit pas être utilisé avec un cordon endommagé.
17. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique lorsqu'il n'est pas utilisé.
18. Ne connectez pas l'appareil via une minuterie ou un système de télécommande.

19. Ne touchez PAS les surfaces chaudes . Les surfaces accessibles sont susceptibles de chauffer pendant l'utilisation. Utilisez toujours la poignée et les commandes.
20. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures.
21. Utilisez des pinces ou d'autres ustensiles isolants (pour la chaleur) pour retirer les aliments. Ne soulevez pas l'appareil.
22. Certains aliments émettent de grandes quantités de fumée - veillez à suffisamment aérer.
23. N'emballez pas les aliments dans un film plastique, des sacs en polyéthylène ou une feuille métallique. Cela endommagerait votre plaque de gril / teppanyaki et vous risqueriez de provoquer un incendie.
24. N'utilisez pas votre gril à d'autres fins que la cuisson d'aliments.
25. N'utilisez pas votre gril s'il est endommagé.
26. Avant la première utilisation, vérifiez que la puissance nominale de l'appareil est conforme à la puissance nominale de l'installation électrique.
27. AVERTISSEMENT : Aucun combustible, comme le charbon de bois, ne peut être utilisé avec cet appareil.
28. Cet appareil est conforme à la directive 2014/30/UE du parlement européen.
29. CET APPAREIL EST DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT.

DESCRIPTION DES DIFFÉRENTS ÉLÉMENTS

1. **BASE ET COUVERCLE**
Conception solide et couvercle autoréglable.
2. **POIGNÉE**
Poignée style presse à panini pour adapter la position du couvercle à l'épaisseur des aliments.
3. **RÉGLAGES DE LA HAUTEUR ET MÉCANISME DE VERROUILLAGE**
Positions de hauteur prédéfinies pour faire fondre les aliments (partie supérieure). Couvercle verrouillable pour le rangement.
4. **ÉCRAN LCD / PANNEAU DE COMMANDE**
Boutons Start / Stop et Sear (saisir) avec témoins lumineux ; molettes de réglage et écran LCD.
5. **PLAQUES DE CUISSON RÉVERSIBLES GRIL / TEPPANYAKI**
Amovibles et réversibles avec revêtement antiadhésif en céramique Thermolon Volt (5A : plaque de grill) (5B : plaque de teppanyaki)
6. **BAC DE RÉCUPÉRATION (LÈCHEFRITE)**
Bac de collecte de la graisse amovible pour un nettoyage facile.
7. **BOUTONS DE DÉVERROUILLAGE DE PLAQUE**
Poussez pour déverrouiller et retirer les plaques de cuisson
8. **BOUTON DE DÉVERROUILLAGE DE LA CHARNIÈRE**
Pour mettre le couvercle en position plate.



6.



9.

9. **RANGEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION**
Idéalement situé en dessous pour masquer le cordon.

PLAQUES DE GRIL DE CONTACT



(5A) Plaque de grill



(5B) Plaque de teppanyaki



Plaque à gaufres belges

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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

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

NETTOYEZ-LE AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :

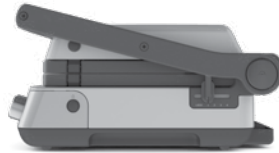
- Retirez les plaques amovibles / réversibles et lavez-les à l'eau chaude savonneuse. Séchez-les ensuite soigneusement avant de les repositionner sur l'unité de base.
- Nettoyez l'extérieur avec un linge sec.
- Vérifiez que les plaques sont solidement fixées au couvercle supérieur et à l'unité de base inférieure.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que votre alimentation électrique correspond à celle indiquée sur le dessous de votre appareil.
- **AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE.**
- Votre gril de contact / presse à panini / teppanyaki est maintenant prêt(e) à l'emploi.
- Seules les plaques amovibles / réversibles peuvent être lavées au lave-vaisselle.

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

UTILISATION GÉNÉRALE

INSTRUCTIONS DE MONTAGE

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



POSITION FERMÉE

La plaque supérieure / le couvercle repose à plat sur la plaque inférieure / la base. Il s'agit de la position de départ et de chauffage standard pour les fonctions de teppanyaki / plancha de contact ou presse à panini.



POSITION OUVERTE

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

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



POSITION À PLAT

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

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

INSTALLATION DES PLAQUES DE CUISSON

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

RETRAIT DES PLAQUES DE CUISSON

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

UTILISATION

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

la plaque du gril directement sur la surface de travail, utilisez-la toujours avec la base.

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

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

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

DÉMARRAGE

Sélection des plaques et de la température

- Pour commencer à utiliser votre appareil, tournez la molette de sélection de plaques pour sélectionner la ou les plaques à régler.
- Sélectionnez « Lower » ou « Upper » pour régler une température différente pour chaque plaque. Sélectionnez « Both » pour appliquer un même réglage simultanément aux deux plaques.
- La minuterie et la température par défaut apparaîtront sur l'écran LCD.
- Tournez la molette pour régler votre température.
- Pour régler le compte à rebours, tournez la molette et sélectionnez le nombre de minutes.
- Appuyez sur le bouton Start / Stop. L'écran LCD affichera « PREHEAT » et les barres défileront de gauche à droite.
- Une fois le préchauffage terminé, l'appareil émet trois bips, « PREHEAT » disparaît de l'écran et les minutes commencent à clignoter.
- Appuyez sur Start / Stop pour démarrer le compte à rebours de la minuterie et placez vos aliments sur la ou les plaques
REMARQUE : si le bouton Start / Stop n'est pas enfoncé dans les 60 minutes après la fin du préchauffage des plaques, l'appareil passera en mode ARRÊT et l'écran LCD

s'éteindra.

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

PENDANT L'UTILISATION

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

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

Le couvercle supérieur ne doit pas être touché pendant ou immédiatement après la cuisson. Utilisez une manique si vous devez ajuster la position du couvercle pour éviter les brûlures.

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

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

FONCTION SEAR

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

EXPLOREZ DE NOUVEAUX TERRITOIRES CULINAIRES

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

TEPPANYAKI / PLANCHA DE CONTACT (POSITION FERMÉE)

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

GRIL DE CONTACT (POSITION FERMÉE)

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

PRESSE À PANINI (POSITION FERMÉE)

Concoctez facilement des paninis et wraps croustillants grâce au gril de contact / presse à panini / teppanyaki / gaufrier. Le gril de contact / presse à panini / teppanyaki / gaufrier est doté d'une poignée et de charnières autoréglables qui vous permettent de couvrir

complètement et de cuire uniformément votre sandwich ou votre wrap. Vous pouvez appliquer une légère pression sur la poignée pour aplatir votre panini / wrap à votre goût. N'oubliez pas de tenir compte de l'épaisseur de vos sandwiches afin que le couvercle se ferme uniformément lors de la cuisson.

GAUFRE (POSITION FERMÉE)

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

GRIL PLAT (POSITION OUVERTE)

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

TEPPANYAKI / PLANCHA PLATE

(POSITION OUVERTE)

Le mode teppanyaki / plancha utilise les deux plaques teppanyaki / plancha avec le couvercle à plat sur le plan de travail pour créer une surface de cuisson plate et spacieuse. Ce mode est parfait pour un large éventail d'options, des classiques comme le pain perdu et les crêpes, en passant par les plats de la cuisine quotidienne comme le poulet et les légumes. Le gril multifonction / teppanyaki / plancha vous permet de cuisiner tous vos plats préférés. Les deux plaques positionnées à plat vous offrent le double de surface pour cuire vos aliments. Vous pouvez également cuire différents aliments en même temps sur des plaques séparées sans vous soucier de mélanger leurs saveurs. La position teppanyaki / plancha plate vous permet également de cuire des aliments d'épaisseurs variables en même temps.

TEPPANYAKI / PLANCHA MIXTE

(POSITION OUVERTE)

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

GUIDE DE CUISSON

| ALIMENT | PLAQUE | OUVERT / FERMÉ | TEMPÉRATURE ET TEMPS SUGGÉRÉS |
|---------------------|------------------------------|---------------------|---|
| Bacon | Gril ou teppanyaki / plancha | Ouvert | Placez le bacon sur les plaques froides. Réglez la température à 230°C. Faites cuire jusqu'à obtenir la croustillance désirée. Comptez environ 15 minutes pour 450 g de bacon (en position plate). |
| Bœuf, steak désossé | Gril | Both (deux plaques) | Lorsque vous cuisinez en position fermée, préchauffez l'appareil pour SAISIR les aliments. Placez les steaks sur la plaque de gril inférieure préchauffée. À l'aide de la charnière réglable, réglez la plaque supérieure de manière à ce qu'elle effleure le steak sans l'écraser. Saisissez pendant 2 minutes. Le gril se réinitialisera à une température de 230°C. Faites cuire entre 2 et 5 minutes en fonction de l'épaisseur du steak et de la cuisson souhaitée. Lorsque vous cuisinez en position ouverte ou plate, préchauffez à 230°C. Placez les steaks sur les plaques de gril préchauffées. Faites cuire entre 4 et 6 minutes de chaque côté, en fonction de l'épaisseur des steaks et de la cuisson souhaitée. |

| | | | |
|--------------------|------------------------------|---------------------|--|
| Poitrine de poulet | Gril | Both (deux plaques) | Lorsque vous cuisinez en position fermée, préchauffez à 200°C. Faites cuire entre 7 et 9 minutes en position fermée, ou de 8 à 10 minutes par côté en position plate. (La température interne doit être de 80°C - le suc sera clair sans aucune trace de rose.) |
| Cuisses de poulet | Gril | Both (deux plaques) | Lorsque vous cuisinez en position fermée, préchauffez à 200°C. Faites cuire entre 7 et 9 minutes en position fermée, ou de 8 à 10 minutes par côté en position plate. (La température interne doit être de 80°C - le suc sera clair sans aucune trace de rose.) |
| Steaks de poisson | Gril | Both (deux plaques) | 200°C, entre 6 et 7,5 minutes en position fermée. Entre 7 et 8 minutes de chaque côté en position plate. |
| Hamburgers | Gril | Fermé | 230°C. Placez les hamburgers sur la plaque de gril inférieure préchauffée. À l'aide de la charnière réglable, réglez la plaque supérieure de manière à ce qu'elle effleure le hamburger sans l'écraser. |
| Cheeseburgers | Gril | Fermé | Suivez les instructions ci-dessus, mais une fois que les hamburgers sont presque cuits (lorsqu'il reste environ 1,5 minute de cuisson), ouvrez prudemment la plaque supérieure, placez un morceau de fromage sur les hamburgers, et positionnez la plaque supérieure juste au-dessus du cheeseburger, sans le toucher. Faites cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu. |
| Saucisses (cruées) | Gril ou teppanyaki / plancha | Both (deux plaques) | 230°C. Placez les chapelets de saucisses sur les plaques préchauffées de gril ou de teppanyaki / plancha — les nervures du gril sont parfaites pour maintenir les chapelets sur la plaque et permettent de retourner facilement les saucisses pour obtenir une cuisson uniforme. Faites griller environ 5 minutes de chaque côté en position ouverte ou environ 12 minutes (en retournant à mi-cuisson) en position fermée, selon l'épaisseur des saucisses. |
| Panini | Gril ou teppanyaki / plancha | Fermé | Préchauffez les deux plaques à 175°C. Déposez les sandwichs préparés sur la plaque inférieure de gril ou de teppanyaki / plancha préchauffée. Fermez le couvercle supérieur. Faites cuire les sandwichs entre 4 à 6 minutes en fonction de leur épaisseur. |
| Toasts | Gril ou teppanyaki / plancha | Fermé | Préchauffez la plaque inférieure à 175°C. Déposez les sandwichs préparés sur la plaque inférieure de gril ou de teppanyaki / plancha préchauffée. Fermez le couvercle supérieur en réglant sa hauteur de manière à ce que la plaque soit positionnée juste au-dessus du sandwich, sans le toucher. Faites cuire le sandwich jusqu'à ce que le fromage qui le recouvre soit totalement fondu et légèrement bruni. |
| Quesadillas | Gril ou teppanyaki / plancha | Fermé | Préchauffez les deux plaques à 200°C. Déposez la quesadilla préparée sur la plaque inférieure préchauffée. Fermez le couvercle supérieur en réglant sa hauteur de manière à ce que la plaque soit positionnée juste au-dessus des quesadillas, sans les toucher. Faites griller entre 2 à 3 minutes en fonction de l'épaisseur et de la garniture des quesadillas. |
| Œufs | Teppanyaki / plancha | Ouvert | 175°C. Cassez les œufs sur les plaques de teppanyaki / plancha chaudes. Retournez une fois les blancs cuits, après environ 2 à 3,5 minutes. Retirez-les lorsqu'ils ont atteint la cuisson souhaitée. |
| Pain perdu | Teppanyaki / plancha | Ouvert | 175°C. Retournez après 2 à 3 minutes, selon l'épaisseur. Faites 2 à 3 minutes supplémentaires. |
| Steak et œufs | Gril et teppanyaki / plancha | Ouvert | Préchauffez la plaque inférieure à 175°C et la plaque supérieure à 230°C. Déposez le ou les steaks assaisonnés sur la plaque de gril inférieure préchauffée. Faites griller entre 4 et 6 minutes de chaque côté, en fonction de l'épaisseur et de la cuisson souhaitée. Après avoir retourné le ou les steaks pour cuire le deuxième côté, ajoutez les œufs sur la plaque de teppanyaki / plancha préchauffée et faites-les cuire 2 à 3 minutes de chaque côté. Les steaks devraient alors être cuits. |
| Légumes | Gril | Both (deux plaques) | 200°C. Faites griller jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Le temps de cuisson variera en fonction du type de légumes, mais devrait prendre entre 20 et 30 minutes. |

| | | | |
|-------|------|-------|---|
| Pizza | Gril | Fermé | Faites griller la pâte en position SEAR, appareil fermé. Laissez ensuite la température revenir à 230°C. Ouvrez pour ajouter les garnitures et fermez le couvercle en réglant sa hauteur pour que la plaque supérieure soit positionnée au-dessus de la pizza, sans la toucher. Faites cuire jusqu'à ce que les fromages/garnitures soient fondus et dorés, entre 10 et 15 minutes. |
|-------|------|-------|---|

ENTRETIEN PAR L'UTILISATEUR

- Bien que vos plaques antiadhésives en céramique résistent aux ustensiles métalliques, nous vous recommandons d'utiliser des ustensiles en plastique, en silicone ou en bois pour prolonger leur durée de vie.
- Ne laissez jamais d'ustensiles en plastique entrer en contact avec les plaques chaudes.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Avant de nettoyer et de ranger l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir. Retirez et jetez la graisse et les matières grasses qui se sont accumulées dans le bac de récupération.
2. Appuyez sur les boutons de déverrouillage des plaques pour retirer les plaques à nettoyer (voir Instructions de montage). Les plaques de cuisson doivent avoir complètement refroidi avant de les manipuler (minimum 30 minutes). Les plaques amovibles sont compatibles avec le lave-vaisselle. Ne grattez pas les plaques de cuisson avec des objets métalliques comme des couteaux ou des fourchettes et n'utilisez pas de tampon à récurer pour les nettoyer. Ces derniers abîment le revêtement antiadhésif en céramique des plaques.
3. Si vous avez cuisiné des fruits de mer avec le gril ou le teppanyaki, essuyez la plaque de cuisson avec du jus de citron pour éviter de transférer la saveur des fruits de mer à votre prochain repas. La base, le couvercle et le bouton de commande peuvent être nettoyés avec un chiffon doux et sec. Si ces parties de l'appareil sont très sales, humidifiez le chiffon.
4. Évitez d'utiliser des éponges ou poudres à récurer ou des détergents chimiques.
5. Essuyez toutes les surfaces avec un linge humide.

- Entre les repas, essuyez les aliments accumulés dans les gouttières d'évacuation de graisse et dans le bac de récupération. Retirez tout résidu à l'aide d'un essuie-tout avant de cuire le repas suivant.
- Laissez l'appareil refroidir complètement (minimum 30 minutes) avant de le nettoyer.

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

| PIÈCE | COMPATIBLE AVEC LE LAVE-VAISSELLE ET LAVABLE À LA MAIN | ESSUYEZ AVEC UN LINGE HUMIDE |
|--|--|------------------------------|
| Couvercle | | X |
| Base | | X |
| Plaques de gril / teppanyaki / plancha réversibles | X | |
| Bac de récupération | X | |

RANGEMENT

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

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

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

MISE AU REBUT DE L'APPAREIL



Cet appareil est marqué conformément à la Directive 2002/96/CE du Parlement européen relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Ce produit ne peut pas être traité comme un déchet ménager.

Apportez-le dans un point de collecte central destiné

au recyclage des appareils électroménagers et électriques. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez vous renseigner auprès de votre commune, votre service de traitement des déchets ménagers ou du magasin où vous l'avez acheté. En éliminant correctement ce produit, vous contribuez à prévenir les conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine. En réutilisant, en recyclant et / ou en réaffectant d'anciens appareils usagés, vous contribuez de manière importante à la protection de notre environnement.

GARANTIE COMMERCIALE

Nous offrons une garantie de 24 mois sur le produit pour les défauts de fabrication et de matériel. Cette garantie est valable uniquement si l'appareil est utilisé conformément aux instructions et à l'usage prévu.

Veillez à toujours conserver le ticket de caisse indiquant clairement la date d'achat et le produit que vous avez acheté. Vous en aurez besoin si vous souhaitez faire jouer la garantie, le cas échéant.

Notre service clientèle se tient à votre disposition pour répondre à toutes vos questions concernant ce produit. Surfez sur www.greenpan.com pour trouver l'adresse e-mail et le numéro de téléphone de notre service clientèle.

Bon amusement en cuisine !

EN

NL

FR

DE

DA

GREENPAN™

KONTAKTGRILL

PANINIGRILL / TEPPANYAKIGRILL / WAFFELEISEN



GEBRAUCHSANLEITUNG & GARANTIEBESTIMMUNGEN

AUSGEREIFTE TECHNIK FÜR MAXIMALE LEISTUNG



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


INHALT

- 43 Wichtige Sicherheitshinweise**
- 46 Geräteübersicht**
- 47 Vor Dem Ersten Gebrauch**
- 47 Allgemeine Gebrauchshinweise**
- 50 Zubereitungshinweise**
- 53 Entsorgung**
- 53 Garantie**

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

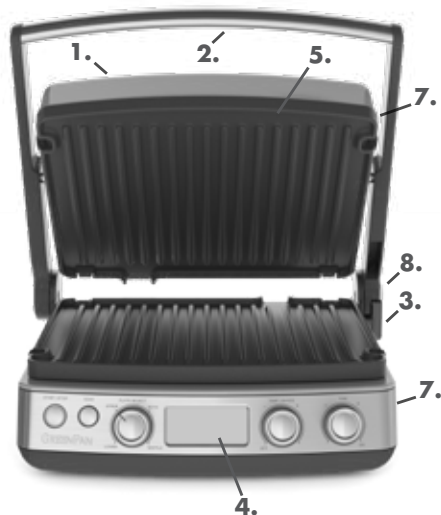
1. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren, Personen mit körperlichen, sensorischen oder kognitiven Beeinträchtigungen und Personen ohne die erforderlichen Kenntnisse nur dann benutzt werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder genaue Anweisungen zur sicheren Benutzung des Gerätes erhalten und verstanden haben, welche Gefahren von dem Gerät ausgehen können. Dieses Gerät ist kein Spielzeug für Kinder. Die Reinigung und Pflege des Gerätes darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt.
2. Achten Sie darauf, dass sich das Gerät und das Netzkabel stets außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren befindet.
3. Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.
4. Halten Sie das Gerät und seinen Netzstecker von Wasser oder anderen Flüssigkeit fern. Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht feucht wird.
5. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker defekt ist oder wenn das Gerät anderweitig beschädigt ist oder eine Funktionsstörung hat. Geben Sie das Gerät in diesem Fall zur Kontrolle, Reparatur oder Wartung an den zuständigen autorisierten Kundendienst.
6. Dieses Gerät ist ausschließlich für den bestimmungsgemäßen, häuslichen Gebrauch vorgesehen. Wir übernehmen keine Haftung, wenn das Gerät nicht bestimmungsgemäß verwendet oder diese

- Anleitung nicht befolgt wurde.
7. Das Gerät ist nur für den bestimmungsgemäßen Gebrauch als Tischgrill bestimmt.
 8. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
 9. Halten Sie das Gerät von einem heißen Gas- / Elektroherd oder einem heißen Ofen fern.
 10. Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Badewannen, Duschen, Waschbecken oder anderen potenziell nassen Bereichen.
 11. Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von oder unter brennbaren Materialien (wie z. B. Vorhängen).
 12. Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand des Tisches oder der Arbeitsplatte hängen oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommen (dies gilt auch für ein ggf. verwendetes Verlängerungskabel).
 13. Das Gerät muss an eine Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden.
 14. Schalten Sie das Gerät, um es vom Netz zu trennen, aus und ziehen Sie den Stecker aus der Netzsteckdose.
 15. Wenn dieses Gerät an ein Verlängerungskabel angeschlossen wird, ist sicherzustellen, dass dieses Verlängerungskabel für die Nennleistung des Gerätes ausgelegt und geerdet ist. Im Zweifelsfall ist ein Elektriker hinzuzuziehen.
 16. Das Netzkabel ist regelmäßig auf Beschädigungen zu kontrollieren. Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn das Netzkabel defekt ist.
 17. Ziehen Sie grundsätzlich den Netzstecker, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
 18. Das Gerät ist nicht für die Benutzung mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung konzipiert.

19. Berühren Sie KEINE heißen Oberflächen . Im Betrieb werden zugängliche Flächen am Gerät heiß. Verwenden Sie zur Bedienung des Gerätes immer den Griff und die Bedienelemente.
20. Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Gerätehersteller empfohlen wird, birgt Verletzungsrisiken.
21. Verwenden Sie, wenn Sie Grillgut von der Grillplatte nehmen, eine hitzebeständige Zange oder anderes geeignetes Kochbesteck. Heben Sie das Gerät, wenn es in Benutzung ist, nicht hoch.
22. Bei der Zubereitung einiger Lebensmittel kann es zu einer starken Rauchentwicklung kommen. Sorgen Sie daher für eine ausreichende Belüftung.
23. Legen Sie die Lebensmittel nicht in Plastikfolie, Alufolie oder PE-Beutel verpackt auf den Grill. Hierdurch würde die Grillplatte / Teppanyakiplatte beschädigt und eine Brandgefahr entstehen.
24. Benutzen Sie den Grill ausschließlich für die Zubereitung von Speisen.
25. Benutzen Sie den Grill nicht, wenn er beschädigt ist oder nicht richtig funktioniert.
26. Vergewissern Sie sich vor dem ersten Gebrauch, dass die auf dem Typenschild des Gerätes angegebene Netzspannung mit der Netzspannung Ihrer elektrischen Anlage übereinstimmt.
27. ACHTUNG: Verwenden Sie keine Holzkohle oder ähnliche Brennstoffe mit diesem Gerät!
28. Dieses Gerät entspricht der Richtlinie 2014/30/EU des Europäischen Parlaments und des Rates.
29. DIESES GERÄT IST AUSSCHLIESSLICH FÜR DEN HÄUSLICHEN GEBRAUCH VORGESEHEN.

GERÄTEÜBERSICHT

1. **UNTERTEIL UND DECKEL**
Robuste Ausführung, Deckel mit automatischer Höheneinstellung.
2. **GRIF**
Robuster Bügelgriff zur Anpassung der Höhe des Deckels an die Dicke des Grillguts.
3. **HÖHENREGLER UND VERRIEGELUNGSMECHANISMUS**
Mit vordefinierten Höheneinstellungen, z. B. für das Überbacken. Der Deckel wird zur Aufbewahrung des Gerätes verriegelt.
4. **LCD-ANZEIGE / KONSOLE MIT BEDIENELEMENTEN**
„Start / Stop“-Taste und „Sear“-Taste mit Kontrollleuchte, Drehregler und LCD-Anzeige.
5. **BEIDSEITIG VERWENDBARE GRILL- / TEPPANYAKIPLATTEN**
Entnehmbare und beidseitig verwendbare Platten mit der keramischen Antihafbeschichtung Thermolon Volt (5A: Grillplatte) (5B: Teppanyakiplatte)
6. **FETTSAUGSCHALE**
Fängt ausgetretenes Fett auf und kann zur Reinigung einfach an der Geräteunterseite herausgezogen werden.
7. **PLATTENENTRIEGELUNGSTASTEN**
Drücken Sie diese Tasten zum Lösen und Entnehmen der Grillplatten.
8. **SCHARNIERENTRIEGELUNG**
Ermöglicht das vollständige Aufklappen des Deckels zu einer ebenen Grillfläche.
9. **KABELFACH**
An der Geräteunterseite befindet sich ein praktisches Fach zum Verstauen des Netzkabels.



6.



9.

GRILLPLATTEN FÜR DEN KONTAKTGRILL



(5A) Grillplatte



(5B) Teppanyakiplatte



Platte für Belgische Waffeln
(nicht im Lieferumfang dieses Gerätes enthalten)

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

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

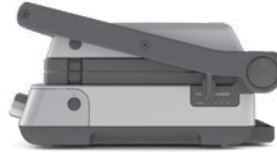
REINIGUNG VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH:

- Lösen Sie die entnehmbaren / beidseitig verwendbaren Platten aus dem Gerät und spülen Sie sie in warmer Spülmittellauge. Achten Sie darauf, dass die Platten ganz trocken sind, bevor Sie sie wieder einsetzen.
- Wischen Sie das Gehäuse des Gerätes mit einem trockenen Tuch ab.
- Achten Sie darauf, dass die Platten fest im Unterteil und im Deckel sitzen.
- Vergewissern Sie sich vor dem Einstecken des Netzsteckers, dass die auf der Unterseite des Gerätes angegebene Netzspannung mit der Netzspannung Ihrer elektrischen Anlage übereinstimmt.
- **ACHTUNG: DIESES GERÄT DARF NUR AN EINE GEERDETE STECKDOSE ANGESCHLOSSEN WERDEN.**
- Ihr Kontaktgrill / Paninigrill / Teppanyakigrill kann nun verwendet werden.
- Nur die entnehmbaren / beidseitig verwendbaren Platten sind spülmaschinengeeignet. **HINWEIS:** Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven Scheuermittel, Scheuerschwämme oder andere für keramische Antihafbeschichtungen ungeeignete Mittel. Bei der Reinigung in der Spülmaschine können sich die Platten leicht verfärben. Hierdurch wird ihre Funktion jedoch nicht beeinträchtigt.

ALLGEMEINE GEBRAUCHSHINWEISE

VORBEREITUNG

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



GESCHLOSSENE STELLUNG

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



GEÖFFNETE STELLUNG

Der Deckel ist aufgeklappt. Klappen Sie den Deckel in diese Stellung, wenn Sie das Gerät in den Betriebsarten Teppanyaki-Kontaktgrill oder Paninigrill verwenden. Heben Sie dazu den Griff an, bis dieser spürbar in der geöffneten Stellung verharrt.

Der Grill bleibt so lange in dieser Stellung, bis Sie den Deckel zuklappen oder zu einer ebenen Grillfläche vollständig aufklappen. Die obere Platte / der Deckel bleibt in aufrechter Position, bis Sie den Griff zum Grillen herunterdrücken. Wenn Sie den Griff zum Grillen herunterdrücken, entriegelt sich das Scharnier von selbst, so dass die obere Platte / der Deckel flach auf dem Grillgut aufliegt und vollständiger Kontakt und ein gleichmäßiges Garen des Grillguts erreicht werden.



VOLLSTÄNDIG AUFGEKLAPPT STELLUNG

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

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

EINSETZEN DER GRILLPLATTEN

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

ENTNEHMEN DER GRILLPLATTEN

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

BENUTZUNG

Vor der ersten Benutzung des Gerätes sollten Sie die Grillplatten / Teppanyakiplatten, das Unterteil des Gerätes, den Deckel und die Fettauffangschale wie im Abschnitt „Vor dem ersten Gebrauch“ beschrieben reinigen. Trocknen Sie alles gründlich ab und bestreichen Sie dann die Grillplatten mit etwas Speiseöl. Setzen Sie die Fettauffangschale wieder in das Unterteil ein und die Grillplatte auf die Fettauffangschale. Benutzen Sie die Grillplatten

ausschließlich, wenn sie in das Gerät eingesetzt sind und legen Sie sie, wenn sie heiß ist, nicht direkt auf der Arbeitsfläche ab.

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

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

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

JETZT GEHT ES LOS

Grillplatten und Temperatur auswählen

- Wählen Sie über den Drehregler für die Plattenauswahl die Platte(n) aus, für die Sie eine Einstellung vornehmen möchten.
- Wenn Sie für jede Platte eine andere Temperatur einstellen möchten, wählen Sie „Lower“ (untere Platte) bzw. „Upper“ (obere Platte). Wählen Sie „Both“ (beide Platten), wenn Sie für beide Platten die gleiche Temperatur einstellen möchten.
- Auf der LCD-Anzeige werden die Grundeinstellungen für Gardauer und Gartemperatur angezeigt.
- Stellen Sie die Gartemperatur über den Drehregler für die Gartemperatur ein.
- Stellen Sie die Gardauer (in Minuten) über den Drehregler für die Gardauer ein.
- Sobald Sie die Taste „Start / Stop“ drücken, erscheinen auf der LCD-Anzeige das Wort „PREHEAT“ (Vorheizen) und ein von links nach rechts laufender Fortschrittsbalken.
- Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, piept es dreimal, die Anzeige „PREHEAT“ erlischt, und die Minutenanzeige beginnt zu blinken.
- Drücken Sie nun die Taste „Start / Stop“, um den Timer zu Starten, und geben Sie das Grillgut auf die Platte(n).

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

die LCD-Anzeige erlischt.

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

WÄHREND DER BENUTZUNG

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

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

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

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

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

ANBRATEN (TASTE „SEAR“)

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

ERKUNDEN SIE KULINARISCHES

NEULAND

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

TEPPANYAKI-KONTAKTGRILL

(GESCHLOSSENE STELLUNG)

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

KONTAKTGRILL (GESCHLOSSENE STELLUNG)

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

PANINIGRILL (GESCHLOSSENE STELLUNG)

Das Gerät kann auch als Paninigrill verwendet werden und macht die Herstellung von knusprigen Paninis und Wraps zum Kinderspiel. Dieser multifunktionale Grill, den Sie als

Kontaktgrill, Paninigrill, Teppanyakigrill & Waffeleisen verwenden können, hat einen Deckel mit automatischer Höheneinstellung, der optimal auf dem Sandwich oder Wrap aufliegt und das Grillgut so gleichmäßig gart. Durch leichten Druck auf den Griff können Sie Ihr Grillgut nach Belieben zusammendrücken. Denken Sie daran, die Dicke Ihrer Sandwiches zu berücksichtigen, damit der Deckel gleichmäßig aufliegt.

WAFFELEISEN (GESCHLOSSENE STELLUNG)

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

GRILL (GEÖFFNETE STELLUNG)

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

TEPPANYAKIGRILL (GEÖFFNETE STELLUNG)

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

GRILL- & TEPPANYAKI-KOMBINATION (GEÖFFNETE STELLUNG)

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

ZUBEREITUNGSHINWEISE

| LEBENS- MITTEL | PLATTE | STELLUNG | UNGEFÄHRE GARTEMperatur & GARDAUER |
|-----------------------|-------------------------------|-----------------|---|
| Bacon | Grill- oder Teppanyaki-platte | Geöffnet | Baconscheiben auf die kalte Grillplatte legen. Platte auf 230°C aufheizen. Bacon so lange grillen, bis er die gewünschte Knusprigkeit hat. 450 g Bacon sollten etwa 15 Minuten benötigen. |

| | | | |
|------------------------------------|------------------------------|------------------------|---|
| Rindfleisch, Steaks (ohne Knochen) | Grillplatte | Geöffnet & geschlossen | Beim Garen in der geschlossenen Stellung das Gerät zunächst im SEAR-Modus vorheizen. Steaks auf die vorgeheizte untere Grillplatte legen. Die obere Platte mit dem Höhenregler so ausrichten, dass sie das Steak gerade berührt, jedoch keinen Druck darauf ausübt. Das Steak wird 2 Minuten lang angebraten, dann schaltet der Grill auf 230°C zurück. Je nach Dicke des Steaks und gewünschtem Gargrad 2 bis 5 Minuten lang weitergrillen. Grill in der geöffneten Stellung auf 230°C vorheizen und anschließend die Steaks auf die vorgeheizten Grillplatten legen. Steaks je nach Dicke und gewünschtem Gargrad 4 bis 6 Minuten pro Seite grillen. |
| Hühnerbrust | Grillplatte | Geöffnet & geschlossen | Beim Garen in der geschlossenen Stellung auf 200°C vorheizen. Dann 7 bis 9 Minuten in der geschlossenen Stellung oder 8 bis 10 Minuten pro Seite in der geöffneten Stellung garen. (Das Fleisch sollte eine Kerntemperatur von 80°C haben und nicht mehr rosa sein. Austretender Fleischsaft ist farblos.) |
| Hähnchenschenkel | Grillplatte | Geöffnet & geschlossen | Beim Garen in der geschlossenen Stellung auf 200°C vorheizen. Dann 7 bis 9 Minuten in der geschlossenen Stellung oder 8 bis 10 Minuten pro Seite in der geöffneten Stellung garen. (Das Fleisch sollte eine Kerntemperatur von 80°C haben und nicht mehr rosa sein. Austretender Fleischsaft ist farblos.) |
| Fischfilet | Grillplatte | Geöffnet & geschlossen | 200°C. In geschlossener Stellung 6 bis 7,5 Minuten grillen. In geöffneter Stellung 7 bis 8 Minuten pro Seite grillen. |
| Hamburger | Grillplatte | Geschlossen | 230°C. Die Burger auf die vorgeheizte untere Grillplatte legen. Die obere Platte mit dem Höhenregler so ausrichten, dass sie die Burger gerade berührt, jedoch keinen Druck auf sie ausübt. |
| Cheeseburger | Grillplatte | Geschlossen | Wie oben vorgehen, jedoch etwa 1,5 Minuten vor Ende der Garzeit der Burger die obere Platte vorsichtig anheben, eine Scheibe Käse auf jeden Burger legen und die obere Platte dann wieder so absenken, dass sie sich direkt über dem Käse befindet, ohne diesen zu berühren. So lange grillen, bis der Käse gerade geschmolzen ist. |
| Grillwürstchen (roh) | Grill- oder Teppanyakiplatte | Geöffnet & geschlossen | 230°C. Würstchen auf die vorgeheizte Grill- oder Teppanyakiplatte legen. Die Riffelung der Grillplatte ist ideal, um die Würstchen zu fixieren und einfach zu wenden, damit sie gleichmäßig garen. In der geöffneten Stellung die Würstchen je nach Dicke etwa 5 Minuten pro Seite oder in der geschlossenen Stellung etwa 12 Minuten grillen (nach der Hälfte der Zeit wenden). |
| Panini | Grill- oder Teppanyakiplatte | Geschlossen | Beide Platten auf 180°C vorheizen. Die vorbereiteten Paninis auf die vorgeheizte untere Grill- oder Teppanyakiplatte legen. Den Deckel schließen. Paninis je nach Dicke 4 bis 6 Minuten grillen. |
| Überbackene Sandwiches | Grill- oder Teppanyakiplatte | Geschlossen | Die untere Platte auf 180°C und die obere Platte auf 230°C vorheizen. Die vorbereiteten Sandwiches auf die vorgeheizte untere Grill- oder Teppanyakiplatte legen. Die obere Platte mit dem Höhenregler so ausrichten, dass sie sich direkt über den Sandwiches befindet, ohne diese jedoch zu berühren. Die Sandwiches so lange grillen, bis der Käse vollständig geschmolzen und leicht gebräunt ist. |
| Quesadillas | Grill- oder Teppanyakiplatte | Geschlossen | Beide Platten auf 200°C vorheizen. Die vorbereiteten Quesadillas auf die vorgeheizte untere Grill- oder Teppanyakiplatte legen. Die obere Platte mit dem Höhenregler so ausrichten, dass sie genau auf den Quesadillas aufliegt. Quesadillas je nach Dicke und Füllung etwa 2 bis 3 Minuten grillen. |
| Spiegeleier | Teppanyakiplatte | Geöffnet | 180°C. Eier auf die vorgeheizte Teppanyakiplatte aufschlagen. Die Eier, sobald das Eiweiß (nach etwa 2 bis 3,5 Minuten) fest ist, wenden und nach Erreichen der gewünschten Garstufe vom Grill nehmen. |

| | | | |
|----------------------|-----------------------------|------------------------|---|
| French Toast | Teppanyakiplatte | Geöffnet | 180°C. Die Toasts je nach Dicke nach 2 bis 3 Minuten wenden. Anschließend weitere 2 bis 3 Minuten grillen. |
| Steaks mit Spiegelei | Grill- und Teppanyakiplatte | Geöffnet | Die untere Platte auf 180°C und die obere Platte auf 230°C vorheizen. Die gewürzten Steaks auf die vorgeheizte obere Grillplatte legen. Steaks je nach Dicke und gewünschtem Gargrad 4 bis 6 Minuten pro Seite grillen. Nach dem Wenden der Steaks die Eier auf die vorgeheizte Teppanyakiplatte aufschlagen und 2 bis 3 Minuten pro Seite braten. Wenn die Eier fertig sind, sollten auch die Steaks gar sein. |
| Gemüse | Grillplatte | Geöffnet & geschlossen | 200°C. Gemüse grillen, bis es gar ist. Die Grilledauer hängt von den gewählten Gemüsesorten ab, sollte aber zwischen 20 und 30 Minuten liegen. |
| Pizza | Grillplatte | Geschlossen | Den Pizzateig bei geschlossenem Gerät im SEAR-Modus vorbacken. Sobald das Gerät auf 230°C zurückgeschaltet hat, den Deckel öffnen, um den Belag aufzutragen. Dann die obere Platte mit dem Höhenregler so ausrichten, dass sie sich direkt über dem Pizzabelag befindet, ohne diesen jedoch zu berühren. 10 bis 15 Minuten backen, bis der Käse / Belag geschmolzen und gebräunt ist. |

PFLEGE DES GERÄTES

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

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

REINIGUNG & PFLEGE

1. Vor der Reinigung des Gerätes immer den Netzstecker ziehen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen und wegstellen. Entleeren Sie die Fettauffangschale und entsorgen Sie das darin angesammelte Fett.
2. Drücken Sie die Plattenentriegelungstasten, um die Platten für die Reinigung zu entnehmen (siehe Abschnitt „Vorbereitung“). Vergewissern Sie sich, dass die Grillplatten vollständig abgekühlt sind, bevor Sie sie anfassen (nach dem Ausschalten des Gerätes mindestens 30 Minuten warten). Die entnehmbaren Platten sind spülmaschineneignungsfähig. Versuchen Sie nicht, die Platten mit metallischen Gegenständen wie Messern oder Gabeln von Speiseresten zu befreien, und verwenden Sie keine Scheuerschwämme zur Reinigung, da hierdurch die keramische Antihafbeschichtung der Platten beschädigt werden kann.
3. Wenn Sie auf der Grill- oder Teppanyakiplatte Fisch oder Meeresfrüchte zubereitet haben, reiben Sie die Platte mit Zitronensaft ab, damit kein Fisch- oder Meeresfrüchtearoma auf die nächste Speise übergeht, die Sie auf der betreffenden Platte zubereiten. Das Unterteil, der Deckel und die Drehregler des Gerätes können mit einem weichen, trockenen Tuch abgewischt werden. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen feuchten Sie das Tuch an.
4. Verwenden Sie auf keinen Fall Scheuerschwämme, Scheuerpulver oder chemische Reiniger.

5. Wischen Sie alle Oberflächen mit einem feuchten Tuch ab.
6. Entfernen Sie hartnäckige Flecken mit einem mit etwas Speiseöl angefeuchteten Stück Küchenkrepp.
7. Spülen Sie die Fettauffangschale in heißem Wasser mit Geschirrspülmittel oder im oberen Geschirrkorb der Geschirrspülmaschine.
8. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme, Schwämme aus Drahtwolle oder Reinigungspads mit Seife.
9. An den Stellen, an denen die obere und die untere Platte sich berühren, kann die Antihaftbeschichtung Spuren von Verschleiß zeigen. Dies ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktionsfähigkeit der Grillplatten.

LAGERUNG

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

STÖRUNGSBESEITIGUNG

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

ENTSORGUNG



Dieses Gerät ist nach der europäischen WEEE-Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte gekennzeichnet. Das Produkt darf nicht als Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss zur sachgemäßen Entsorgung zu einer zentralen Sammelstelle, die

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

GARANTIE

Wir gewähren für das Produkt eine Garantie von 24 Monaten auf Herstellungs- oder Materialfehler. Diese Garantie ist nur unter der Voraussetzung gültig, dass das Produkt entsprechend der Gebrauchsanleitung bestimmungsgemäß verwendet wird.

Bewahren Sie den Kaufbeleg, aus dem das Kaufdatum und das erworbene Produkt eindeutig hervorgehen, auf. Der Beleg muss vorgelegt werden, wenn die Garantie in Anspruch genommen werden soll.

Unser Kundendienst steht Ihnen für Fragen zum Produkt gerne zur Verfügung. Die E-Mail-Adresse und die Rufnummer unseres Kundendienstes finden Sie unter www.greenpan.com.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Grillen!

EN

NL

FR

DE

DA

GREENPAN™

KONTAKTGRILL

PANINIPRES / TEPPANYAKI / VAFFELJERN



BRUGSANVISNING OG GARANTI

UDVIKLET MED PRÆCISIONSTEKNIK FOR MAKSIMAL YDEEVNE




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

INDHOLD

- 56 Generelle Sikkerhedsanvisninger**
- 59 Beskrivelse Af Dele**
- 60 Før Første Brug**
- 60 Generelt Brug**
- 63 Madlavning Guide**
- 66 Bortskaffelse Af Apparatet**
- 66 Kommerciel Garanti**

GENERELLE SIKKERHEDSANVISNINGER

1. Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og derover samt personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller får instruktioner i brugen af apparatet på en sikker måde og forstår risiciene derved. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og er under opsyn.
2. Hold apparatet og ledningen utilgængelige for børn under 8 år.
3. Efterlad ikke apparatet uden opsyn under brug.
4. Nedsæk ikke apparatet eller dets strømstik i vand eller andre væsker, og lad det ikke blive vådt.
5. Betjen ikke et apparat med beskadiget ledning eller stik, eller hvis apparatet på nogen måde ikke fungerer korrekt eller er blevet beskadiget. Returner apparatet til det nærmeste autoriserede serviceværksted eller forhandler til undersøgelse, reparation eller justering.
6. Brug kun apparatet til dets tiltænkte husholdningsbrug. Vi påtager os intet ansvar, hvis apparatet er genstand for ukorrekt brug eller manglende overholdelse af brugsanvisningen.
7. Kun beregnet til brug på bordplade som anvist.
8. Må ikke bruges udendørs.

9. Må ikke placeres på eller i nærheden af en varm gas / åben ild eller elektrisk brænder eller i en opvarmet ovn.
10. Brug ikke dette apparat i nærheden af badekar, brusere, bassiner eller andre beholdere, der indeholder vand.
11. Brug ikke apparatet nær eller under brændbare materialer (fx gardiner).
12. Lad ikke strømkablet hænge ud over kanten af bordet eller bordpladen eller røre ved varme overflader. (Gælder også ved eventuel brug af forlængerledning).
13. Apparatet skal tilsluttes en stikkontakt med jordforbindelse.
14. Afbrydelse af forbindelsen skal ske ved at slukke for enheden og derefter tage stikket ud af stikkontakten.
15. Hvis dette apparat bruges med en forlængerledning, skal du sikre dig, at den er egnet til vaffeljernet klassificering, og at forlængerledningen har en pålidelig jordforbindelse. Hvis du er i tvivl, skal du kontakte en kvalificeret elektriker.
16. Forsyningsledningen bør regelmæssigt undersøges for tegn på skade, og apparatet må ikke bruges, hvis ledningen er beskadiget.
17. Tag apparatet ud af strømforsyningen, når det ikke er i brug.
18. Tilslut ikke apparatet via en timer eller system til fjernbetjening.
19. RØR IKKE ved varme overflader . Overflader kan blive varme under brug. Brug altid håndtaget og andre elementer til betjening.

20. Brug af tilbehør, der ikke er anbefalet af apparatets producent, kan forårsage skader.
21. Brug tang eller andre varmesikre redskaber til at fjerne mad. Løft ikke apparatet.
22. Nogle typer fødevarer udsender store mængder røg – sørg altid for tilstrækkelig ventilation.
23. Pak ikke mad ind i plastikfilm, -poser eller metalfolie. Dette beskadiger din grill / teppanyaki-plade, da det kan forårsage brandfare.
24. Brug ikke din grill til andre formål end madlavning.
25. Brug ikke din grill, hvis den er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.
26. Inden brug første gang skal du sørge for, at apparatets elektriske klassificering er i overensstemmelse med den aktuelle elektriske klassificering.
27. ADVARSEL! Trækul eller lignende brændbare brændstoffer må ikke anvendes med dette apparat.
28. Dette apparat overholder Det Europæiske Økonomiske Fællesskabs direktiv 2014/30/EU.
29. DETTE APPARAT ER KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUG.

BESKRIVELSE AF DELE

1. **BUND OG LÅG**
Solide konstruktioner i rustfrit stål og selvjusterende låg.
2. **HÅNDTAG**
Håndtag i Panini-stil som hjælp til at justere låget, så det passer til madens tykkelse.
3. **JUSTERBAR HØJDE OG LÅSEMEKANISME**
Har forudindstillede højdepositioner til topsmeltning. Låser låget lukket til opbevaring.
4. **LCD-DISPLAY / BETJENINGSPANEL**
Start / Stop og andre knapper med indikatorlys; drejeknapper og LCD-display.
5. **VENDBAR GRILL / TEPPANYAKI / STEGEPANDE**
Aftagelig og vendbar med Thermolon Volt keramisk non-stick-belægning (5A: grillplader) (5B: Teppanyaki-plader)
6. **DRYPPAKKE**
Opsamler fedt og kan fjernes fra bunden for nem rengøring.
7. **KNAPPER TIL AT FRIGIVE PLADER**
Tryk for at frigøre og fjerne plader
8. **KNAP TIL AT FRIGIVE HÆNGSEL**
Tillader låget at strække sig tilbage til flad position.
9. **OPBEVARING AF STRØMKABEL**
Praktisk placeret nedenunder for at gemme ledningen væk.



6.



9.

PLADER TIL KONTRAKTGRILL



(5A) Grillplade



(5B) Teppanyaki-plade



Belgisk vaffelplade

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

FØR FØRSTE BRUG

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

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

RENGØR FØR BRUG FØRSTE GANG:

- Fjern aftagelige / vendbare plade, og vask med varmt sæbevand og tør grundigt, før de tilsluttes grundenheden igen.
- Tør hele apparatet af med en tør klud.
- Bekræft, at pladerne er forsvarligt fastgjort til det øverste låg og grundenheden.
- Før du sætter stikket i stikkontakten, skal du sørge for, at din strømforsyning er den samme som den, der er vist på undersiden af dit apparat.
- ADVARSEL! DETTE APPARAT SKAL VÆRE JORDET.
- Din kontaktgrill / paninipres / teppanyaki er nu klar til brug.
- Kun aftagelige / vendbare plader tåler opvaskemaskinen. BEMÆRK! Brug ikke skrappe rengøringsmidler, skuresvampe eller produkter, der kan være slibende, og som ikke anses for sikre at bruge på keramiske non-stick-belægninger. Ved vask i opvaskemaskinen kan der opstå en let misfarvning af tallerkenerne. Dette er udelukkende kosmetisk og påvirker ikke ydeevnen.

GENERELT BRUG

SAMLEVEJLEDNING

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



LUKKET POSITION

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



ÅBEN POSITION

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

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



FLAD POSITION

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

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

MONTERING AF PLADER

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

FJERNELSE AF PLADER

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

BETJENING

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

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

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

trykke på knappen Start / Stop.

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

KOM I GANG

Valg af plader og temperatur

- For at komme i gang med dit apparat skal du dreje, så du vælger, hvilken eller hvilke plader du skal bruge.
- Vælg "Nedre" eller "Øvre", hvis du vil vælge en forskellig temperatur for hver plade. Vælg "Begge", hvis du vil justere indstillingen af begge plader på samme tid.
- Standardtimer og -temperatur vises på LCD-displayet.
- Brug drejeknappen for at justere temperaturen.
- Juster nedtællingsuret ved brug af drejeknappen til at vælge antal minutter.
- Tryk på Start / Stop-knappen, hvorefter LCD-displayet viser "PREHEAT" og bjælker, der går fra venstre mod højre.
- Når forvarmning er færdig, bipper den tre gange, og "PREHEAT" forsvinder fra displayet, og minutterne begynder at blinke.
- Tryk på Start / Stop for at Starte timerens nedtælling og tilføje din mad til pladerne.

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

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

UNDER ANVENDELSE

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

RØR IKKE LÅGET ELLER ARME UNDER ELLER UMIDDELBART EFTER TILBEREDNING

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

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

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

SEAR-FUNKTION

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

UDFORSK NYT KULINARISK

TERRITORIUM

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

TEPPANYAKI / STEGEPANDE (LUKKET POSITION)

Teppanyaki /stegepande er perfekt til pølser, kylling uden ben og grøntsager og sparer dig tid, da den griller begge sider af maden på én gang. Kontaktgrill, paninipres, teppanyaki og vaffelfjern er designet til at være nem og praktisk, og derfor lader både håndtaget

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

KONTAKTGRILL (LUKKET POSITION)

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

PANINIPRES (LUKKET POSITION)

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

VAFFEL (LUKKET POSITION)

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

FLAD GRILL (ÅBEN POSITION)

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

FLAD TEPPANYAKI / STEGEPANDE (ÅBEN POSITION)

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

MIXET GRILL OG TEPPANYAKI / STEGEPANDE (ÅBEN POSITION)

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

MADLAVNING GUIDE

| MAD | PLADE | ÅBEN / LUKKET | FORESLÅET TEMPERATUR OG TID |
|-----------------|-------------------------------------|---------------|---|
| Bacon | Grill eller teppanyaki / stegepande | Åben | Læg bacon på kolde plade. Tænd på 230°C. Tilbered, indtil de er så sprøde, som du vil have dem. Det tager normalt ca. 15 minutter for 1 pund bacon (ved brug af flade position). |
| Bøf, benfri bøf | Grill | Begge | Når du laver mad i lukket position, skal du forvarme til SEAR. Læg bøfferne på den forvarmede grillplade i bunden. Brug det justerbare hængsel til at indstille den øverste plade, så den kun rører bøffen, men ikke trykker på den. Steg i 2 minutter, hvorefter grillen nulstilles til 230°C. Tilbered i 2 til 5 minutter afhængig af bøffens tykkelse og ønsket tilberedningsgrad. Når du bruger åben eller flad position, skal du forvarme til 230°C. Læg bøfferne på de forvarmede grillplader. Steg i cirka 4 til 6 minutter på hver side, afhængigt af tykkelsen af bøfferne, og hvordan du gerne vil have dem tilberedt. |
| Kyllingebryst | Grill | Begge | Når du laver mad i lukket position, skal den forvarmes til 200°C. Tilbered i 7 til 9 minutter i den lukkede position eller 8 til 10 minutter på hver side i flad position. (Indre temperatur skal være 80°C – saft bliver klart uden at være pink). |
| Kyllingelår | Grill | Begge | Når du laver mad i lukket position, skal den forvarmes til 200°C. Tilbered i 7 til 9 minutter i den lukkede position eller 8 til 10 minutter på hver side i flad position. (Indre temperatur skal være 80°C – saft bliver klart uden at være pink). |
| Fiskebøffer | Grill | Begge | 200°C og 6 til 7,5 minutter ved grillning i lukket position. 7 til 8 minutter pr. side i flad position. |
| Hamburgere | Grill | Lukket | 230°C. Læg burgerne på den forvarmede nederste grillplade. Brug det justerbare hængsel til at indstille den øverste plade, så den kun rører burgerne, men ikke trykker på dem. |
| Cheeseburgere | Grill | Lukket | Samme som ovenfor, men når burgerne er næsten færdig tilberedte (med ca. 1,5 min tilbage), åbnes den øverste plade forsigtigt. Læg et stykke ost oven på burgerne, og indstil den øverste plade, så den befinder sig lige over cheeseburgeren, men uden at røre den. Tilbered, indtil osten akkurat er smeltet. |

| | | | |
|-----------------|-------------------------------------|--------|--|
| Pølser (ukogte) | Grill eller teppanyaki / stegepande | Begge | 230°C. Læg dem på de forvarmede plader til grill / teppanyaki / stegepande – grillens from er perfekte til at holde pølserne på plads, og de kan nemt vendes for jævn tilberedning. Grill i ca. 5 minutter på hver side i åben position eller ca. 12 minutter (vend halvvejs) i lukket position afhængigt af pølsernes tykkelse. |
| Panini | Grill eller teppanyaki / stegepande | Lukket | Forvarm begge plader til 180°C. Læg de klargjorte sandwich på den forvarmede bundplade til grill / teppanyaki / stegepande. Luk toppen. Tilbered sandwichen i ca. 4 til 6 minutter afhængigt af sandwichens tykkelse. |
| Åbne sandwiches | Grill eller teppanyaki / stegepande | Lukket | Forvarm den nederste plade til 180°C, den øvre plade til 230°C. Læg de klargjorte sandwich på den forvarmede bundplade til grill / teppanyaki / stegepande. Brug højdejusteringen på låget til at lukke den øverste plade, så den befinder sig lige over toppen af sandwichen, men ikke rører den. Tilbered sandwich, så osten på toppen er helt smeltet og let brunet. |
| Quesadillaer | Grill eller teppanyaki / stegepande | Lukket | Forvarm begge plader til 200°C. Læg den klargjorte quesadilla på den forvarmede bundplade. Luk toppen og indstil den øverste plade med lågets højdejustering, så den bare befinder sig lige oven på quesadillaerne. Grill i ca. 2 til 3 minutter afhængigt af quesadillaernes tykkelse og fyld. |
| Æg | Teppanyaki / stegepande | Åben | 180°C. Knæk æggene ud på de varme plader til teppanyaki / stegepande. Vend, når æggehvinderne er stivnet, ca. 2 til 3,5 minutter, og fjern dem, når du er tilfreds med tilberedningen. |
| Fransk toast | Teppanyaki / stegepande | Åben | 180°C. Vend efter 2 til 3 minutter afhængigt af tykkelsen. Tilbered i 2 til 3 minutter mere. |
| Bøf og æg | Grill eller teppanyaki / stegepande | Åben | Forvarm bundpladen til 180°C og toppladen til 230°C. Læg den / de krydrede bøf(er) på den forvarmede øverste grillplade. Grill i ca. 4 til 6 minutter på hver side afhængigt af tykkelse og ønsket tilberedning. Når du har vendt bøf(er) for at tilberede den anden side, skal du tilsætte æggene til den forvarmede plade til teppanyaki / stegepande og tilberede dem i 2 til 3 minutter på hver side. På det tidspunkt bør bøfferne også være færdige. |
| Grøntsager | Grill | Begge | 200°C. Grill indtil de er møre. Det varierer afhængigt af grøntsagerne, men bør tage mellem 20 og 30 minutter. |
| Pizza | Grill | Lukket | Grill dejen på SEAR, mens enheden er lukket. Lad derefter temperaturen vende tilbage til 230°C. Åbn for at tilføje toppings, og brug lågets højdejustering til at lukke den øverste plade, indtil den befinder sig lige over toppen af pizzaen, men ikke rører den. Tilbered, indtil osten / toppings er smeltet og brunet, ca. 10 til 15 minutter. |

BRUGERS VEDLIGEHOLDELSE

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

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

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

OPBEVARING

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

FEJLFINDING

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

BORTSKAFFELSE AF APPARATET



Dette apparat er mærket i henhold til EU-direktivet 2002/96/EC om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Produktet må ikke behandles som husholdningsaffald. Bring det i stedet til et centralt indsamlingssted til genbrug af elektriske og elektroniske husholdningsapparater.

For mere detaljeret information om behandling, genvinding og genanvendelse af dette produkt, skal du kontakte dit lokale rådhus, dit affaldscenter eller forretningen, hvor du købte produktet. Korrekt bortskaffelse er med til at forhindre negative konsekvenser for miljøet og menneskers sundhed. Ved at genbruge, genanvende og / eller anden brug af gamle apparater yder du et vigtigt bidrag til beskyttelsen af vores miljø.

KOMMERCIEL GARANTI

Vi har 24 måneders garanti på produktet for fabrikations- og materialefejl. Garantien er kun gyldig, hvis apparatet anvendes i overensstemmelse med anvisningerne og til den tilsigtede brug.

Opbevar til enhver tid kvitteringen, der tydeligt angiver købsdatoen og det produkt, du har købt. Den skal bruges, hvis du vil gøre brug af garantien, og hvis den er gældende.

Vores kundeservice er klar til at hjælpe dig med alle spørgsmål, du måtte have om produktet. Gå ind på www.greenpan.com for at finde e-mailadresse og telefonnummer til kundeservice.

God madlavning!

SV

NO

FI

EL

CS

GREENPAN™

KONTAKTGRILL

PANINIPRESS / TEPPANYAKI / VÅFFELJÄRN



BRUKSANVISNING & GARANTI

PRECISIONS- KONSTRUERAD FÖR MAXIMAL PRESTANDA




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

INNEHÅLL

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

ALLMÄNNA SÄKERHETSANVISNINGAR

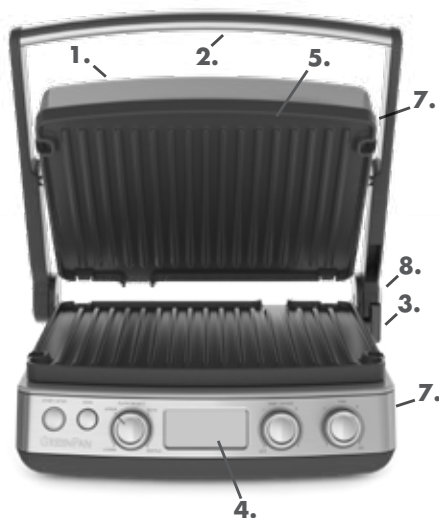
1. Denna apparat får användas av barn som är åtta år eller äldre, personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga och personer som saknar erfarenhet och kunskap, förutsatt att de står under uppsikt eller har fått anvisningar om hur apparaten används säkert samt förstår den fara som är förenad med dess användning. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får utföras av barn enbart om de är minst åtta år och under uppsikt.
2. Förvara apparaten och sladden utom räckhåll för barn under åtta år.
3. Lämna inte apparaten utan uppsikt när den används.
4. Lägg inte ned apparaten eller dess stickkontakt i vatten eller andra vätskor och låt den inte bli blöt.
5. Använd inte någon apparat med en skadad sladd eller stickpropp eller om apparaten inte fungerar som den ska eller har skadats på något sätt. Lämna in apparaten hos närmaste auktoriserade serviceställe för undersökning, reparation eller justering.
6. Använd apparaten endast för avsett hushållsbruk. Vi påtar oss inget ansvar om apparaten används felaktigt eller dessa anvisningar inte följs.
7. Endast avsedd för användning på köksbänk i enlighet med anvisningarna.
8. Får inte användas utomhus.

9. Ställ inte på eller nära en gaslåga / öppen låga eller varm elplatta, eller in i en varm ugn.
10. Använd inte apparaten nära badkar, duschar, handfat eller andra kärl med vatten i.
11. Använd inte apparaten nära eller under lättantändligt material (t.ex. gardiner).
12. Låt inte nätsladden hänga över en bords- eller bänkkant eller vidröra varma ytor. (Detta gäller även om en förlängningsladd används.)
13. Apparaten måste anslutas till ett jordat uttag.
14. För att koppla från enheten stänger du av den och drar sedan ut stickproppen ur vägguttaget.
15. Om apparaten används med en förlängningsladd är det viktigt att kontrollera att sladden är lämplig för apparatens märkdata och ordentligt jordad. Hör med en behörig elektriker om du är osäker.
16. Du bör regelbundet undersöka om elsladden uppvisar tecken på skada. Apparaten får inte användas om sladden är skadad.
17. Koppla bort apparaten från elnätet när den inte används.
18. Anslut inte apparaten via en timer eller ett fjärrkontrollsystem.
19. Vidrör INTE varma ytor . Apparats ytor kan bli varma under användning. Använd alltid handtaget och reglagen.

20. Användning av tillbehör och delar som inte rekommenderas av apparatens tillverkare kan orsaka personskada.
21. Använd en stektång eller annat värmebeständigt redskap för att ta ur maten. Lyft inte apparaten.
22. Med vissa livsmedel kan stora mängder rök utvecklas – sök för god ventilation.
23. Lägg inte livsmedlen i plast- eller metallfolie eller i en plastpåse. Det skadar din grill- / teppanyakiplatta och kan medföra brandfara.
24. Använd inte din grill för annat ändamål än att tillaga mat.
25. Använd inte din grill om den är skadad eller inte fungerar som den ska.
26. Före första användningen är det viktigt att kontrollera att apparatens märkdata överensstämmer med den aktuella nätspänningen.
27. VARNING: Träkol eller liknande bränslen får inte användas med apparaten.
28. Apparaten uppfyller villkoren i Europeiska ekonomiska gemenskapens direktiv 2014/30/EU.
29. DENNA APPARAT ÄR ENBART AVSEDD FÖR HUSHÅLLSBRUK.

BESKRIVNING AV DELARNA

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



6.



9.

PLATTOR FÖR KONTAKTGRILLNING



(5A) Grillplatta



(5B) Teppanyakiplatta



Platta för belgiska våfflor

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

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

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

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

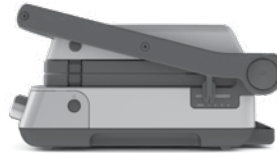
RENGÖR FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN:

- Ta bort de löstagbara / vändbara plattorna och diska dem med varmt vatten och diskmedel. Torka noggrant innan du sätter tillbaka dem i basenheten.
- Torka av höljet med en torr trasa.
- Kontrollera att plattorna sitter fast ordentligt i locket och basenheten.
- Innan du kopplar in apparaten – se efter att nätspänningen motsvarar den spänning som anges på apparatens undersida.
- **VARNING: APPARATEN MÅSTE JORDAS.**
- Din kontaktgrill / paninipress / teppanyaki är nu klar att användas.
- Endast de löstagbara / vändbara plattorna tål maskindisk. **OBSERVERA:** Använd inte starkt slipande rengöringsmedel, skursvampar eller produkter som inte bedöms som säkra att använda på keramiska nonstick-beläggningar. Om plattorna diskas i diskmaskin kan viss missfärgning uppstå. Detta är bara kosmetiskt och påverkar inte funktionen.

ANVÄNDNING – ALLMÄNT

MONTERINGSANVISNINGAR

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



STÄNGT LÄGE

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



ÖPPET LÄGE

Den övre plattan / överdelen är öppen. Öppna överdelen till detta läge innan du använder apparaten som teppanyaki / stekplåt (kontaktfunktion) eller paninipress. För att ställa apparaten i i öppet läge lyfter du handtaget tills du känner att det är i ett stabilt läge.

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



LIGGANDE LÄGE

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

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

HUR DU SÄTTER I TILLAGNINGSPLATTOR

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

HUR DU TAR BORT TILLAGNINGSPLATTOR

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

HUR APPARATEN ANVÄNDS OCH FUNGERAR

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

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

När din apparat är rätt monterad sätter du i

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

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

KOM I GÅNG

Hur du väljer plattor och temperatur

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

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

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

UNDER ANVÄNDNING

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

VIDRÖR INTE ÖVERDELEN ELLER ARMARNA UNDER ELLER OMEDELBART EFTER TILLAGNING

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

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

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

SEAR-FUNKTIONEN

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

UTFORSKA NYTT

MATLAGNINGSTERRITORIUM

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

TEPPANYAKI / STEKPLÅT

(KONTAKTFUNKTION) (STÄNGT LÄGE)

I kontaktläge är teppanyaki / stekplåten perfekt för korvar, benfri kyckling och grönsaker. Den besparar dig även tid, eftersom du steker båda sidor av livsmedlen samtidigt. Kontaktgrillen / paninipressen / teppanyakin / väffeljärnet konstruerades för bekvämlighet. Därför kan

handtaget och gångjärnet justera överdelen efter dina livsmedel för full kontakt. Använd teppanyakin / stekplåten för tillagning av allt från tunna raggmunkar till en tjock bifstek. När du tillagar flera saker tillsammans är det viktigt att tänka på tjockleken. Se till att livsmedlen är jämntjocka så att överdelen stängs jämnt.

KONTAKTGRILL (STÄNGT LÄGE)

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

PANINIPRESS (STÄNGT LÄGE)

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

VÄFFELJÄRN (STÄNGT LÄGE)

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

LIGGANDE GRILL (ÖPPET LÄGE)

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

LIGGANDE TEPPANYAKI / STEKPLÅT (ÖPPET LÄGE)

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

BLANDAD GRILL OCH TEPPANYAKI / STEKPLÅT (ÖPPET LÄGE)

Blanda och komponera din måltid med både grillplatta och teppanyakiplatta / stekplåt i öppet läge. Med det här läget optimerar du din tid i köket. Grilla frukostkorv och stek ägg på samma gång, grilla kött samtidigt som du fräser grönsaker, laga fish & chips, fajitas ... alternativen är oändliga. Detta är multigrillens / teppanyakins / stekplåtens mest mångsidiga läge – varm plattorna till olika temperaturer för att vara säker på att din teppanyaki / stekplåt och grill är idealiska för det du tänker tillaga. Du kan bryna på grillen och sedan steka färdigt på teppanyakiplattan / stekplåten för att få maximal smak. Liksom teppanyakin- / stekplåten i liggande läge kan du tillaga en mängd livsmedel med olika tjocklek i samma läge.

TILLAGNINGSGUIDE

| LIVSMEDEL | PLATTA | ÖPPEN / STÄNGD | FÖRESLAGEN TEMPERATUR OCH TID |
|--------------------------|-----------------------------------|----------------|--|
| Bacon | Grill eller teppanyaki / stekplåt | Öppen | Lägg bacon på kalla plattor. Vrid temperaturen till 230 °C. Tillaga till önskad knaprighet. Bör ta ungefär 15 minuter för 400 gr bacon (med det liggande läget). |
| Nötkött, benfri biffstek | Grill | Båda | När du tillagar i stängt läge förvärmer du till SEAR. Lägg biffstekarna på den förvärmade undre grillplattan. Med hjälp av det justerbara gångjärnet placerar du den övre plattan så att den precis vidrör köttet, utan att trycka på det. Bryn i 2 minuter; grillen återgår sedan till 230 °C. Stek i 2–5 minuter, beroende på biffstekens tjocklek och den önskade stekgraden. När du använder öppet eller liggande läge förvärmer du till 230 °C. Lägg biffstekarna på de förvärmade grillplattorna. Stek i ungefär 4–6 minuter per sida, beroende på biffstekarnas tjocklek och den önskade stekgraden. |
| Kycklingbröst | Grill | Båda | När du tillagar i stängt läge förvärmer du till 200 °C. Stek i 7–9 minuter i stängt läge eller i 8–10 minuter per sida i liggande läge (innertemperaturen bör vara 80 °C – kötsaften ska vara klar och inte rosafärgad). |
| Kycklinglår | Grill | Båda | När du tillagar i stängt läge förvärmer du till 200 °C. Stek i 7–9 minuter i stängt läge eller i 8–10 minuter per sida i liggande läge (innertemperaturen bör vara 80 °C – kötsaften ska vara klar och inte rosafärgad). |
| Fiskfiléer | Grill | Båda | 200 °C och 6–7,5 minuter när du grillar i stängt läge. 7–8 minuter per sida i liggande läge. |
| Hamburgare | Grill | Stängd | 230 °C. Lägg hamburgarna på den förvärmade undre grillplattan. Med hjälp av det justerbara gångjärnet placerar du den övre plattan så att den precis vidrör burgarna, utan att pressa ihop dem. |

| | | | |
|------------------|-----------------------------------|--------|--|
| Ostburgare | Grill | Stängd | Samma som ovan, men när hamburgarna är nästan färdiga och ungefär 1,5 minuter återstår öppnar du försiktigt den övre plattan, lägger en ostskiva på burgarna och flyttar den övre plattan så att den är rakt över ostburgarna, utan att vidröra dem. Fortsätt tills osten precis har smält. |
| Korvar (råa) | Grill eller teppanyaki / stekplåt | Båda | 230 °C. Lägg korvarna på den förvärmade grillplattan / teppanyakiplattan / stekplåten– grillräfflorna är perfekta för att hålla korvarna på plats och underlätta vändning för jämn tillagning. Grilla i ungefär 5 minuter per sida i öppet läge eller ungefär 12 minuter (vänd dock efter halva tiden) i stängt läge, beroende på korvarnas tjocklek. |
| Panini | Grill eller teppanyaki / stekplåt | Stängd | Förvärm båda plattorna till 175 °C. Lägg de tillredda smörgåsarna på den förvärmade undre grillplattan / teppanyakiplattan / stekplåten. Stäng överdelen. Grilla smörgåsarna i ungefär 4–6 minuter, beroende på smörgåsarnas tjocklek. |
| Enkla smörgåsar | Grill eller teppanyaki / stekplåt | Stängd | Förvärm den undre plattan till 175 °C och den övre plattan till 230 °C. Lägg de tillredda smörgåsarna på den förvärmade undre grillplattan / teppanyakiplattan / stekplåten. Stäng den övre plattan med hjälp av överdelens höjdställare tills plattan befinner sig rakt över smörgåsen, utan att vidröra den. Grilla smörgåsen tills den pålagda osten har smält helt och fått lagom färg. |
| Quesadillas | Grill eller teppanyaki / stekplåt | Stängd | Förvärm båda plattorna till 200 °C. Lägg den tillredda quesadillan på den förvärmade undre plattan. Stäng överdelen och med hjälp av överdelens höjdställare ställ in den övre plattan så att den befinner sig precis över quesadillan. Grilla i ungefär 2–3 minuter, beroende på quesadillans tjocklek och pålägg. |
| Ägg | Teppanyaki / stekplåt | Öppen | 175 °C. Knäck äggen på de varma teppanyakiplattorna / stekplåtarna. Vänd när vitorna har stelnat, efter ungefär 2–3,5 minuter, och lyft ur när äggen har fått önskad konsistens. |
| Fattiga riddare | Teppanyaki / stekplåt | Öppen | 175 °C. Vänd efter 2–3 minuter, beroende på tjocklek. Stek i ytterligare 2–3 minuter. |
| Biffstek med ägg | Grill och teppanyaki / stekplåt | Öppen | Förvärm den undre plattan till 175 °C och den övre plattan till 230 °C. Lägg det kryddade köttet på den förvärmade övre grillplattan. Grilla i ungefär 4–6 minuter per sida, beroende på tjocklek och önskad stekgrad. Efter att du har vänt biffsteken / biffstekarna knäcker du äggen på den förvärmade teppanyakiplattan / stekplåten och steker i 2–3 minuter per sida. Då bör även biffstekarna vara klara. |
| Grönsaker | Grill | Båda | 200 °C. Grilla tills grönsakerna har mjuknat. Tiden beror på vilken typ av grönsaker som används, men det bör ta ungefär 20–30 minuter. |
| Pizza | Grill | Stängd | Grilla degen på SEAR med enheten stängd. Låt sedan temperaturen återgå till 230 °C. Öppna och tillsätt fyllningen. Stäng därefter den övre plattan med hjälp av överdelens höjdställare tills plattan befinner sig över pizzan, utan att vidröra den. Baka tills osten / fyllningen har smält och fått färg, i ungefär 10–15 minuter. |

UNDERHÅLL SOM KAN UTFÖRAS AV ANVÄNDAREN

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

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

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

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

STORAGE

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

FELSÖKNING

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

BORTSKAFFANDE AV APPARATEN



Denna apparat är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2002/96/EG om avfall från elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). Produkten får inte behandlas som hushållsavfall. Ta den i stället till ett centralt insamlingsställe för

återvinning av elektriska och elektroniska hushållsapparater. För mer detaljerad information om behandling, återvinning och återvinning av denna produkt kan du kontakta din kommun, ditt hushålls avfallshanteringstjänst eller den butik där du köpte produkten. Rätt hantering bidrar till att förhindra negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa. Genom att återanvända, återvinna och / eller använda gamla apparater på ett nytt sätt bidrar du väsentligt till att skydda vår miljö.

KOMMERSIELL GARANTI

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

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

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

God matlagning!

SV

NO

FI

EL

CS

GREENPAN™

ELEKTRISK GRILL

PANINIPRESSE / TEPPANYAKI / VAFFELJERN



INSTRUKSJONSHÅNDBOK OG GARANTI

PRESISJONSUTVIKLET FOR BEST MULIG RESULTAT




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

INNHOOLD

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

GENERELLE SIKKERHETS- INSTRUKSJONER

1. Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og oppover og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap hvis de har fått opplæring, eller informasjon om bruken av apparatet på en sikker måte og forstår farene som er involvert. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er eldre enn åtte år og under tilsyn.
2. Oppbevar apparatet og strømkabelen utilgjengelig for barn under åtte år.
3. Ikke la apparatet være uten tilsyn når det er i bruk.
4. Ikke senk apparatet eller strømforsyningskontakten i vann eller andre væsker, og ikke la det bli vått.
5. Ikke bruk et apparat med en skadet ledning eller støpsel eller etter at apparatet ikke fungerer eller på noen måte har blitt skadet. Returner apparatet til nærmeste autoriserte serviceverksted for undersøkelse, reparasjon eller justering.
6. Apparatet skal kun brukes til tiltenkt hjemmebruk. Vi påtar oss ikke noe ansvar hvis apparatet utsettes for feil bruk eller unnlatelse av å følge disse instruksjonene.
7. Kun beregnet for bruk på benkeplate som anvist.
8. Må ikke brukes utendørs.

9. Ikke plasser på eller i nærheten av en varm gass / åpen ild eller elektrisk brenner, eller i en oppvarmet ovn.
10. Ikke bruk dette apparatet i nærheten av badekar, dusj, basseng eller andre kar som inneholder vann.
11. Ikke bruk apparatet i nærheten av eller under brennbare materialer (f.eks. gardiner).
12. Ikke la strømkabelen henge over kanten av bordet eller benkeplaten eller berøre varme overflater. (Dette gjelder også skjøteledning hvis brukt).
13. Apparatet må kobles til en stikkontakt med jordet kontakt.
14. Slå av enheten og ta deretter støpselet ut av stikkontakten for å koble fra.
15. Hvis dette apparatet brukes med en skjøteledning, sørg for at den er egnet for apparatets klassifisering og at skjøteledningen er pålitelig jordet. Sjekk med en kvalifisert elektriker hvis du er usikker.
16. Strømledningen bør undersøkes regelmessig for tegn på skade, og apparatet må ikke brukes hvis ledningen er skadet.
17. Koble apparatet fra strømforsyningen når det ikke er i bruk.
18. Ikke koble til apparatet via en timer eller fjernkontroll.
19. IKKE RØR varme overflater . Tilgjengelige overflater kan bli varme under bruk. Bruk alltid håndtaket og kontrollene.
20. Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt av apparatprodusenten kan forårsake skader.

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

BESKRIVELSE AV DELENE

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



6.



9.

ELEKTRISKE GRILLPLATER



(5A) Grillplate



(5B) Teppanyaki-plate



Belgisk vaffelplate

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

FØR FØRSTEGANGS BRUK

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

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

VASK FØR FØRSTEGANGS BRUK:

- Fjern de avtagbare / vendbare platene, vask med varmt såpevann og tørk grundig før du setter de tilbake på bunnheten.
- Tørk av enheten med en fuktig klut.
- Sørg for at platene er godt festet til det øvre lokket og den nedre bunnheten.
- Sørg for at strømforsyningen er den samme som den som vises på undersiden av apparatet før du kobler det til.
- ADVARSEL: DETTE APPARATET MÅ JORDES.
- Den elektriske grillen / paninipressen / teppanyakien er nå klar til bruk.
- Det er kun de avtagbare / vendbare platene som tåler oppvaskmaskin. MERK: Ikke bruk sterke skuremidler, skureputer eller produkter som ikke anses å være trygge å bruke på non-stick-belegg. Ved vask i oppvaskmaskinen kan det oppstå lett misfarging av platene. Dette er kun kosmetisk og påvirker ikke resultatet.

GENERELL BRUK MONTERINGSANVISNING

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



LUKKET POSISJON

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



ÅPEN POSISJON

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

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



FLAT POSISJON

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

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

INSTALLERING AV STEKEPLATER

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

FJERNING AV STEKEPLATER

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

BRUK

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

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

Når apparatet er riktig montert, kobler du ledningen til en vanlig stikkontakt, og du er klar til å lage mat. LCD-skjermen vil lyse etter at en knapp eller temperatur er valgt, men ingen

tilberedningsfunksjon er ennå valgt. Trykk på Start / stopp-knappen for å slå på produktet for funksjonsvalg.

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

KOM I GANG

Velge plater og temperatur

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

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

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

VED BRUK

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

IKKE RØR LOKKET ELLER ARMENE UNDER ELLER UMIDDELBART ETTER TILBEREDNING

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

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

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

STEKEFUNKSJON

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

UTFORSK ET NYTT KULINARISK OMRÅDE

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

ELEKTRISK TEPPANYAKI / STEKEFLATE (LUKKET POSISJON)

Perfekt for pølses, benfri kylling og grønnsaker. Elektrisk teppanyaki / stekeflate sparer tid fordi du griller begge sider av maten samtidig. Den elektriske grillen, paninipressen, teppanyaki og vaffeljernet ble designet med bekvemmelighet i tankene, så håndtaket og hengslet lar lokket tilpasse seg maten din, slik at de får

fullstendig kontakt. Teppanyaki / stek alt fra tynne røstipoteter til en tykk biff jevnt. Når du tilbereder flere ting, er det viktig å ta hensyn til tykkelsen på maten. Sørg for at maten har en jevn tykkelse slik at lokket lukkes jevnt.

ELEKTRISK GRILL (LUKKET POSISJON)

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

PANINIPRESSE (LUKKET POSISJON)

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

VAFFEL (LUKKET POSISJON)

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

FLAT GRILL (ÅPEN POSISJON)

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

FLAT TEPPANYAKI / STEKEFLATE (ÅPEN POSISJON)

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

KOMBINERT GRILL OG TEPPANYAKI / STEKEFLATE (ÅPEN POSISJON)

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

TILBEREDNINGSGUIDE

| MAT | PLATE | ÅPEN / LUKKET | FORESLÅTT TEMPERATUR OG TID |
|-----------------|-------------------------------------|---------------|--|
| Bacon | Grill eller teppanyaki / stekeflate | Åpen | Legg bacon på kalde plater. Vri til 230°C. Stek til ønsket sprøhet. Bør ta ca. 15 minutter for 450 gram bacon (med flat posisjon). |
| Biff, entrecote | Grill | Begge | Når du lager mat i lukket posisjon, forvarm for å STEKE. Legg biffene på den forvarmede nedre grillplaten. Bruk det justerbare hengslet til å stille inn den øvre platen slik at den bare berører biffen, men ikke trykker på den. Stek i to minutter, deretter tilbakestilles grillen til 230°C. Stek i to til fem minutter avhengig av tykkelsen på biffen og ønsket stekegrad. Forvarm til 230°C når du bruker åpen eller flat posisjon. Legg biffene på de forvarmede grillplatene. Stek i ca. fire til seks minutter på hver side, avhengig av tykkelsen på biffene og ønsket stekegrad. |
| Kyllingbryst | Grill | Begge | Forvarm til 200°C når du tilbereder mat i lukket posisjon. Stek i syv til ni minutter i lukket posisjon, eller åtte til ti minutter per side i flat posisjon. (Den indre temperaturen bør være 80°C – klar stekesaft uten tegn til rosa.) |
| Kyllinglår | Grill | Begge | Forvarm til 200°C når du tilbereder mat i lukket posisjon. Stek i syv til ni minutter i lukket posisjon, eller åtte til ti minutter per side i flat posisjon. (Den indre temperaturen bør være 80°C – klar stekesaft uten tegn til rosa.) |
| Fisk | Grill | Begge | 200°C, seks til syv og et halvt minutt når du griller i lukket posisjon. Syv til åtte minutter per side i flat posisjon. |
| Hamburgere | Grill | Lukket | 230°C. Legg burgerne på den forvarmede nedre grillplaten. Bruk det justerbare hengslet til å stille inn den øvre platen slik at den bare berører burgerne, men ikke trykker på dem. |
| Cheeseburgere | Grill | Lukket | Samme som ovenfor, men når burgerne er nesten ferdigstekt, med ca. ett og et halvt minutt igjen, åpner du forsiktig den øvre platen, legger en skive ost oppå burgerne og flytter den øvre platen slik at den er rett over cheeseburgeren, men ikke berører den. Stek til osten akkurat er smeltet. |

| | | | |
|-----------------|-------------------------------------|--------|--|
| Pølser (ukokte) | Grill eller teppanyaki / stekeflate | Begge | 230°C. Legg pølsene på de forvarmede grill / teppanyaki / stekeflatene – grillrillene er perfekte for å holde pølsene på platen og gjør det enkelt å snu for jevn steking. Grill i ca. fem minutter på hver side i åpen posisjon eller ca. 12 minutter (snu halvveis) i lukket posisjon, avhengig av tykkelsen på pølsene. |
| Panini | Grill eller teppanyaki / stekeflate | Lukket | Forvarm begge platene til 180°C. Legg de tilberedte smørbrødene på den forvarmede nedre grillen / teppanyaki / stekeflatene. Ta ned lokket. Stek smørbrød i ca. fire til seks minutter avhengig av tykkelsen på smørbrødene. |
| Åpne smørbrød | Grill eller teppanyaki / stekeflate | Lukket | Forvarm den nedre platen til 180°C, den øvre til 230°C. Legg de tilberedte smørbrødene på den forvarmede nedre grillen / teppanyaki / stekeflatene. Bruk høydejusteringen for lokket, lukk den øvre platen til den sitter rett over toppen av smørbrødet, og ikke berører det. Stek smørbrødet til ostene på toppen er helt smeltet og lett gyllen. |
| Quesadillas | Grill eller teppanyaki / stekeflate | Lukket | Forvarm begge platene til 200°C. Legg den tilberedte quesadillaen på den forvarmede nedre platen. Lukk toppen og bruk dekselhøydejusteringen, sett den øvre platen slik at den bare ligger på toppen av quesadillaene. Grill i ca. to til tre minutter, avhengig av tykkelsen og fyllet i quesadillaene. |
| Egg | Teppanyaki / stekeflate | Åpen | 180°C. Knekk eggene på den varme teppanyakien / stekeflaten. Vend når hvitene er stivnet, ca. to til tre og et halvt minutt, og ta av når de har fått ønsket stekegrad. |
| Arme riddere | Teppanyaki / stekeflate | Åpen | 180°C. Snu etter to til tre minutter, avhengig av tykkelse. Stek i ytterligere to til tre minutter. |
| Biff og egg | Grill og teppanyaki / stekeflate | Åpen | Forvarm den nedre platen til 180°C, øvre plate til 230°C. Legg den / de krydrede biffen(e) på den forvarmede øvre grillplaten. Grill i ca. fire til seks minutter per side, avhengig av tykkelse og ønsket stekegrad. Etter å ha snudd biffen(e) for å steke den andre siden, tilsett eggene på den forvarmede teppanyaki / stekeflaten og stek i to til tre minutter per side. På den tiden skal biffene også være ferdige. |
| Grønnsaker | Grill | Begge | 200°C. Grill til de er møre. Dette vil variere avhengig av typen grønnsaker som brukes, men bør ta mellom 20 og 30 minutter. |
| Pizza | Grill | Lukket | Grill deigen på STEKE med enheten lukket. La deretter temperaturen gå ned til 230°C. Åpne for å legge på fyll og bruk dekselhøydejusteringen. Lukk den øvre platen til den sitter over toppen av pizzaen, men ikke berører den. Stek til ost / fyll er smeltet og brunet, 10 til 15 minutter. |

BRUKERVEDLIKEHOLD

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

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

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

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

LAGRING

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

FEILSØKING

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

AVHENDING AV APPARATET



Dette apparatet er merket i henhold til det europeiske direktivet 2002/96/EC om avhending av elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE). Produktet må ikke behandles som husholdningsavfall.

Ta i stedet produktet med til et sentralt innsamlingspunkt for

resirkulering av elektriske og elektroniske husholdningsapparater. For mer detaljert informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av dette produktet, ta kontakt med kommunen, renovasjonstjenesten eller butikken der du kjøpte produktet. Riktig avhending bidrar til å forhindre negative konsekvenser for miljøet og menneskers helse. Ved å gjenbruke, resirkulere og / eller annen bruk av gamle apparater gir du et viktig bidrag til å beskytte miljøet vårt.

KJØPSGARANTI

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

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

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

God matlaging!

GREENPAN™

KONTAKTIGRILLI

PANINIGRILLI / TEPPANYAKI / VOHVELIRAUTA

SV

NO

FI

EL

CS



KÄYTTÖOHJE JA TAKUU

TARKKAA TEKNIKKAA, PARAS LOPPUTULOS




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

SISÄLTÖ

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

YLEISET TURVALLISUUSOHJEET

1. Yli 8-vuotiaat lapset sekä henkilöt, joilla on alentuneet fyysiset, aisteihin liittyvät tai henkiset kyvyt tai puutteelliset tiedot ja kokemus, saavat käyttää laitetta, jos heitä valvotaan tai neuvotaan käyttämään laitetta turvallisesti ja jos he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät voi tehdä käyttäjän vastuulla olevia puhdistus- ja huoltotoimenpiteitä, paitsi yli 8-vuotiaat ja valvottuina.
2. Pidä laite ja johto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
3. Älä jätä laitetta vartioimatta, kun se on käytössä.
4. Älä upota laitetta tai sen virtalähteen liitintä veteen tai muihin nesteisiin äläkä anna niiden kastua.
5. Älä käytä laitetta, jonka johto tai pistoke on vaurioitunut tai jos laite vikaantuu tai vaurioituu millään tavalla. Vie laite lähimpään valtuutettuun huoltopisteeseen tutkittavaksi, korjattavaksi tai säädettäväksi.
6. Käytä laitetta vain tarkoituksen mukaiseen kotitalouskäyttöön. Emme ota vastuuta laitteen sopimattomasta käytöstä tai näiden ohjeiden noudattamatta jättämisestä.
7. Tarkoitettu käytettäväksi keittiötasolla, annettujen ohjeiden mukaisesti.
8. Älä käytä laitetta ulkona.
9. Älä sijoita laitetta kuumen kaasulähteen, avotulen tai sähköpolttimen lähelle tai kuumaan uniin.

10. Älä käytä laitetta kylpyammeen, suihkun, altaan tai muun vettä sisältävän astian läheisyydessä.
11. Älä käytä laitetta helposti syttyvien materiaalien (esim. verhot) läheisyydessä tai alapuolella.
12. Älä anna virtajohtoa roikkua pöydän tai työtason reunan yli tai koskettaa kuumia pintoja. (Tämä koskee myös jatkojohtoa, jos sellainen on käytössä).
13. Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
14. Poista laite käytöstä kytkemällä ensin virta pois päältä ja irrottamalla pistoke sitten pistorasiasta.
15. Jos laitetta käytetään jatkojohtoa kanssa, varmista, että jatkojohto soveltuu laitteen teholle ja että se on maadoitettu. Mikäli olet epävarma asiasta, käänny pätevän sähköasentajan puoleen.
16. Virtajohto on tarkistettava säännöllisin väliajoin vaurioiden varalta. Laitetta ei saa käyttää, jos johto on vaurioitunut.
17. Irrota laite virtalähteestä, kun laitetta ei käytetä.
18. Älä kytke laitetta ajastimeen tai kauko-ohjauksjärjestelmään.
19. ÄLÄ koske kuumiin pintoihin . Kosketettavissa olevat pinnat kuumenevat käytön aikana. Käytä aina kahvaa ja ohjaimia.
20. Muiden kuin laitteen valmistajan suosittelemien lisävarusteiden käyttö voi aiheuttaa vammoja.
21. Käsittele ruokaa pihdeillä tai muilla kuumuutta kestäville keittiövälineillä. Älä nosta laitetta.

22. Joidenkin ruokien kypsentäminen voi tuottaa paljon savua. Varmista, että tilan ilmanvaihto on riittävä.

23. Älä kääri ruokaa muovikalvoon, polyeteenipussiin tai metallifolioon. Tämä vahingoittaa grilliä / teppanyaki-levyä ja voi aiheuttaa palovaaran.

24. Älä käytä grilliä muuhun tarkoitukseen kuin ruoan valmistukseen.

25. Älä käytä grilliä, jos se on vahingoittunut tai viallinen.

26. Varmista ennen ensimmäistä käyttökertaa, että laitteen sähköluokitus vastaa käytössä olevaa sähköluokitusta.

27. VAROITUS: Palavia polttoaineita kuten kivihiiltä ei saa käyttää tämän laitteen kanssa.

28. Tämä laite noudattaa EU-direktiiviä 2014/30/EU.

29. TÄMÄ LAITE ON TARKOITETTU VAIN OTITALOUSKÄYTTÖÖN.

OSIEN KUVAUS

1. PERUSYKSIKÖ JA KANSI

Tukeva rakenne, jossa itsesäätelvä kansi.

2. KAHVA

Lämpimien leipien paahtamiseen soveltuva kahva, jonka avulla voit säätää kanta ruoan paksuuden mukaan.

3. SÄÄDETTÄVÄT KORKEUSSÄÄDÖT JA LUKITUSMEKANISMI

Mukana esisäädetyt korkeusasennot sulatusta varten. Lukitsee kannen säilytystä varten.

4. LCD-NÄYTTÖ / OHJAUSPANEELI

Start / stop (käynnistys / pysäytys)- ja sear (ruskistus) -painikkeet merkivaloin, valitsimet ja LCD-näyttöruutu.

5. KÄÄNNETTÄVÄT GRILLI- / TEPPANYAKI-PARILALEVYT

Irrotettavat ja käännettävät levyt, joissa keraaminen, tarttumaton Thermolon Volt -pinnoite (5A: grillilevy) (5B: teppanyaki-levy)

6. TIPPAKAUKALO

Kerää rasvaa, voidaan irrottaa perusyksiköstä helposti puhdistettavaksi.

7. LEVYJEN VAPAUTUSPAINIKKEET

Vapauta ja irrota kypsennyslevyt painamalla painikkeita.

8. SARANAN VAPAUTUSPAINIKE

Mahdollistaa kannen kääntymisen taaksepäin levyasentoon.

9. VIRTAJOHDON SÄILYTYS

Sijaitsee kätevästi laitteen alla, piilottaa johdon.



6.



9.

KONTAKTIGRILLILEVYT



(5A) Grillilevy



(5B) Teppanyaki-levy



Belgialainen vohvelilevy

(hanki lisävarusteena tähän kontaktigrilliin sopivat belgialaiset vohvelilevyt!)

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

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

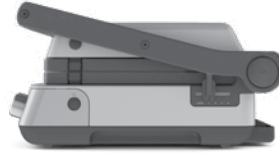
Huom.: Kun purat laitetta pakkauksesta, kansi on lukitusasennossa. Siirrä kansi avausasentoon liukukytkimellä. Älä yritä avata kanta käytön aikana, kun liukukytkin on lukitusasennossa.

PUHDISTA LAITE ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA:

- Irrota irrotettavat, käännettävät levyt, pese ne lämpimällä saippuavedellä ja kuivaa huolellisesti ennen kuin kiinnität levyt perusyksikköön.
- Pyyhi runko puhtaaksi kuivalla liinalla.
- Varmista, että levyt on kiinnitetty kunnolla yläkanteen ja perusyksikön alaosaan.
- Ennen kuin kytket virran laitteeseen, varmista, että paikallinen sähkövirta vastaa laitteen pohjassa mainittua sähkövirtaa.
- **VAROITUS: TÄMÄN LAITTEEN KANSSA ON KÄYTETTÄVÄ MAADOITETTUA JOHTOA.**
- Kontaktigrilli / paninigrilli / teppanyaki on nyt valmiina käyttöön.
- Vain irrotettavat / käännettävät levyt kestävät konepesua. HUOM. Älä käytä voimakkaita hankaavia puhdistusaineita, hankaussieniä tai tuotteita, joita ei pidetä turvallisina keraamisille, tarttumattomille pinnoitteille. Jos peset levyt astianpesukoneessa, niiden väri voi muuttua hieman. Muutos on vain kosmeettinen eikä vaikuta niiden toimintaan.

YLEISET KÄYTTÖOHJEET KOKOAMISOHJEET

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



SULJETTU ASENTO

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



AVOIN ASENTO

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

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



LEVYASENTO

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

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

KYSENNYSLEVYJEN ASENTAMINEN

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

KYSENNYSLEVYJEN IRROTTAMINEN

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

KÄYTTÖ

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

Laitetta saa käyttää vain kuumuutta kestäväällä ja helposti puhdistettavalla alustalla.

Kun laite on koottu oikein, kytkä johto pistorasiaan ja voit aloittaa ruoanlaiton. LCD-näyttö syttyy, kun jokin painike tai valitsin on

valittuna, mutta mitään kypsennystoimintoa ei ole vielä valittu. Käynnistä tuote toiminnon valitsemiseksi painamalla Start / Stop (käynnistys / pysäytys) -painiketta.

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

NÄIN PÄÄSET ALKUUN

Levyjen ja lämpötilan valinta

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

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

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

KÄYTÖN AIKANA

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

ÄLÄ KOSKETA KANTTA TAI VARSIJA KYPSENNYKSEN AIKANA TAI VÄLITTÖMÄSTI SEN JÄLKEEN

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

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

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

RUSKISTUSTOIMINTO

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

TUTUSTU RUOANLAITON UUSIIN ULOTTUVUUKSIIN

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

TEPPANYAKI / PARILA (SULJETTU ASENTO)

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

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

KONTAKTIGRILLI (SULJETTU ASENTO)

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

PANINIGRILLI (SULJETTU ASENTO)

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

VOHVELI (SULJETTU ASENTO)

Valmistaaksesi vohveleita kontaktigrillillä, paninigrillillä, teppanyakilla & vohveliraudalla aseta ylä- ja alavohvelilevyt laitteeseen. Valitse kummankin levyn ruskitusaste asteikolla 1–7. Kypsennysaika on asetettu etukäteen ja käynnistyy lisättyäsi taikinan. Aloita kypsennys sulkemalla kansi ja painamalla start / stop (käynnistys / pysäytys) -painiketta. Kuulet 3 piippausta, kun vohveli on valmis (noin 5–9 minuuttia). Valmista seuraava erä tai kytkä laite pois päältä. Huom. Vohvelilevyjä tulee aina käyttää suljetussa asennossa. Älä käytä niitä yhdessä muiden levyjen kanssa.

LEVYGRILLI (AVOIN ASENTO)

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

LEVYTEPPANYAKI / -PARILA

(AVOIN ASENTO)

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

SEKAGRILLI JA TEPPANYAKI / PARILA

(AVOIN ASENTO)

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

KYPSENNYSOPAS

| RUOKALAJI | LEVY | AVOIN / SULJETTU | LÄMPÖTILA- JA AIKASUOSITUS |
|--------------------------|--------------------------------|------------------|--|
| Pekoni | Grilli tai teppanyaki / parila | Avoim | Aseta pekoni kylmälle levyille. Kuumenna 230 °C:n lämpötilaan. Kypsennä, kunnes pekoni on sopivan rapeaa. Noin 15 minuuttia per 450 grammaa pekonia (levyasennossa). |
| Naudanliha, luuton pihvi | Grilli | Molemmat | Kun ruokaa kypsennetään suljetussa asennossa, esilämmitä tasolle SEAR (RUSKISTUS). Aseta pihvit esilämmitetyille alemmalle grillilevyille. Aseta ylälevy säädettävän saranan avulla niin, että se juuri ja juuri koskettaa pihviä muttei paina sitä. Ruskista 2 minuuttia, jonka jälkeen grilli palautuu 230 °C:n lämpötilaan. Kypsennä 2–5 minuuttia riippuen pihvin paksuudesta ja halutusta kypsyyssasteesta. Kun ruokaa kypsennetään avoimessa tai levyasennossa, esilämmitä 230 °C:n lämpötilaan. Aseta pihvit esilämmitetyille grillilevyille. Kypsennä kumpaakin puolta noin 4–6 minuuttia riippuen pihvin paksuudesta ja halutusta kypsyyssasteesta. |
| Kananrinta | Grilli | Molemmat | Kun ruokaa kypsennetään suljetussa asennossa, esilämmitä 200 °C:n lämpötilaan. Kypsennä 7–9 minuuttia suljetussa asennossa tai kumpaakin puolta 8–10 minuuttia levyasennossa. (Sisälämpötilan tulee olla 80 °C – lihaneste on kirkasta eikä siinä näy vaaleanpunertavaa väriä.) |
| Kanankoivet | Grilli | Molemmat | Kun ruokaa kypsennetään suljetussa asennossa, esilämmitä 200 °C:n lämpötilaan. Kypsennä 7–9 minuuttia suljetussa asennossa tai kumpaakin puolta 8–10 minuuttia levyasennossa. (Sisälämpötilan tulee olla 80 °C – lihaneste on kirkasta eikä siinä näy vaaleanpunertavaa väriä.) |
| Kalapihvit | Grilli | Molemmat | 200 °C, 6–7½ minuuttia grillattaessa suljetussa asennossa. Kumpikin puoli 7–8 minuuttia levyasennossa. |
| Hampurilaiset | Grilli | Suljettu | 230 °C. Aseta hampurilaispihvit esilämmitetyille alemmalle grillilevyille. Aseta ylälevy säädettävän saranan avulla niin, että se juuri ja juuri koskettaa hampurilaispihvejä muttei paina niitä. |

| | | | |
|---------------------|--------------------------------|----------|--|
| Juustohampurilaiset | Grilli | Suljettu | Kuten edellä, mutta kun hampurilaispihvit ovat lähes kypsiä ja kypsennysaikaa on jäljellä noin 1½ minuuttia, avaa ylälevy varoen, aseta juustosiivu pihvien päälle ja siirrä ylälevy niin, että se on juustohampurilaisten yläpuolella mutta ei kosketa niitä. Kypsennä, kunnes juusto on sulanut. |
| Raakamakkarat | Grilli tai teppanyaki / parila | Molemmat | 230 °C. Aseta makkaralenkit esilämmitetyille grilli- / teppanyaki- / parilalevyille: grillin kohoumat pitävät makkarat kätevästi paikoillaan ja mahdollistavat niiden helpon kääntämisen, jotta kypsyminen olisi tasaista. Grillaa kumpaakin puolta noin 5 minuuttia avoimessa tilassa tai noin 12 minuuttia (käännä puolivälissä) suljetussa tilassa makkaroiden paksuudesta riippuen. |
| Panini | Grilli tai teppanyaki / parila | Suljettu | Esilämmitä molemmat levyt 175 °C:n lämpötilaan. Aseta paninit esilämmitetyille alemmille grilli- / teppanyaki- / parilalevyille. Sulje kansi. Kypsennä leipiä noin 4–6 minuutin ajan leipien paksuudesta riippuen. |
| Voileivät | Grilli tai teppanyaki / parila | Suljettu | Esilämmitä alalevy 175 °C:n ja ylälevy 230 °C:n lämpötilaan. Aseta leivät esilämmitetyille alemmalle grilli- / teppanyaki- / parilalevyille. Käytä kannen korkeudensäätöä ja sulje ylälevy niin, että se on aivan voileivän yläpuolella mutta ei kosketa sitä. Kypsennä voileipää, kunnes sen päällä oleva juusto on täysin sulanut ja hieman ruskistunut. |
| Quesadillat | Grilli tai teppanyaki / parila | Suljettu | Esilämmitä molemmat levyt 200 °C:n lämpötilaan. Aseta quesadillat esilämmitetyille alemmalle parilalevyille. Sulje kansi ja aseta ylälevy kannen korkeudensäädöllä niin, että se on aivan quesadillojen yläpuolella. Grillaa noin 2–3 minuutin ajan quesadillojen paksuudesta ja täyteistä riippuen. |
| Kananmunat | Teppanyaki / parila | Avoin | 175 °C. Riko munat kuumille teppanyaki- / parilalevyille. Käännä, kun valkuaiset ovat jäähmettyneet (noin 2–3½ minuuttia), ja poista levyiltä, kun kananmunat ovat sopivan kypsiä. |
| Köyhät ritarit | Teppanyaki / parila | Avoin | 175 °C. Käännä 2–3 minuutin kuluttua paksuudesta riippuen. Kypsennä vielä 2–3 minuuttia. |
| Pihvi ja kananmunat | Grilli ja teppanyaki / parila | Avoin | Esilämmitä alalevy 175 °C:n lämpötilaan ja ylälevy 230 °C:n lämpötilaan. Aseta suolalla ja pippurilla maustetut pihvit esilämmitetyille ylemmälle grillilevyille. Grillaa kumpaakin puolta noin 4–6 minuuttia riippuen paksuudesta ja halutusta kypsyyssasteesta. Käännetyksi pihvit kerran lisää kananmunat esilämmitetyille teppanyaki- / parilalevyille ja kypsennä kumpaakin puolta 2–3 minuuttia. Tällöin pihvikin on todennäköisesti valmis. |
| Kasvikset | Grilli | Molemmat | 200 °C. Grillaa kypsäksi. Tämä vaihtelee kasvien mukaan, yleensä 20–30 minuuttia. |
| Pizza | Grilli | Suljettu | Grillaa taikinaa SEAR (RUSKISTUS) -lämmöllä suljetussa tilassa. Anna sitten lämpötilan palautua 230 °C:een. Avaa kansi ja lisää täytteet. Käytä kannen korkeudensäätöä ja sulje ylälevy niin, että se on aivan pizzan yläpuolella mutta ei kosketa sitä. Kypsennä, kunnes juusto / täytteet ovat sulaneet ja ruskistuneet, 10–15 minuuttia. |

KÄYTTÄJÄN VASTUULLA OLEVA HUOLTO

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

PUHDISTUS JA HUOLTO

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

SÄILYTYS

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

VIANMÄÄRITYS

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

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

LAITTEEN HÄVITTÄMINEN



Tämä laite on merkitty EU:n sähkö- ja elektroniikkalaiteromua (WEEE) koskevan direktiivin 2002/96/EY mukaisesti. Laitetta ei saa käsitellä kotitalousjätteenä. Vie laite sen sijaan sähkö- ja elektroniikkalaitteiden keräyspisteeseen.

Saadaksesi lisätietoa

laitteen käsittelystä, materiaalien talteenotosta ja kierrätyksestä, käänny oman kuntasi, talousjätteen keräyspalvelun tai tuotteen jälleenmyyjän puoleen. Oikea hävittämistapa ehkäisee ympäristöön ja ihmisten terveyteen kohdistuvia haittoja. Uudelleenkäyttämällä, kierrättämällä ja / tai muuten käyttämällä vanhoja laitteita panostat tärkeällä tavalla ympäristömme suojeluun.

KAUPALLINEN TAKUU

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

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

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

Mukavia ruoanlaittohetkiä!

GREENPAN™

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΨΗΣΤΙΕΡΑ

ΤΟΣΤΙΕΡΑ / ΣΥΣΚΕΥΗ ΤΕΠΑΝΓΙΑΚΙ / ΒΑΦΛΙΕΡΑ

SV

NO

FI

EL

CS



ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ ΚΑΙ ΕΓΓΥΗΣΗ

ΣΧΕΔΙΑΣΜΕΝΗ ΜΕ ΑΚΡΙΒΕΙΑ ΓΙΑ ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΠΟΔΟΣΗ



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


ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

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

ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

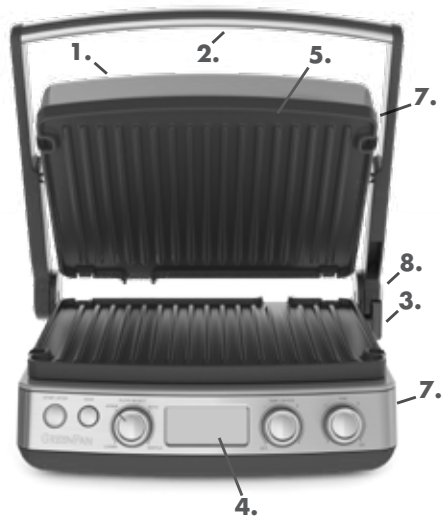
1. Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή γνωστικές ικανότητες ή άτομα που δεν διαθέτουν εμπειρία και γνώση, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή λαμβάνουν οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν θα πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά, εκτός εάν είναι ηλικίας άνω των 8 ετών και βρίσκονται υπό επίβλεψη.
2. Φυλάσσετε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.
3. Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη, όταν χρησιμοποιείται.
4. Μην βυθίζετε τη συσκευή ή το βύσμα της παροχής ηλεκτρικού ρεύματος σε νερό ή άλλα υγρά και μην τα αφήνετε να βραχούν.
5. Μην θέτετε σε λειτουργία μια συσκευή με φθαρμένο καλώδιο ή βύσμα ή αφού η συσκευή έχει εμφανίσει πρόβλημα λειτουργίας ή έχει υποστεί ζημιά με οποιονδήποτε τρόπο. Επιστρέψτε τη συσκευή στο κοντινότερο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για επιθεώρηση, επισκευή ή προσαρμογή.
6. Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την προοριζόμενη οικιακή χρήση. Δεν θα αποδεχθούμε καμία ευθύνη σε περίπτωση ακατάλληλης χρήσης της συσκευής ή αδυναμίας συμμόρφωσης με τις παρούσες οδηγίες.
7. Προορίζεται για χρήση μόνο σε επιφάνεια πάγκου κουζίνας, σύμφωνα με τις οδηγίες.

8. Να μη χρησιμοποιείται σε εξωτερικούς χώρους.
9. Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω ή κοντά σε ζεστή εστία γκαζιού / γυμνή φλόγα ή ηλεκτρική εστία ή μέσα σε προθερμασμένο φούρνο.
10. Μη χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή κοντά σε μπανιέρες, ντουζιέρες, νιπτήρες ή άλλα δοχεία που περιέχουν νερό.
11. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε εύφλεκτα υλικά ή κάτω από αυτά (π.χ. κουρτίνες).
12. Μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας να κρέμεται επάνω από την άκρη του τραπεζιού ή της επιφάνειας εργασίας ή να αγγίζει θερμές επιφάνειες. (Αυτό ισχύει και για το καλώδιο επέκτασης, εάν χρησιμοποιείται).
13. Η συσκευή θα πρέπει να συνδέεται σε πρίζα με γείωση.
14. Για να την αποσυνδέσετε, σβήνετε τη μονάδα και κατόπιν αφαιρείτε το βύσμα από την επιτοίχια πρίζα.
15. Εάν αυτή η συσκευή χρησιμοποιηθεί με καλώδιο επέκτασης, βεβαιωθείτε ότι είναι κατάλληλο για την ονομαστική τάση της συσκευής και ότι το καλώδιο επέκτασης είναι σωστά γειωμένο. Σε περίπτωση αμφιβολίας, απευθυνθείτε σε έναν επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
16. Το καλώδιο τροφοδοσίας θα πρέπει να ελέγχεται τακτικά για ενδείξεις φθοράς και η συσκευή δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται εάν έχει φθαρεί το καλώδιο.
17. Αποσυνδέετε τη συσκευή από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος όταν δεν χρησιμοποιείται.
18. Μη συνδέετε τη συσκευή μέσω χρονοδιακόπτη ή συστήματος απομακρυσμένου ελέγχου.

19. ΜΗΝ αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες . Οι προσβάσιμες επιφάνειες είναι πιθανό να θερμανθούν κατά τη χρήση. Πάντοτε να χρησιμοποιείτε τη λαβή και τα κουμπιά ελέγχου.
20. Η χρήση πρόσθετων εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή της συσκευής μπορεί να οδηγήσει σε πρόκληση τραυματισμών.
21. Χρησιμοποιείτε λαβίδες ή άλλα πυρίμαχα εργαλεία για την απομάκρυνση του φαγητού. Μην ανασηκώνετε τη συσκευή.
22. Με ορισμένες τροφές, εκπέμπονται μεγάλες ποσότητες καπνού. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει επαρκής αερισμός.
23. Μην τυλίγετε το φαγητό σε πλαστική μεμβράνη, σακούλες πολυαιθυλενίου ή αλουμινόχαρτο. Αυτό θα καταστρέψει την πλάκα γκριλ / τεπανγιάκι και μπορεί να προκληθεί κίνδυνος πυρκαγιάς.
24. Μη χρησιμοποιείτε την ψηστιέρα σας για οποιονδήποτε σκοπό πέραν του μαγειρέματος φαγητού.
25. Μη χρησιμοποιείτε την ψηστιέρα σας εάν έχει υποστεί φθορά ή παρουσιάζει πρόβλημα λειτουργίας.
26. Πριν από την πρώτη χρήση, βεβαιωθείτε ότι η ονομαστική τάση της συσκευής συμμορφώνεται με την υφιστάμενη ονομαστική τάση.
27. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:
Δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείτε κάρβουνο ή παρόμοια καύσιμα με αυτήν τη συσκευή.
28. Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με την οδηγία 2014/30/ΕΕ της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας.
29. ΑΥΤΗ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΡΟΟΡΙΖΕΤΑΙ ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΜΕΡΩΝ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

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



6.



9.

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

ΠΛΑΚΕΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗΣ ΨΗΣΤΙΕΡΑΣ



(5A) Πλάκα γκριλ



(5B) Πλάκα τεπανγιάκι



Πλάκα για βελγικές βάφλες

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

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

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

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

ΚΑΘΑΡΙΣΤΕ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Αφαιρέστε τις αφαιρούμενες / αναστρέψιμες πλάκες και πλύντε τις με ζεστό σαπουνόνερο και σκουπίστε τις σχολαστικά προτού τις τοποθετήσετε ξανά στη βάση της μονάδας.
- Σκουπίστε το σώμα της συσκευής με ένα στεγνό πανί.
- Βεβαιωθείτε ότι οι πλάκες έχουν στερεωθεί με ασφάλεια στο επάνω πλαίσιο και στην κάτω βάση της μονάδας.
- Προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα, βεβαιωθείτε ότι η παροχή ηλεκτρικού ρεύματος είναι η ίδια με εκείνη που αναφέρεται στην κάτω πλευρά της συσκευής σας.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: ΑΥΤΗ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΓΕΙΩΜΕΝΗ.**
- Η Ηλεκτρική Ψηστiera / Τοστιέρα / Συσκευή Τεπανγιακι είναι πλέον έτοιμη για χρήση.
- Μόνο οι αφαιρούμενες / αναστρέψιμες πλάκες πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. **ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Μη χρησιμοποιείτε σκληρά λειαντικά καθαριστικά, πράσινα σφουγγαράκια κουζίνας ή προϊόντα που δεν θεωρούνται ασφαλή για χρήση σε κεραμικές αντικολλητικές επιφάνειες. Σε περίπτωση πλυσίματος στο πλυντήριο πιάτων, μπορεί να εμφανιστεί ελαφρύς αποχρωματισμός στις πλάκες. Αυτό είναι μόνο θέμα αισθητικής και δεν θα επηρεάσει την απόδοση.

ΓΕΝΙΚΗ ΧΡΗΣΗ

ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ

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



ΚΛΕΙΣΤΗ ΘΕΣΗ

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



ΑΝΟΙΧΤΗ ΘΕΣΗ

Η επάνω πλάκα / το επάνω κάλυμμα είναι ανοιχτά. Ανοίγετε το κάλυμμα σε αυτήν τη θέση προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή ως Τεπανγιακι / Πλάκα ψησίματος ή Τοστιέρα. Για να προσαρμόσετε τη συσκευή στην ανοιχτή θέση, ανασηκώστε τη λαβή έως ότου αισθανθείτε ότι μετακινείται σε μια σταθερή θέση.

Το Τεπανγιακι / η Πλάκα ψησίματος θα παραμείνει στη σταθερή θέση έως ότου κλείσετε το κάλυμμα ή το μεταφέρετε στην επίπεδη ανοιχτή θέση Τεπανγιακι / Πλάκας ψησίματος. Η επάνω πλάκα / το επάνω κάλυμμα θα παραμείνει σε όρθια θέση έως ότου χαμηλώσετε τη λαβή για το μαγείρεμα. Όταν χαμηλώσετε τη λαβή για το μαγείρεμα, θα αποδεσμευτεί ο μεντεσές, επιτρέποντας στην επάνω πλάκα / στο επάνω κάλυμμα να ακουμπήσει επίπεδα επάνω στο φαγητό σας και διασφαλίζοντας την απόλυτη επαφή και το ομοιόμορφο ψήσιμο του φαγητού σας.



ΕΠΙΠΕΔΗ ΘΕΣΗ

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

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

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΛΑΚΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Η συσκευή θα πρέπει να είναι σβηστή και να έχει κρυώσει. Τοποθετήστε τη συσκευή στην επίπεδη θέση. Τοποθετήστε κάθε πλάκα ξεχωριστά. Βρείτε τα μεταλλικά άγκιστρα συγκράτησης στο κέντρο του περιβλήματος. Γείρετε το πίσω άκρο της πλάκας και ευθυγραμμίστε τα ανοίγματα με τα μεταλλικά άγκιστρα. Σύρετε την πλάκα κάτω από τα άγκιστρα και πιέστε προς τα κάτω στο μπροστινό άκρο της πλάκας. Θα την ακούσετε να κουμπώνει στη θέση της. Γυρίστε τη συσκευή κατά 180° και τοποθετήστε τη δεύτερη πλάκα στο επάνω περίβλημα με τον ίδιο τρόπο.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΠΛΑΚΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

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

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Προτού χρησιμοποιήσετε αυτήν τη συσκευή για πρώτη φορά, πλύνετε την πλάκα γκριλ / τεπανγιάκι, τη βάση, το πλαίσιο και τον δίσκο στάλαξης σύμφωνα με τις οδηγίες που παρέχονται στην ενότητα «Πριν από την πρώτη χρήση». Στεγνώστε σχολαστικά και κατόπιν απλώστε ελαφρά με ένα πινέλο μαγειρικό

λάδι επάνω στην επιφάνεια της πλάκας γκριλ. Τοποθετήστε τον δίσκο στάλαξης στη βάση και κατόπιν τοποθετήστε την πλάκα γκριλ στον δίσκο στάλαξης. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε την πλάκα γκριλ απευθείας επάνω στην επιφάνεια εργασίας. Πάντοτε να τη χρησιμοποιείτε μαζί με τον δίσκο στάλαξης και τη βάση.

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

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

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

ΕΝΑΡΞΗ

Επιλογή πλακών και θερμοκρασίας

- Για να ξεκινήσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας, γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί επιλογής πλάκας, για να επιλέξετε σε ποια(ες) πλάκα(ες) θέλετε να προσαρμόσετε τη ρύθμισή.
- Επιλέξτε «Lower» (Κάτω) ή «Upper» (Επάνω), εάν θέλετε να επιλέξετε διαφορετική θερμοκρασία για κάθε πλάκα. Επιλέξτε «Both» (Και οι δύο), εάν θέλετε να προσαρμόσετε τη ρύθμιση ταυτόχρονα και στις δύο πλάκες.
- Το προεπιλεγμένο χρονόμετρο και η προεπιλεγμένη θερμοκρασία θα εμφανιστούν στην οθόνη LCD.
- Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί για να προσαρμόσετε τη θερμοκρασία.
- Για να προσαρμόσετε το χρονόμετρο αντίστροφης μέτρησης, γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί για να επιλέξετε τον αριθμό των λεπτών.

- Πατήστε το κουμπί start / stop (έναρξη / διακοπή) και θα παρατηρήσετε ότι θα εμφανιστούν στην οθόνη LCD η ένδειξη «PREHEAT» (ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ) και κάποιες γραμμές που μετακινούνται από τα αριστερά προς τα δεξιά.
- Μόλις ολοκληρωθεί η προθέρμανση, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα τρεις φορές, θα εξαφανιστεί η ένδειξη «PREHEAT» (ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ) και τα λεπτά θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν.
- Πατήστε το κουμπί start / stop (έναρξη / διακοπή) για να ξεκινήσει το χρονόμετρο την αντίστροφη μέτρηση και προσθέστε το φαγητό σας στην(στις) πλάκα(ες).
- (ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν ολοκληρωθεί η προθέρμανση και στις δύο πλάκες και δεν πατηθεί το κουμπί start / stop (έναρξη / διακοπή) εντός 60 λεπτών, η συσκευή θα μπει σε λειτουργία OFF (ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ) και η οθόνη LCD θα σβήσει.
- Μόλις ολοκληρωθεί η αντίστροφη μέτρηση του χρονόμετρου, η συσκευή θα εκπέμψει ένα ηχητικό σήμα τρεις φορές. Ο χρόνος θα επανέλθει στις προηγούμενες επιλεγμένες τιμές και θα ξεκινήσει να αναβοσβήνει, υποδηλώνοντας ότι είναι έτοιμος να ξεκινήσει τον επόμενο κύκλο.
- Για να σταματήσετε το μαγείρεμα, επιλέξτε την πλάκα που θέλετε να σβήσει και κατόπιν γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί της θερμοκρασίας πέρα από την ελάχιστη τιμή. Θα εμφανιστεί η ένδειξη «OFF» (ΣΒΗΣΤΗ) για την επιλεγμένη πλάκα. Εάν και οι δύο πλάκες βρίσκονται σε στάδιο μαγειρέματος ή προθέρμανσης, πατώντας το κουμπί Start / Stop (Έναρξη / Διακοπή) θα απενεργοποιηθεί το προϊόν.

ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΗΣ ΧΡΗΣΗΣ

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

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

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

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

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

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΣΩΤΑΡΙΣΜΑΤΟΣ

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

ΞΕΡΕΥΝΗΣΤΕ ΝΕΟΥΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΟΥΣ

ΟΡΙΖΟΝΤΕΣ

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

ΠΛΑΚΑ ΤΕΠΑΝΓΙΑΚΙ / ΠΛΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

(ΚΛΕΙΣΤΗ ΘΕΣΗ)

Ιδανική για λουκάνικα, φιλέτο κοτόπουλο και λαχανικά, η Πλάκα τεπανγιάκι / Πλάκα ψησίματος σας βοηθά να εξοικονομήσετε χρόνο, καθώς ψήνεται και τις δύο πλευρές του φαγητού σας μεμιάς. Η Ηλεκτρική Ψηστήρα, Τοστιέρα, Συσσκευή Τεπανγιάκι και Βαφλιέρα σχεδιάστηκε με γνώμονα τη βολικότητα και επομένως η λαβή και ο μεντεσές επιτρέπουν την προσαρμογή του καλύμματος ανάλογα με το φαγητό σας, ώστε να έχετε ολοκληρωμένο και ομοιόμορφο ψήσιμο στο Τεπανγιάκι / στην Πλάκα ψησίματος, σε οτιδήποτε από ξεροτηγανίδια έως μια μπριζόλα μεγάλου πάχους. Όταν μαγειρεύετε ταυτόχρονα διαφορετικές τροφές, είναι σημαντικό να λαμβάνετε υπόψη το πάχος του φαγητού σας. Βεβαιωθείτε ότι το φαγητό σας έχει ομοιόμορφο πάχος, ώστε το κάλυμμα να κλείνει επίπεδα.

ΨΗΣΤΙΕΡΑ (ΚΛΕΙΣΤΗ ΘΕΣΗ)

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

ΤΟΣΤΙΕΡΑ (ΚΛΕΙΣΤΗ ΘΕΣΗ)

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

ΒΑΦΛΕΣ (ΚΛΕΙΣΤΗ ΘΕΣΗ)

Για να χρησιμοποιήσετε την Ηλεκτρική Ψηστήρα, Τοστιέρα, Συσσκευή Τεπανγιάκι και Βαφλιέρα για να φτιάξετε βάφλες, τοποθετήστε τις επάνω και κάτω πλάκες για βάφλες. Επιλέξτε και τις δύο πλάκες για ρόδισμα από το 1 έως το 7. Ο χρόνος προεπιλέγεται για εσάς μόλις προσθέσετε τη ζύμη. Κλείστε το κάλυμμα και πατήστε το κουμπί start / stop (έναρξη / διακοπή) για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα. Θα ακούσετε 3 ηχητικά σήματα μόλις είναι έτοιμη η βάφλα (σε περίπου 5 έως 9 λεπτά). Ετοιμάστε την επόμενη δόση ή σβήστε τη συσκευή. Σημείωση: Οι πλάκες για βάφλες θα πρέπει πάντοτε να χρησιμοποιούνται στην κλειστή θέση και δεν θα πρέπει ποτέ να συνδυάζονται με άλλες πλάκες.

ΕΠΙΠΕΔΟ ΓΚΡΙΛ (ΑΝΟΙΧΤΗ ΘΕΣΗ)

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

ΕΠΙΠΕΔΟ ΤΕΠΑΝΓΙΑΚΙ / ΕΠΙΠΕΔΗ ΠΛΑΚΑ

ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ (ΑΝΟΙΧΤΗ ΘΕΣΗ)

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

ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ ΓΚΡΙΛ ΚΑΙ ΤΕΠΑΝΓΙΑΚΙ /

ΠΛΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ (ΑΝΟΙΧΤΗ ΘΕΣΗ)

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

ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

| ΦΑΓΗΤΟ | ΠΛΑΚΑ | ΑΝΟΙΧΤΗ / ΚΛΕΙΣΤΗ | ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΚΑΙ ΧΡΟΝΟΣ |
|----------------------------------|-------------------------------------|-------------------|---|
| Μπέικον | Γκριλ ή Τεπανιάκι / Πλάκα ψησίματος | Ανοιχτή | Τοποθετήστε το μπέικον σε κρύες πλάκες. Γυρίστε το κουμπί στους 230°C. Μαγειρέψτε έως ότου πετύχετε την επιθυμητή τραγανότητα. Θα χρειαστείτε περίπου 15 λεπτά για 500 γρ. μπέικον (χρησιμοποιώντας την επίπεδη θέση). |
| Μοσχαρίσια μπριζόλα χωρίς κόκαλο | Γκριλ | Και τα δύο | Όταν μαγειρεύετε στην κλειστή θέση, προθερμάνετε τη συσκευή στη ρύθμιση SEAR (ΣΩΤΑΡΙΣΜΑ). Τοποθετήστε τις μπριζόλες στην προθερμασμένη κάτω πλάκα γκριλ. Χρησιμοποιώντας τον προσαρμόσιμο μεντεσέ, τοποθετήστε την επάνω πλάκα στο κατάλληλο ύψος, ώστε να αγγίζει απλώς την μπριζόλα, χωρίς να την πιέζει. Σωτάρете για 2 λεπτά και κατόπιν η ψηστήρα θα επανέλθει στους 230°C. Μαγειρέψτε για 2 έως 5 λεπτά, ανάλογα με το πάχος της μπριζόλας και τον επιθυμητό βαθμό ψησίματος. Όταν χρησιμοποιείτε την ανοιχτή θέση ή την επίπεδη θέση, προθερμάνετε στους 230°C. Τοποθετήστε τις μπριζόλες στις προθερμασμένες πλάκες γκριλ. Μαγειρεύετε για περίπου 4 έως 6 λεπτά από κάθε πλευρά, ανάλογα με το πάχος της μπριζόλας και τον επιθυμητό βαθμό ψησίματος. |
| Στήθος κοτόπουλο | Γκριλ | Και τα δύο | Όταν μαγειρεύετε στην κλειστή θέση, προθερμάνετε στους 200°C. Μαγειρεύετε για 7 έως 9 λεπτά στην κλειστή θέση ή για 8 έως 10 λεπτά από κάθε πλευρά στην Επίπεδη θέση. (Η εσωτερική θερμοκρασία θα πρέπει να είναι 80°C—τα υγρά θα βγαίνουν διαυγή, χωρίς ροζ απόχρωση.) |
| Μπούτι κοτόπουλο | Γκριλ | Και τα δύο | Όταν μαγειρεύετε στην κλειστή θέση, προθερμάνετε στους 200°C. Μαγειρεύετε για 7 έως 9 λεπτά στην κλειστή θέση ή για 8 έως 10 λεπτά από κάθε πλευρά στην Επίπεδη θέση. (Η εσωτερική θερμοκρασία θα πρέπει να είναι 80°C—τα υγρά θα βγαίνουν διαυγή, χωρίς ροζ απόχρωση.) |
| Φιλέτα ψαριού | Γκριλ | Και τα δύο | Στους 200°C, 6 έως 7,5 λεπτά όταν ψήνεται στην Κλειστή θέση. 7 έως 8 λεπτά από κάθε πλευρά στην Επίπεδη θέση. |
| Μπιφτέκια | Γκριλ | Κλειστή | 230°C. Τοποθετήστε τα μπιφτέκια στην προθερμασμένη κάτω πλάκα γκριλ. Χρησιμοποιώντας τον προσαρμόσιμο μεντεσέ, τοποθετήστε την επάνω πλάκα στο κατάλληλο ύψος, ώστε να αγγίζει απλώς τα μπιφτέκια, χωρίς να τα πιέζει. |
| Μπιφτέκια με τυρί | Γκριλ | Κλειστή | Όπως παραπάνω, αλλά όταν θα έχουν σχεδόν μαγειρευτεί τα μπιφτέκια και θα απομείνουν περίπου 1,5 λεπτό, ανοίγετε προσεκτικά την επάνω πλάκα, τοποθετείτε μια φέτα τυρί επάνω από τα μπιφτέκια και μετακινείτε την επάνω πλάκα σε θέση ώστε να βρίσκεται ακριβώς επάνω από το τυρί, χωρίς να το αγγίζει. Μαγειρεύετε έως ότου λιώσει το τυρί. |
| Λουκάνικα (ωμά) | Γκριλ ή Τεπανιάκι / Πλάκα ψησίματος | Και τα δύο | 230°C. Τοποθετήστε τα λουκάνικα στις προθερμασμένες πλάκες γκριλ / τεπανιάκι / πλάκες ψησίματος—οι ραβδώσεις του γκριλ είναι ιδανικές για να παραμένουν τα λουκάνικα στη θέση τους και να τα γυρίζετε εύκολα ώστε να μαγειρευτούν ομοιόμορφα. Ψήνετε για περίπου 5 λεπτά από κάθε πλευρά στην Ανοιχτή θέση ή για περίπου 12 λεπτά (γυρίζοντάς τα από την άλλη πλευρά στον μισό χρόνο) στην Κλειστή θέση, ανάλογα με το πάχος των λουκάνικων. |
| Τοστ | Γκριλ ή Τεπανιάκι / Πλάκα ψησίματος | Κλειστή | Προθερμάνετε και τις δύο πλάκες στους 175°C. Τοποθετήστε τα σάντουιτς που έχετε ετοιμάσει στην προθερμασμένη κάτω πλάκα γκριλ / τεπανιάκι / πλάκα ψησίματος. Κλείστε την επάνω πλάκα. Μαγειρέψτε τα σάντουιτς για περίπου 4 έως 6 λεπτά, ανάλογα με το πάχος των σάντουιτς. |

| | | | |
|-------------------|--|------------|---|
| Ανοιχτά σάντουιτς | Γκριλ ή Τεπανγιάκι / Πλάκα ψησίματος | Κλειστή | Προθερμάνετε την κάτω πλάκα στους 175°C και την επάνω πλάκα στους 230°C. Τοποθετήστε τα σάντουιτς που έχετε ετοιμάσει στην προθερμασμένη κάτω πλάκα γκριλ / τεπανγιάκι / πλάκα ψησίματος. Χρησιμοποιώντας τη ρύθμιση ύψους του καλύμματος, κλείστε την επάνω πλάκα έτσι ώστε να βρίσκεται ακριβώς επάνω από την επιφάνεια του σάντουιτς, χωρίς να το αγγίζει. Μαγειρεύετε το σάντουιτς και το τυρί λιώνει τελείως και ροδίζει ελαφρώς. |
| Κεσαντίγιας | Γκριλ ή Τεπανγιάκι / Πλάκα ψησίματος | Κλειστή | Προθερμάνετε και τις δύο πλάκες στους 200°C. Τοποθετήστε την κεσαντίγια που έχετε ετοιμάσει στην προθερμασμένη κάτω πλάκα. Κλείστε την επάνω πλάκα και, χρησιμοποιώντας τη ρύθμιση ύψους του καλύμματος, τοποθετήστε την επάνω πλάκα σε θέση ώστε να βρίσκεται ακριβώς επάνω από τις κεσαντίγιας. Ψήνετε για περίπου 2 έως 3 λεπτά, ανάλογα με το πάχος και τη γέμιση των κεσαντίγιας. |
| Αυγά | Τεπανγιάκι / Πλάκα ψησίματος | Ανοιχτή | 175°C. Σπάτε τα αυγά επάνω στην καυτή πλάκα τεπανγιάκι / πλάκα ψησίματος. Αναποδογυρίστε τα μόλις ψηθεί το ασπράδι, μετά από περίπου 2 έως 3,5 λεπτά, και αφαιρέστε τα μόλις μαγειρευτούν στον επιθυμητό βαθμό ψησίματος. |
| Γαλλικό τοστ | Τεπανγιάκι / Πλάκα ψησίματος | Ανοιχτή | 175°C. Αναποδογυρίστε το μετά από 2 έως 3 λεπτά, ανάλογα με το πάχος. Μαγειρεύετε για 2 έως 3 επιπλέον λεπτά. |
| Μπριζόλα με αυγά | Γκριλ και Τεπανγιάκι / Πλάκα ψησίματος | Ανοιχτή | Προθερμάνετε την κάτω πλάκα στους 175°C και την επάνω πλάκα στους 230°C. Τοποθετήστε τη(τις) μαριναρισμένη(ες) μπριζόλα(ες) στην προθερμασμένη επάνω πλάκα γκριλ. Ψήνετε για περίπου 4 έως 6 λεπτά από κάθε πλευρά, ανάλογα με το πάχος της μπριζόλας και τον επιθυμητό βαθμό ψησίματος. Αφού αναποδογυρίσετε την(τις) μπριζόλα(ες) για να μαγειρευτεί η άλλη πλευρά, προσθέστε τα αυγά στην προθερμασμένη πλάκα τεπανγιάκι / πλάκα ψησίματος και μαγειρέψτε για 2 έως 3 λεπτά από κάθε πλευρά. Εκείνη τη στιγμή θα πρέπει να έχουν γίνει και οι μπριζόλες. |
| Λαχανικά | Γκριλ | Και τα δύο | 200°C. Ψήνετε έως ότου μαλακώσουν. Ο χρόνος θα ποικίλει ανάλογα με τον τύπο των λαχανικών που χρησιμοποιείτε, αλλά θα χρειαστείτε από 20 έως 30 λεπτά. |
| Πίτσα | Γκριλ | Κλειστή | Ψήνετε τη ζύμη στη λειτουργία SEAR (ΣΩΤΑΡΙΣΜΑ) με τη μονάδα κλειστή. Κατόπιν, αφήνετε τη θερμοκρασία να επανέλθει στους 230°C. Ανοίγετε για να προσθέσετε τα υλικά και, χρησιμοποιώντας τη ρύθμιση ύψους του καλύμματος, κλείνετε την επάνω πλάκα έτσι ώστε να βρίσκεται ακριβώς επάνω από την πίτσα, χωρίς να την αγγίζει. Μαγειρεύετε έως ότου λιώσει το τυρί και ροδίσουν τα υλικά, για 10 έως 15 λεπτά. |

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΑΠΟ ΤΟΝ ΧΡΗΣΤΗ

- Παρόλο που οι πλάκες σας είναι ανθεκτικές στα μεταλλικά εργαλεία κουζίνας, σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε εργαλεία κουζίνας από πλαστικό, σιλικόνη ή ξύλο, ώστε να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής των κεραμικών αντικολλητικών πλακών σας.
- Ποτέ μην αφήνετε πλαστικά εργαλεία κουζίνας να έρχονται σε επαφή με τις καυτές πλάκες.
- Μεταξύ γευμάτων, σκουπίζετε τις τροφές που συσσωρεύονται στις αύλακες λίπους και στον δίσκο στάλαξης. Αφαιρέστε τυχόν κατάλοιπα με μια χαρτοπετσέτα, προτού ξεκινήσετε το επόμενο γεύμα σας.
- Αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς (για τουλάχιστον 30 λεπτά) πριν από τον καθαρισμό.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

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

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

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

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

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

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

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ



Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/ΕΚ σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ). Το προϊόν δεν πρέπει να αντιμετωπίζεται ως οικιακά απορρίμματα. Φέρτε το σε ένα

κεντρικό σημείο συλλογής για ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών οικιακών συσκευών. Για πιο λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την ανάκτηση και την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, επικοινωνήστε με τον δήμο σας, την υπηρεσία διάθεσης οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα όπου αγοράσατε το προϊόν. Η σωστή απόρριψη συμβάλλει στην αποφυγή αρνητικών επιπτώσεων στο περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία. Με την επαναχρησιμοποίηση, ανακύκλωση ή / και άλλη χρήση των παλαιών συσκευών, συμβάλλετε σημαντικά στην προστασία του περιβάλλοντος.

ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΓΓΥΗΣΗ

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

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

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

Καλό μαγείρεμα!

GREENPAN™

KONTAKTNÍ GRIL

PANINI / TEPPANYAKI GRIL / VAFLOVAČ

SV

NO

FI

EL

CS



NÁVOD K POUŽITÍ A ZÁRUKA

PRECIZNÍ KONSTRUKCE PRO MAXIMÁLNÍ VÝKON



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


OBSAH

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

VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

1. Tento spotřebič smí používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi a osoby bez potřebných znalostí a zkušeností, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a pokud rozumí nebezpečím, které používání spotřebiče obnáší. Se spotřebičem si nesmí hrát děti. Čištění a užitelskou údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.
2. Spotřebič a napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
3. Pokud se spotřebič používá, nenechávejte jej bez dozoru.
4. Spotřebič ani jeho napájecí konektor neponořujte do vody ani jiných tekutin a zabraňte jejich namočení.
5. Pokud zjistíte poškození kabelu nebo zástrčky nebo pokud přístroj nefunguje správně nebo je jakkoli poškozen, nepoužívejte jej. Spotřebič nechte zkontrolovat, opravit nebo seřídit v nejbližším autorizovaném servisu.
6. Spotřebič používejte pouze k určenému použití v domácnosti. Neneseme žádnou odpovědnost za případné nesprávné použití spotřebiče nebo nedodržení těchto pokynů.
7. Spotřebič je určen pouze pro použití na pracovní desce podle uvedených pokynů.
8. Spotřebič není určen k použití venku.

9. Nepokládejte na horkou plynovou plotýnku nebo v její blízkosti / na otevřený plamen, elektrickou plotýnku ani do horké trouby.
10. Nepoužívejte tento spotřebič v blízkosti van, sprch, umyvadel nebo jiných nádob obsahujících vodu.
11. Nepoužívejte tento spotřebič v blízkosti hořlavých materiálů (např. záclon) ani pod nimi.
12. Nenechávejte napájecí kabel viset přes okraj stolu nebo pracovní desky a nedotýkejte se horkých povrchů. (Týká se také prodlužovacího kabelu, pokud jej používáte).
13. Spotřebič musí být připojen k elektrické zásuvce s uzemněním.
14. Chcete-li přístroj odpojit, nejdříve jej vypněte a teprve poté vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
15. Pokud spotřebič používáte s prodlužovacím kabelem, ujistěte se, že kabel odpovídá jmenovitým údajům uváženým pro spotřebič a že je spolehlivě uzemněn. Pokud si nejste jisti, poraďte se s kvalifikovaným elektrikářem.
16. Napájecí kabel spotřebiče je nutno pravidelně kontrolovat, zda nejeví známky poškození, a v případě poškození kabelu se spotřebič nesmí používat.
17. Pokud spotřebič nepoužíváte, odpojte jej od elektrické sítě.
18. Nepřipojujte spotřebič prostřednictvím časového spínače ani systému dálkového ovládní.

19. NEDOTÝKEJTE SE horkých ploch . Volně přístupné plochy spotřebiče mohou být během používání horké. Při manipulaci se spotřebičem používejte vždy rukojeť a ovládací prvky.
20. Při použití příslušenství, které není doporučeno výrobcem spotřebiče, může dojít ke zranění.
21. K vyjímání potravin používejte kleště nebo jiné tepelně izolované náčiní. Spotřebič nezvedejte.
22. Při přípravě některých potravin se uvolňuje velké množství kouře – zajistěte dostatečné větrání.
23. Připravované potraviny nebalte do plastových fólií, polyethylenových sáčků ani kovových fólií. Způsobilo by to poškození grilovací / teppanyaki desky a hrozí nebezpečí požáru.
24. Gril nepoužívejte k jiným účelům než k přípravě pokrmů.
25. Pokud je gril poškozen nebo nefunguje správně, nepoužívejte jej.
26. Před prvním použitím se ujistěte, zda jsou elektrické rozvody schopny zvládnout jmenovitý výkon spotřebiče.
27. VAROVÁNÍ: S tímto spotřebičem se nesmí používat dřevěné uhlí ani jiná podobná hořlavá paliva.
28. Tento spotřebič splňuje požadavky směrnice Evropského parlamentu a Rady 2014/30/EU
29. **TENTO SPOTŘEBIČ JE URČEN POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI.**

POPIS JEDNOTLIVÝCH SOUČÁSTÍ

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



6.



9.

GRILOVACÍ DESKY KONTAKTNÍHO GRILU



(5A) grilovací deska



(5B) teppanyaki deska



forma na belgické vafle

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

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

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

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

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM SPOTŘEBIČ OCISTĚTE

- Vyměňte vyměnitelné / oboustranné desky a před vložením zpět do spotřebiče je umyjte teplou vodou s přídatkem saponátu a důkladně osušte.
- Tělo spotřebiče otřete suchým hadříkem.
- Zkontrolujte, zda jsou desky pevně připevněny k hornímu víku a k tělu přístroje.
- Před zapojením do elektrické sítě se ujistěte, že parametry napájení odpovídají údajům uvedeným na spodní straně spotřebiče.
- **VAROVÁNÍ: TENTO SPOTŘEBIČ MUSÍ BÝT UZEMNĚN.**
- Váš kontaktní gril / panini gril / teppanyaki gril je nyní připraven k použití.
- V myčce lze mýt pouze vyměnitelné / oboustranné desky. **POZN.:** Nepoužívejte agresivní abrazivní čisticí prostředky, drátěnky ani přípravky, které nejsou vhodné k použití na keramické nepřilnavé povrchy. Při mytí v myčce mohou desky mírně vyblednout. Jedná se pouze o estetickou změnu, která nemá vliv jejich funkčnost.

OBECNÉ POKYNY K POUŽITÍ

NÁVOD K SESTAVENÍ

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



PŘIKLOPENÁ POLOHA

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



OTEVŘENÁ POLOHA

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

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



POLOHA NAPLOCHO

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

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

INSTALACE GRILOVACÍCH DESEK

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

VYJMUTÍ GRILOVACÍCH DESEK

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

POUŽITÍ PŘÍSTROJE

Před prvním použitím spotřebiče umyjte grilovací / teppanyaki desku, tělo přístroje, víko a odkapávací misku podle pokynů uvedených v části „Před prvním použitím“. Důkladně všechny části osušte a poté povrch grilovací desky lehce potřete olejem. Vložte odkapávací misku do přístroje a poté na ni umístěte grilovací desku. Grilovací desku nikdy nepoužívejte přímo na pracovní ploše, vždy ji používejte s odkapávací miskou a se zbytkem přístroje.

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

Po řádném sestavení spotřebiče zapojte kabelem do standardní elektrické zásuvky a můžete začít s přípravou jídla. Po stisku libovolného tlačítka nebo změně polohy

otočného ovladače se rozsvítí LCD displej, ale na přístroji stále ještě není zvolen žádný z režimů přípravy pokrmu. Výběr režimu zahájíte stiskem tlačítka Start / Stop.

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

ZAČÍNÁME

Výběr vhodných desek a teploty

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

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

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

BĚHEM POUŽÍVÁNÍ

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

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

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

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

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

FUNKCE SEAR (OPÉKÁNÍ ZPRUDKA)

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

PROZKOUMEJTE NOVÁ KULINÁŘSKÁ ZÁKOUTÍ

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

KONTAKTNÍ GRIL S TEPPANYAKI / ŽEBROVANOU DESKOU (PŘIKLOPENÁ POLOHA)

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

KONTAKTNÍ GRIL (PŘIKLOPENÁ POLOHA)

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

PANINI GRIL (PŘIKLOPENÁ POLOHA)

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

VAFLE (PŘIKLOPENÁ POLOHA)

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

uslyšíte 3 pípnutí. Pokračujte další vafli nebo přístroj vypněte. Pozn.: Formy na vafle by se měly vždy používat v příklopené poloze a nikdy by se neměly kombinovat s jinými deskami.

POCHÝ GRIL (OTEVŘENÁ POLOHA)

Gril rozevřený do polohy naplocho vám umožní vychutnat si chuť venku připravovaných pokrmů přímo u vás doma. Stačí rozevřít víko přístroje zcela naplocho, aby se opíralo o pracovní desku. V této poloze se používají obě grilovací desky, takže máte k dispozici zdravotně nezávadný keramický nepřilnavý povrch v plné velikosti. Na stejném přístroji můžete opéct klasický steak, připravit šťavnatý burger a dětem opéct hot dogy. Prostorná grilovací plocha a grilovací desky, které se snadno čistí, vám umožní bez námahy vykouzlit pokrmy s ukázkovým vzorem pro grilování.

POCHÝ TEPPANYAKI / ŽEBROVANÝ GRIL (OTEVŘENÁ POLOHA)

Ploché teppanyaki / žebrovaný gril označuje konfiguraci, kdy se používají obě teppanyaki / žebrované desky a víko přístroje je rozevřeno zcela naplocho, takže se opírá o pracovní desku. Vznikne tak velká plocha na grilování. Tato konfigurace je ideální pro širokou škálu příležitostí od přípravy klasických pokrmů, jako jsou sladké francouzské toasty a palačinky, až po každodenní opékání kuřecího masa a zeleniny. Na multifunkčním grilu, teppanyaki /

žebrovaném grilu si můžete připravit všechny své oblíbené pokrmy. Při rozložení obou desek naplocho získáte k dispozici dvojnásobnou plochu pro grilování na žebrovaném povrchu. Na každé z desek můžete také současně připravovat odlišný pokrm, aniž byste si museli dělat starosti s tím, že se navzájem ovlivní chutě různých pokrmů. Rozložení teppanyaki / žebrovaného grilu naplocho také umožňuje současně připravovat potraviny různé tloušťky.

KOMBINOVANÝ TEPPANYAKI / ŽEBROVANÝ GRIL (OTEVŘENÁ POLOHA)

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

PRŮVODCE VAŘENÍM

| POTRAVINA | DESKA | OTEVŘENÝ / PŘÍKLOPENÝ GRIL | DOPORUČOVANÁ TEPLOTA A ČAS |
|------------------------------|---------------------------------------|----------------------------|--|
| Slanina | Grilovací nebo teppanyaki / žebrovaná | Otevřený | Slaninu položte na studené grilovací desky. Nastavte teplotu na 230 °C. Opékejte do křupava. Příprava 0,45 kg slaniny by měla trvat asi 15 minut (v poloze naplocho). |
| Hovězí maso, steak bez kosti | Grilovací | Obě konfigurace | Při grilování v příklopené poloze předehejte na teplotu SEAR. Steaky položte na předehřátou spodní grilovací desku. Pomocí nastavitelného kloubu upravte pozici horní desky tak, aby se steaku dotýkala, ale netlačila na něj. Zprudka opékejte 2 minuty, gril se poté znovu nastaví na 230 °C. V závislosti na tloušťce steaku a požadované míře propečení opékejte po dobu 2 až 5 minut. Při použití otevřené polohy nebo polohy naplocho předehejte na 230 °C. Steaky položte na předehřátou grilovací desku. V závislosti na tloušťce steaku a požadované míře propečení opékejte z každé strany asi 4 až 6 minut. |
| Kuřecí prsa | Grilovací | Obě konfigurace | Při přípravě v příklopené poloze předehejte na 200 °C. Opékejte po dobu 7 až 9 minut v příklopené poloze nebo 8 až 10 minut z každé strany v poloze naplocho. (Vnitřní teplota steaku by měla být 80 °C – při této teplotě bude šťáva čirá a bez růžového zabarvení. |

| | | | |
|-------------------|---------------------------------------|-----------------|---|
| Kuřecí stehna | Grilovací | Obě konfigurace | Při přípravě v přiklopené poloze předehřejte na 200 °C. Opékejte po dobu 7 až 9 minut v přiklopené poloze nebo 8 až 10 minut z každé strany v poloze naplocho. (Vnitřní teplota steaku by měla být 80 °C – při této teplotě bude šťáva čirá a bez růžového zabarvení. |
| Rybí steaky | Grilovací | Obě konfigurace | 200 °C, 6 až 7,5 minuty při grilování v přiklopené poloze. 7 až 8 minut z každé strany v poloze naplocho. |
| Burgery | Grilovací | Přiklopený | 230 °C. Burgery položte na předehřátou spodní grilovací desku. Pomocí nastavitelného kloubu nastavte horní desku tak, aby se burgeru dotýkala, ale netlačila na něj. |
| Cheeseburgery | Grilovací | Přiklopený | Stejný postup jako výše, ale jakmile jsou burgery téměř hotové a zbývá asi 1,5 minuty, opatrně odklopte horní desku, položte na burgery kousek sýra a zase horní desku sklopte, aby byla těsně nad cheesburgerem, ale nedotýkala se ho. Opékejte, dokud se sýr nerozpustí. |
| Klobásky (syrové) | Grilovací nebo teppanyaki / žebrovaná | Obě konfigurace | 230 °C. Položte jednotlivé klobásky na předehřátou grilovací / teppanyaki / žebrovanou desku – žebrovaná deska pomáhá udržet jednotlivé klobásky ve správné poloze a umožňuje je snadno otáčet, abyste dosáhli rovnoměrného propečení. Podle tloušťky klobásek grilujte asi 5 minut z každé strany, pokud grilujete na otevřeném grilu, nebo asi 12 minut (v polovině grilování klobásky otočte) při grilování v přiklopeném grilu. |
| Panini | Grilovací nebo teppanyaki / žebrovaná | Přiklopený | Předehřejte obě desky na 180 °C. Připravené sendviče položte na předehřátou spodní grilovací / teppanyaki / žebrovanou desku. Přiklopte víko. Sendviče zapékejte asi 4 až 6 minut podle jejich tloušťky. |
| Otevřené sendviče | Grilovací nebo teppanyaki / žebrovaná | Přiklopený | Předehřejte spodní desku na 180 °C a horní desku na 230 °C. Připravené sendviče položte na předehřátou spodní grilovací / teppanyaki / žebrovanou desku. Regulátorem nastavte výšku víka a přiklopte horní desku do polohy, kdy je těsně nad sendvičem, ale nedotýká se ho. Sendvič zapékejte, dokud se sýr zcela neroztaví a lehce nezezlátne. |
| Quesadilly | Grilovací nebo teppanyaki / žebrovaná | Přiklopený | Předehřejte obě desky na 200 °C. Připravené sendviče položte na předehřátou spodní žebrovanou desku. Přiklopte víko a pomocí regulátoru výšky nastavte horní desku tak, aby se těsně dotýkala quesadilly. Zapékejte asi 2 až 3 minut v závislosti na tloušťce a náplni quesadilly. |
| Vejce | Teppanyaki / žebrovaná | Otevřený | 180 °C. Vejce rozklepněte na horkou teppanyaki / žebrovanou desku. Po ztuhnutí bílku (asi 2 až 3,5 minuty) vejce obraťte, a když je připraveno dle vašich představ, z grilu jej sundejte. |
| Francouzský toast | Teppanyaki / žebrovaná | Otevřený | 180 °C. V závislosti na tloušťce po 2 až 3 minutách obraťte. Opékejte další 2 až 3 minuty. |
| Steak s vajíčkem | Grilovací a teppanyaki / žebrovaná | Otevřený | Předehřejte spodní desku na 180 °C a horní desku na 230 °C. Okořeněný steak položte na předehřátou horní grilovací desku. V závislosti na tloušťce steaku a požadované míře propečení opékejte z každé strany asi 4 až 6 minut. Po otočení steaku rozklepněte na předehřátou teppanyaki / žebrovanou desku vejce a opékejte z každé strany 2 až 3 minuty. Až bude vejce hotové, měl by být hotový i steak. |
| Zelenina | Grilovací | Obě konfigurace | 200 °C. Grilujte do změknutí. Doba přípravy se liší v závislosti na druhu použité zeleniny, ale měla by se pohybovat mezi 20 až 30 minutami. |
| Pizza | Grilovací | Přiklopený | Přiklopte víko a zapečte těsto s použitím funkce SEAR. Poté nechte teplotu klesnout zpět na 230 °C. Otevřete víko, abyste mohli na pizzu přidat náplň, a pomocí regulátoru výšky krytu přiklopte horní desku, aby se nacházela těsně nad pizzou, ale nedotýkala se jí. Pečte 10 až 15 minut, dokud se nerozpustí a nezezlátne sýr či jiná náplň. |

ÚDRŽBA PROVÁDĚNÁ UŽIVATELEM

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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Před čištěním odpojte spotřebič od sítě a nechte jej vychladnout. Teprve poté jej vyčistěte a uložte. Odstraňte mastnotu a zbytky tuku, které se nahromadily v odkapávací misce.
2. Desky před čištěním uvolněte příslušným tlačítkem (viz Návod k sestavení). Před manipulací s deskami se ujistěte, že jsou zcela vychladlé (alespoň 30 minut). Vyměnitelné desky lze mýt v myčce nádobí. Grilovací desky neoškrabávejte kovovými předměty, jako jsou nože nebo vidličky, ani je nedrhňte drátěnkou. Mohlo to způsobit poškození keramického nepřílnavého povrchu.
3. Pokud jste připravovali mořské plody na grilovací nebo teppanyaki desce, otřete grilovací plochu citronovou šťávou, aby jimi nenačichl další připravovaný pokrm. Tělo spotřebiče, víko a otočný ovladač je možné otřít měkkým suchým hadříkem. Odolnější nečistoty odstraňte navlhčeným hadříkem.
4. K čištění nepoužívejte drátěnku, písek na nádobí ani chemické čisticí prostředky.
5. Všechny plochy otřete čistým vlhkým hadříkem.
6. K odstranění odolných skvrn použijte papírovou utěrkou s trochou kuchyňského oleje.
7. Odkapávací misku myjte v teplé vodě s přísadkou saponátu nebo v horním koši myčky nádobí.
8. K čištění nepoužívejte kovové ani jiné drátěnky.
9. V místech, kde se stýkají horní a dolní deska, se na nepřílnavém povrchu mohou objevit známky opotřebení. Jedná se o čistě estetickou záležitost, která nemá vliv na funkčnost grilu.

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

ULOŽENÍ

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

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

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

LIKVIDACE SPOTŘEBIČE



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

a elektronických domácích spotřebičů. Podrobnější informace o dalším zpracování, využití a recyklaci tohoto výrobku získáte na místním městském úřadě, u poskytovatele služeb pro likvidaci odpadu z domácností nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili. Správný způsob likvidace pomáhá předcházet nepříznivým dopadům na životní prostředí a lidské zdraví. Opětovným použitím, recyklací a / nebo jiným využitím starých spotřebičů významně přispíváte k ochraně životního prostředí.

OBCHODNÍ ZÁRUKA

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

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

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

Mnoho úspěchů při vaření!

GREENPAN™