



EN

NL

FR

DE

DA

SV

NO

The Original
GREEN PAN™



INSTRUCTION MANUAL & WARRANTY

GOURMET | 8 persons

GRILL/TEPPANYAKI,
PANCAKES & RACLETTE





CONTENTS

1) GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS	4
2) DESCRIPTION OF PARTS	5
FEATURES AND BENEFITS	6
ASSEMBLY	7
BEFORE FIRST USE	7
USE	8
ULTIMATE GOURMET GENERAL USES	10
3) MAINTENANCE AND CLEANING	12
4) STORAGE	12
5) SPARE PARTS	12
6) DISPOSAL OF THE APPLIANCE	12
7) WARRANTY	13



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

1) GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

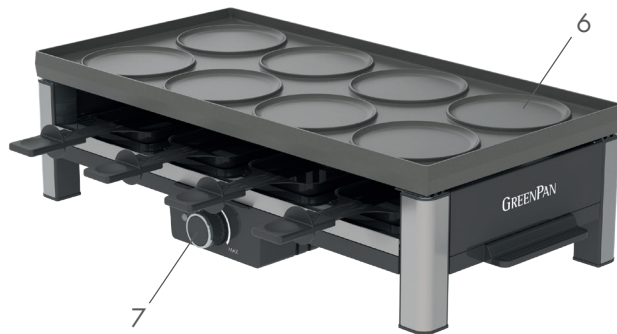
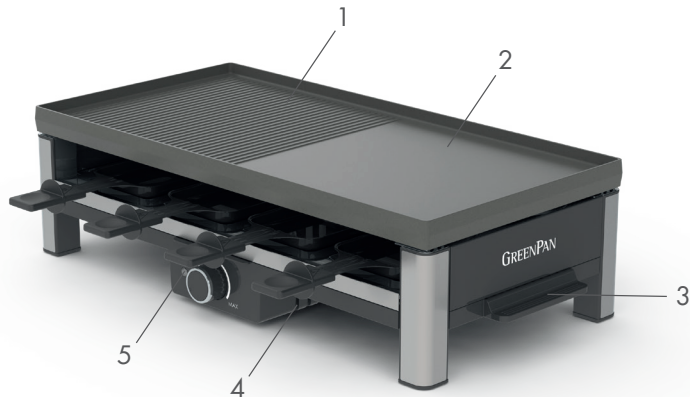
1. This appliance may not be used by children younger than 8 years old. This appliance may be used by children aged 8 or above, people with reduced mobility, people with reduced physical, sensory or cognitive capacity and people without the necessary knowledge and experience, as long as they are under supervision or receive instructions as to how to safely use this appliance, and they understand the danger associated with its use.
2. Children must not play with the appliance.
3. Do not allow children to clean or maintain the appliance unless they are over 8 years old and under supervision.
4. Keep the appliance and the power cable out of reach of children under 8 years old.
5. To avoid danger, if the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's maintenance technician or someone similarly qualified.
6. The appliance is not intended to be controlled by an external timer or separate remote control system.
7. This appliance may only be used for domestic purposes and for the intended use. This appliance is not suitable for outdoor use.
8. Never move the appliance by pulling on the cable. Always pull the plug itself out of the plug socket. Never pull only on the cable.
9. Place the appliance on a stable, even and heatproof surface. Never place the appliance in the vicinity of flammable materials, combustible gases or an open fire.
10. Do not leave the appliance unattended when connected to the power supply.
11. The appliance may only be used with the accessories provided by the manufacturer.
12. **Warning:** the grill/teppanyaki and the pans are hot when in use. Avoid burns.



13. Never turn the grill/teppanyaki during use. Always wait until it has fully cooled down and been cleaned before using the other side.
14. Keep the power cable away from the hot components of the appliance.
15. Do not submerge the cable, plug or appliance in water or any other liquid: this can cause electric shocks.
16. Always take the plug out of the socket and wait until the appliance has cooled down before you clean it.
17. Plug the appliance into an earthed socket.
18. Any use other than that described in these instructions should be considered improper use and can lead to personal injury or material damage.
19. The manufacturer may not be held liable for any damage ensuing from users not following the safety instructions.
20. When using several electrical appliances at once, the rule of thumb is that a maximum of 3500 Watts may be connected to the same electrical circuit. Two or more gourmet sets should therefore never be connected to one electrical circuit.

2) DESCRIPTION OF PARTS

1. Grill plate
2. Teppanyaki plate
3. Handles
4. Power cable with plug (not shown on image)
5. Indicator light
6. Pancake plate
7. Temperature control knob (min. – max.)
8. Eight mini pans
9. Eight spatulas



Features and benefits:

1. Grill Plate – Make beef, chicken, sausage, shrimp, veggies, and more.
2. Teppanyaki Plate – Make teppanyaki, burgers, onions, peppers, bacon, and eggs. (Reversible Grill/Teppanyaki plate (1&2) and Pancake plate (6) coated with Thermolon Volt Coating). Thermolon Volt, PFAS-free, healthy ceramic non-stick specially designed for kitchen appliances.
3. Handles (3) – Simple and portable, these nylon side handles make it easy to take the Gourmet set where the party is. Do not move the appliance when hot.

6



4. Power Cable with plug – 1,50 m long.
5. Indicator Light – Illuminates in green and turns off once the Gourmet set has reached the right temperature.
6. Pancake plate - Make eight pancakes at once.
7. Temperature Control (min. – max.) – Dial in the right temp for your meal.
8. Eight Mini Pans - Each pan is crafted from durable carbon steel and finished with a non-stick coating. Melt cheese, chocolate, bananas. You can even toast bread.
9. Eight Spatulas – Designed to be used with the mini pans, these spatulas are perfect for when you want to scrape off melted cheese from the mini pan.

Assembly:

1. Place Reversible Grill/Teppanyaki plate and Pancake plate accurately on top of housing.
2. Place your 8 Mini Pans and Spatulas near unit.
3. Do all your food prep.
4. Plug in the Gourmet appliance.
5. Turn on the unit.
6. The reversible plate will take a few minutes to heat up.
7. Add the Mini Pans with food after unit has heated.

Before first use:

- Take the appliance and accessories out of the box and dispose of all the packaging.
- Before the appliance is used, the gourmet set, the power cable and the accessories must be carefully checked for any defects.
- Clean the gourmet set and accessories with a damp cloth before you use the appliance for the first time. Never use abrasive cleaning agents.
- Place the base on a flat level surface.
- Position the reversible grill/teppanyaki plate over the heating element on the grill supports. Use the smooth side for warming, preparing fondue or breakfast foods, etc. Use the ridge side for grilling meats, fish, or vegetables.



- Insert the plug into the socket. (Please note: Before connecting the appliance, make sure that the appliance's voltage corresponds with the local power supply. Voltage 220V-240V, 50Hz/ 60Hz).
- Turn the thermostat in a clockwise direction to the highest setting and allow the appliance to heat up (without the mini pans) for at least 5-10 minutes, without placing any food on the teppanyaki. The green indicator light will go out once the gourmet set has reached the right temperature.
- When the appliance is turned on for the first time, it may produce some smoke and you may notice a faint smell of smoke. This is normal: make sure the room is properly ventilated. The smell and the smoke are temporary and will soon stop.
- We recommend that you place a heatproof table mat between your table and the appliance (to avoid potential damage to your table or tablecloth).
- Place the appliance in a properly ventilated room.

Use:

- Place the base on a flat level surface.
- Position the reversible grill/teppanyaki plate over the heating element on the grill supports. Use the smooth side for warming, preparing fondue or breakfast foods, etc. Use the ridge side for grilling meats, fish, or vegetables.
- Heat up the appliance for a few minutes on the highest setting, until the green indicator light goes out.
- Rub your chosen cooking oil on the grill/teppanyaki plate.
- Use the knob on the thermostat to select the desired temperature.
- Never use sharp objects on the grill/teppanyaki plate or in the mini pans. These damage the non-stick coating.
- It is normal for the appliance to make some noise during use.
- Never use the appliance without placing the grill/teppanyaki on it. This leaves the heating element exposed.
- The mini pans can be moved on and off the lower plate as food is cooked and served.



- NOTE: Be sure to place the hot mini pans on a heat resistant surface when removed from the grill.
- Do not cut food on the reversible plate or in the mini pans as this may damage the coating.
- Never place empty mini pans on the appliance during use.
- To avoid damage to the mini pans, use only the spatulas supplied with them.
- When cooking is complete, turn the temperature control dial counterclockwise to the MIN position on the left and remove plug from wall outlet.
- Do not move the unit until it is completely cool. Remove the mini pans before moving to prevent them from falling from the lower plate.



Warning!

The handle of the mini pan is marked with a triangle to indicate that you should not touch this part of the handle while using the gourmet set, as it can get very hot.



Ultimate gourmet general uses:

Top Grill/ Teppanyaki & pancake	Plates Food Preparation	Guidelines
Top grill plate	<p>Grill meats, fish, poultry, seafood, and vegetables.</p> <p>Vegetable suggestions; cherry tomatoes, peppers, mushrooms, sweet corn niblets, cauliflower, broccoli, potatoes, cornichons, and olives.</p> <p>Seafood suggestions; scallops, salmon, shrimp.</p>	<p>Spread a little butter or vegetable oil on the Grill Plate. Preheat.</p> <p>Place food on Grill Plate.</p> <p>Grill food according to taste. Turn food from time to time.</p> <p>Grilling time depends on the type of food, initial temperature, and thickness.</p> <p>Do NOT cut food directly on the grill.</p>
Top Teppanyaki plate	Scrambled or fried eggs, bacon, thinly sliced, ham, brown meat, poultry, and seafood.	
Pancake plate	Individual pancakes, crepes, mini egg bites.	



Raclette Mini Pans	Plates Food Preparation	Guidelines
Grill & Fondue	Grill meat and vegetables on top of Grill Plate and use Mini Pans to melt cheese and chocolate.	Do NOT use with hot oil.
Broil	Raclette cheese, raw eggs, bread, vegetables, thinly sliced meats or shrimp. Alternative cheeses; Mozzarella, Cheddar, Gouda, Brie, Gorgonzola, Blue Cheese and Feta.	Place food in Mini Pans. Position Mini Pans on lower base rack and broil to taste, and texture. Keep watch. Melted cheese can be spread on grilled food or bread.
Desserts	Fruits, flambe, bananas, pears, pineapple, mango, grapes, figs. Thinly sliced cake sprinkled with liquor.	Place food in Mini Pans. Pre-cut fruit into slides. Do NOT cut on the grill plate. Sprinkle fruit or cake with sugar and position Mini Pans on lower base rack. Keep watch.



3) MAINTENANCE AND CLEANING

- Always turn the thermostat all the way counter clockwise (to min.), take the plug out of the socket and wait until the appliance has cooled down before you clean it.
- Never pour cold water onto the hot plate. This can damage the appliance and cause hot water to spit.
- The reversible plate and spatulas can be cleaned by using a dishwasher, or by hand using warm water, a mild detergent and a soft sponge. The mini pans are not dishwasher proof and can be washed by hand using warm water, a mild detergent and a soft sponge.
- If there are any burnt-on residues on the plate or mini pans try to soak the items first in warm water and a mild detergent.
- Clean the appliance with a damp cloth. Never use sharp or abrasive cleaning materials, such as scourers or steel wool. These can damage the appliance.
- Never submerge the appliance in water or other liquids.

4) STORAGE

- Do not store the gourmet set with metal utensils or sharp items, as this may lead to scratches or damage to the surface.
- Always ensure your gourmet set is clean and dry before storing it. Store your gourmet set carefully.

5) SPARE PARTS

Please note that no spare parts are available for this appliance.

6) DISPOSAL OF THE APPLIANCE



This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). The product may not be treated as household waste. Instead bring it to a central collection point for the recycling of electrical and electronic household appliances. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact



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

Only valid for United Kingdom:

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

7) WARRANTY

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

Enjoy using your appliance!

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



EN

NL

FR

DE

DA

SV

NO

The Original
GREEN PAN™



GEBRUIKSAANWIJZING & GARANTIE GOURMETSET | 8 personen

GRILL/TEPPANYAKI,
PANNENKOEKEN & RACLETTE





INHOUD

1) ALGEMENE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN	18
2) BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN	19
KENMERKEN EN VOORDELEN	20
MONTAGE	21
VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK	21
GEBRUIK	22
TOEPASSINGEN VAN DE GOURMETSET	24
3) ONDERHOUD EN REINIGING	26
4) OPBERGEN	26
5) RESERVEONDERDELEN	26
6) HET TOESTEL AFDANKEN	26
7) GARANTIE	27



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

1) ALGEMENE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

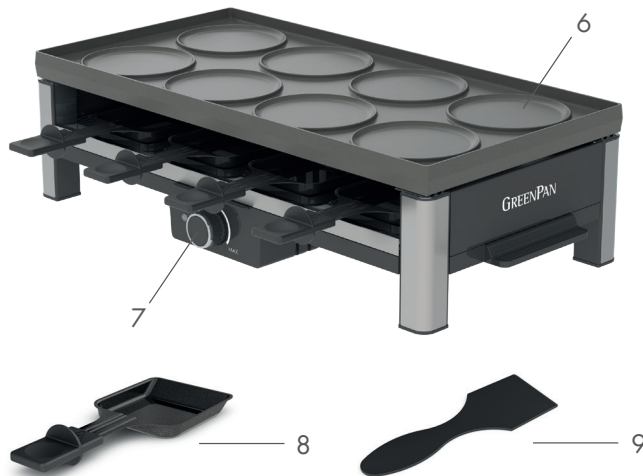
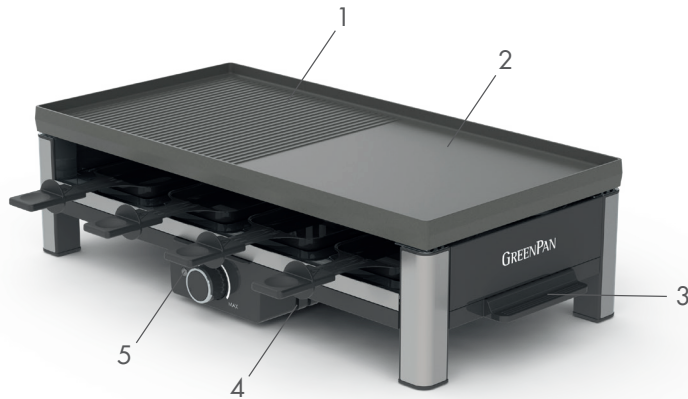
1. Dit toestel mag niet gebruikt worden door kinderen jonger dan 8 jaar. Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar, personen met beperkte mobiliteit, personen met een fysieke, zintuiglijke of cognitieve beperking en personen zonder de nodige kennis en ervaring, voor zover ze onder toezicht staan of instructies krijgen voor het gebruik van dit toestel, en ze begrijpen welke gevaren gepaard gaan met het gebruik ervan.
2. Dit toestel is geen speelgoed.
3. Laat kinderen het toestel niet reinigen of onderhouden, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
4. Houd het toestel en de stroomkabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
5. Om gevaar te voorkomen, moet een beschadigde stroomkabel vervangen worden door de fabrikant, de onderhoudstechnicus van de fabrikant of een evenwaardig gekwalificeerde persoon.
6. Het toestel mag niet aangestuurd worden door een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.
7. Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en mag alleen voor de beoogde doeleinden worden gebruikt. Dit toestel is niet geschikt voor buitengebruik.
8. Verplaats het toestel nooit door aan het snoer te trekken. Trek altijd aan de stekker zelf om de stekker uit het stopcontact te halen. Trek nooit alleen aan het snoer.
9. Plaats het toestel op een stabiel, vlak en hittebestendig oppervlak. Plaats het toestel nooit in de buurt van ontvlambare materialen, brandbare gassen of een open vuur.
10. Laat het toestel nooit onbeheerd achter met de stekker in het stopcontact.
11. Het toestel mag alleen gebruikt worden met de door de fabrikant geleverde accessoires.



12. **Waarschuwing:** de grill/teppanyaki en de pannetjes worden heet bij gebruik. Voorkom brandwonden.
13. Draai de grill/teppanyaki nooit om tijdens het gebruik. Laat de plaat volledig afkoelen en maak ze schoon vooraleer je de andere kant gebruikt.
14. Houd de stroomkabel uit de buurt van de hete onderdelen van het toestel.
15. Dompel de kabel, de stekker of het toestel niet onder in water of een andere vloeistof, om elektrische schokken te vermijden.
16. Haal altijd de stekker uit het stopcontact en wacht tot het toestel afgekoeld is voor je het schoonmaakt.
17. Sluit het toestel aan op een geaard stopcontact.
18. Elk ander gebruik dan aangegeven in deze instructies, dient als gevaarlijk te worden beschouwd en kan lichamelijk letsel en materiële schade veroorzaken.
19. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade veroorzaakt door gebruikers die de veiligheidsvoorschriften niet volgen.
20. Wanneer verschillende elektrische toestellen tegelijkertijd gebruikt worden, geldt als vuistregel dat er maximaal 3500 W op dezelfde elektrische kring aangesloten mag worden. Er mogen daarom nooit twee of meer gourmetsets op dezelfde elektrische kring aangesloten worden.

2) **BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN**

1. Grillplaat
2. Teppanyakiplaat
3. Handgrepen
4. Stroomkabel met stekker (niet afgebeeld)
5. Controlelampje
6. Pannenkoekenplaat
7. Thermostaat (min. – max.)
8. Acht pannetjes
9. Acht spatels



Kenmerken en voordelen:

1. Grillplaat – Bak rundvlees, kip, worst, garnalen, groenten en meer.
2. Teppanyakiplaat – Bereid teppanyaki, hamburgers, uien, paprika's, spek en eieren. (Omkeerbare grill/teppanyakiplaat (1&2) en pannenkoekenplaat (6) bekleed met Thermolon Volt). Thermolon Volt is een gezonde, PFAS-vrije keramische antiaanbaklaag speciaal ontworpen voor keukentoeestellen.
3. Handgrepen (3) – Dankzij de eenvoudige nylon handgrepen neem je de gourmetset overal mee naartoe. Verplaats het toestel niet wanneer het warm is.



4. Stroomkabel met stekker – 1,50 m lang.
5. Controlelampje – Het groene lampje gaat uit zodra de gourmetset de juiste temperatuur heeft bereikt.
6. Pannenkoekenplaat – Bak acht pannenkoekjes tegelijk.
7. Temperatuurregeling (min. - max.) – Draai de knop naar de juiste temperatuur voor jouw bereiding.
8. Acht pannetjes – Elk pannetje is gemaakt van duurzaam staal en afgewerkt met een antiaanbaklaag. Ideaal om kaas, chocolade of bananen te smelten. Je kan er zelfs brood mee roosteren.
9. Acht spatels – Deze spatels zijn ontworpen voor de pannetjes, bijvoorbeeld om er gesmolten kaas van te schrapen.

Montage:

1. Plaats de omkeerbare grill/teppanyaki- en pannenkoekenplaat voorzichtig op het toestel.
2. Leg de 8 pannetjes en spatels bij het toestel.
3. Maak de ingrediënten klaar.
4. Sluit de stekker van de gourmetset aan op een stopcontact.
5. Zet het toestel aan.
6. Na enkele minuten is de omkeerbare plaat opgewarmd.
7. Plaats de pannetjes met voedsel op de plaat zodra het toestel is opgewarmd.

Vóór het eerste gebruik:

- Neem het toestel en de accessoires uit de doos en verwijder alle verpakkingen.
- Controleer de gourmetset, het stroomsnoer en de accessoires grondig op gebreken alvorens ze te gebruiken.
- Reinig de gourmetset en de accessoires met een vochtige doek vooraleer je het toestel voor de eerste keer gebruikt. Gebruik nooit schurende reinigingsmiddelen.
- Plaats het toestel op een vlakke ondergrond.
- Plaats de omkeerbare grill/teppanyaki boven het verwarmingselement op de gourmetset. Gebruik de gladde kant om voedsel op te warmen, te fonduen of ontbijtgerechten te bereiden. Gebruik de geribbelde kant om vlees, vis of groenten te roosteren.



- Steek de stekker in het stopcontact. (Opmerking: Zorg dat de spanning van het toestel overeenstemt met de plaatselijke netspanning vooraleer je het aansluit. Spanning 220V-240V, 50Hz/ 60Hz).
- Draai de thermostaat met de klok mee tot de hoogste stand en laat het toestel gedurende minstens 5-10 minuten opwarmen (zonder de pannetjes). Plaats nog geen voedsel op de teppanyaki. Het groene controlelampje gaat uit zodra de gourmetset de juiste temperatuur heeft bereikt.
- Als het toestel voor de eerste keer ingeschakeld wordt, kan er wat rook ontstaan en kun je een lichte rookgeur waarnemen. Dat is normaal: zorg ervoor dat de ruimte voldoende geventileerd wordt. De geur en rook zijn tijdelijk en zullen snel verdwijnen.
- We raden je aan om een hittebestendige onderlegger tussen de tafel en het toestel te plaatsen (om mogelijke schade aan je tafel of tafelkleed te vermijden).
- Plaats het toestel in een goed geventileerde ruimte.

Gebruik:

- Plaats het toestel op een vlakke ondergrond.
- Plaats de omkeerbare grill/teppanyaki boven het verwarmingselement op de gourmetset. Gebruik de gladde kant om voedsel op te warmen, te fonduen of ontbijtgerechten te bereiden. Gebruik de geribbelde kant om vlees, vis of groenten te roosteren.
- Laat het toestel een paar minuten lang op de hoogste stand opwarmen, tot het groene controlelampje uitgaat.
- Wrijf de grill/teppanyaki-plaat in met bakolie naar keuze.
- Gebruik de thermostaatknop om de gewenste temperatuur in te stellen.
- Gebruik nooit scherpe voorwerpen op de grill/teppanyaki-plaat of in de pannetjes. Dat kan de antiaanbaklaag beschadigen.
- Het is normaal dat het toestel tijdens het gebruik wat lawaai maakt.
- Gebruik het toestel nooit zonder de grill/teppanyaki-plaat. Hierdoor komt het verwarmingselement bloot te liggen.
- Tijdens het bakken kan je de pannetjes van de onderste plaat halen om het eten te serveren.



- **OPMERKING:** Plaats de hete pannetjes op een hittebestendig oppervlak wanneer ze van de grill worden gehaald.
- Snij geen voedsel op de omkeerbare plaat of in de pannetjes. Dat kan de coating beschadigen.
- Plaats tijdens het gebruik nooit lege pannetjes op het toestel.
- Gebruik alleen de meegeleverde spatels, om schade aan de pannetjes te voorkomen.
- Draai na het koken de thermostaatknop helemaal naar links, naar de laagste stand, en trek de stekker uit het stopcontact.
- Verplaats het toestel niet voordat het volledig is afgekoeld. Verwijder de pannetjes voordat je het toestel verplaatst, zodat ze niet van de onderste plaat vallen.



Waarschuwing!

Het handvat van de pannetjes is gemarkeerd met een driehoek. Deze driehoek geeft aan dat je dat deel van het handvat tijdens het gebruik van de gourmetset niet mag aanraken, omdat het zeer heet kan worden.



Toepassingen van de gourmetset:

Grill/ teppanyaki- en pannenkoeken- plaat bovenaan	Bereiding	Richtlijnen
Grillplaat bovenaan	<p>Voor het roosteren van vlees, vis, gevogelte, zeevruchten en groenten.</p> <p>Groentesuggesties: kerstomaatjes, paprika's, paddenstoelen, maïskorrels, bloemkool, broccoli, aardappelen, augurkjes en olijven.</p> <p>Zeevruchten: sint-jakobsvruchten, zalm, garnalen.</p>	<p>Smeer een beetje boter of plantaardige olie op de grillplaat. Laat opwarmen.</p> <p>Leg het voedsel op de grillplaat.</p> <p>Rooster het voedsel naar smaak. Draai het voedsel af en toe om.</p> <p>De baktijd is afhankelijk van het voedsel, de begintemperatuur en de dikte.</p> <p>Snijdt het voedsel NIET rechtstreeks op de grill.</p>
Teppanyakiplaat bovenaan	Roerei of gebakken eieren, spek, dunne plakjes ham, rood vlees, gevogelte en zeevruchten.	
Pannenkoekenplaat	Individuele pannenkoeken, crêpes, omeletjes.	



Raclettepannetjes	Bereiding	Richtlijnen
Roosteren & smelten	Rooster vlees en groenten op de grillplaat en gebruik de pannetjes om kaas en chocolade te smelten.	NIET gebruiken met hete olie.
Grillen	Raclettekaas, rauwe eieren, brood, groenten, dun gesneden vlees of garnalen. Alternatieve kazen: mozzarella, cheddar, gouda, brie, gorgonzola, blauwe kaas en feta.	Leg het voedsel in de pannetjes. Plaats de pannetjes onder de grill. Houd het toestel in de gaten. Smeer de gesmolten kaas op geroosterd voedsel of brood.
Desserts	Fruit, flamberen, banaan, peer, ananas, mango, druiven, vijgen. Dunne plakjes cake met likeur.	Leg het voedsel in de pannetjes. Snijd het fruit vooraf in schijfjes. Snijd NIET rechtstreeks op de grillplaat. Bestrooi het fruit of de cake met suiker en plaats de pannetjes onder de grill. Houd het toestel in de gaten.



3) ONDERHOUD EN REINIGING

- Draai de thermostaat altijd helemaal tegen de klok in (naar min.), trek de stekker uit het stopcontact en reinig het toestel pas als het afgekoeld is.
- Giet nooit koud water op de hete plaat. Dat kan het toestel beschadigen en ervoor zorgen dat heet water gaat spatten.
- De omkeerbare plaat en de spatels mogen in de vaatwasmachine of kunnen met de hand afgewassen worden met warm water, een mild afwasmiddel en een zachte spons. De pannetjes zijn niet vaatwasbestendig en moeten met de hand afgewassen worden met warm water, een mild afwasmiddel en een zachte spons.
- Als er aangebrande voedselresten op de plaat of pannetjes zijn achtergebleven, kun je ze eerst even laten weken in warm water met een mild afwasmiddel.
- Reinig het toestel met een vochtige doek. Gebruik nooit scherpe of schurende reinigingsmiddelen, zoals schuursponsjes of staalwol. Ze kunnen het toestel beschadigen.
- Dompel het toestel nooit onder in water of andere vloeistoffen.

4) OPBERGEN

- Berg de gourmetset niet op bij metalen keukengerei of scherpe voorwerpen, om krassen of schade aan het oppervlak te voorkomen.
- Berg de gourmetset pas op als hij helemaal schoon en droog is. Wees voorzichtig bij het opbergen.

5) RESERVEONDERDELEN

Voor dit toestel zijn geen reserveonderdelen verkrijgbaar.

6) HET TOESTEL AFDANKEN



Dit apparaat valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). Het toestel mag niet worden behandeld als huishoudelijk afval. Breng het naar een centraal inzamelpunt voor de recyclage van elektrische en elektronische huishoudelijke apparaten. Voor meer informatie over het verwerken, terugwinnen en recycleren van dit



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

Alleen geldig voor het Verenigd Koninkrijk:

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

7) GARANTIE

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

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

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

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

Bij non-conformiteit zal, afhankelijk van de omstandigheden,

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

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



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

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

Onze klantenservice helpt je graag verder.

We wensen je veel plezier met je nieuwe toestel!

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



EN

NL

FR

DE

DA

SV

NO

The Original
GREEN PAN™



MANUEL D'INSTRUCTIONS ET GARANTIE

SET GOURMET | 8 personnes

GRIL/TEPPANYAKI, CRÊPIÈRE & RACLETTE





SOMMAIRE

1) INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ	32
2) DESCRIPTION DES DIFFÉRENTS ÉLÉMENTS	33
CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES	34
ASSEMBLAGE	35
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	35
UTILISATION	36
CONSIGNES D'UTILISATION DU SET GOURMET	38
3) ENTRETIEN ET NETTOYAGE	40
4) RANGEMENT	40
5) PIÈCES DE RECHANGE	40
6) MISE AU REBUT DE L'APPAREIL	41
7) GARANTIE	41



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

1) INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

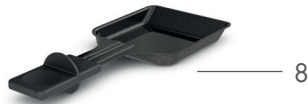
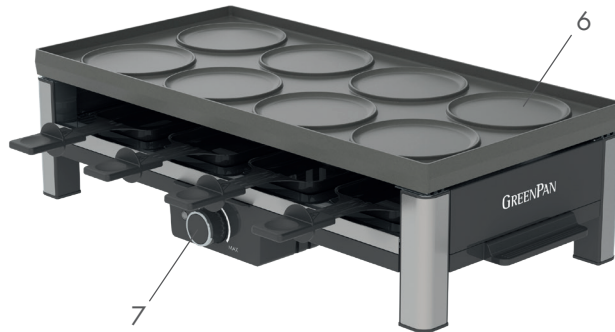
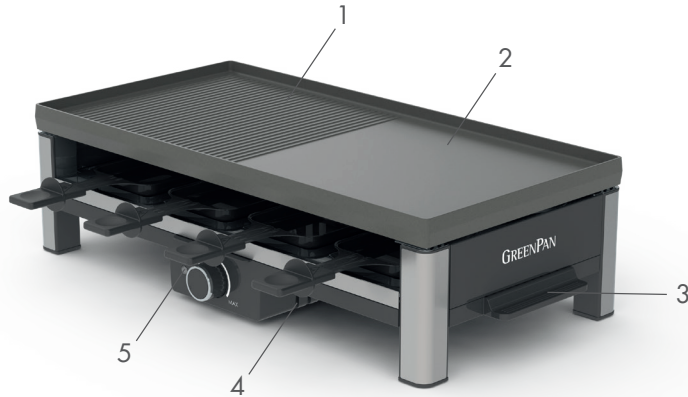
1. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus, des personnes à mobilité réduite, des personnes à capacité physique, sensorielle ou cognitive réduite et des personnes ne possédant pas les connaissances et l'expérience nécessaires, pour autant qu'ils soient sous surveillance ou reçoivent des instructions sur la façon d'utiliser cet appareil et comprennent les dangers associés à son utilisation.
2. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
3. Ne laissez pas des enfants de moins de 8 ans ou des enfants de plus de 8 ans sans surveillance nettoyer ou entretenir l'appareil.
4. Gardez l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
5. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le technicien de maintenance du fabricant ou une personne possédant une qualification similaire, et ce, afin d'éviter tout danger.
6. L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec un minuteur externe ou un système de télécommande séparé.
7. Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique et à l'usage prévu. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé en extérieur.
8. Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble. Retirez toujours la fiche de la prise de courant. Ne tirez jamais uniquement sur le câble.
9. Placez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur. Ne placez jamais l'appareil à proximité de matériaux inflammables, de gaz combustibles ou d'un feu ouvert.
10. Ne laissez pas l'appareil raccordé à l'alimentation sans surveillance.



11. L'appareil ne doit être utilisé qu'avec les accessoires fournis par le fabricant.
12. **Attention :** le gril/teppanyaki et les poêlons sont très chauds lorsqu'ils sont utilisés. Prenez garde de ne pas vous brûler.
13. Ne retournez jamais le gril/teppanyaki en cours d'utilisation. Attendez toujours qu'il ait complètement refroidi et ait été nettoyé avant d'utiliser l'autre côté.
14. Éloignez le câble d'alimentation des éléments chauds de l'appareil.
15. N'immergez pas le câble, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, sous peine de provoquer des décharges électriques.
16. Retirez toujours la fiche de la prise et attendez que l'appareil ait refroidi avant de le nettoyer.
17. Branchez l'appareil dans une prise reliée à la terre.
18. Toute utilisation autre que celle décrite dans ces instructions sera considérée comme un usage impropre et pourra provoquer des blessures ou des dommages matériels.
19. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages résultant du non-respect des consignes de sécurité par les utilisateurs.
20. La règle élémentaire en cas d'utilisation simultanée de plusieurs appareils électriques est que la puissance maximum raccordée au même circuit électrique ne doit pas dépasser 3 500 watts. Deux sets gourmet ou plus ne peuvent donc jamais être raccordés à un même circuit électrique.

2) DESCRIPTION DES DIFFÉRENTS ÉLÉMENTS

1. Plaque gril
2. Plaque teppanyaki
3. Poignées
4. Câble d'alimentation avec fiche (ne figure pas sur l'illustration)
5. Témoin lumineux
6. Plaque à crêpes
7. Bouton de réglage de la température (min. - max.)
8. Huit poêlons
9. Huit spatules



Caractéristiques et avantages :

1. Plaque gril – pour griller du bœuf, du poulet, des saucisses, des crevettes, des légumes, etc.
2. Plaque teppanyaki – pour préparer du teppanyaki, des burgers, des oignons, des poivrons, du bacon et des œufs. (Plaque gril/teppanyaki réversible (1&2) et plaque à crêpes (6) munies d'un revêtement Thermolon Volt). Thermolon Volt sans PFAS, revêtement antiadhésif sain en céramique spécialement conçu pour les appareils de cuisine.



3. Poignées (3) – simples et isolées, ces poignées latérales en nylon permettent d'amener facilement le set Gourmet là où les convives se trouvent. Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est chaud.
4. Câble d'alimentation avec fiche – longueur : 1,50 m.
5. Témoin – s'allume en vert puis s'éteint lorsque le set Gourmet a atteint la température cible.
6. Plaque à crêpes – pour confectionner 8 crêpes à la fois.
7. Commande de la température (min. – max.) – Réglez la température de cuisson voulue.
8. Huit poêlons – fabriqués en acier au carbone durable et revêtus d'une couche antiadhésive. Pour y faire fondre du fromage, du chocolat ou une banane. Ou même pour y faire griller du pain.
9. Huit spatules – conçues pour être utilisées avec les poêlons, ces spatules sont parfaites pour gratter des restes de fromage fondu de votre poêlon.

Assemblage :

1. Installez correctement la plaque réversible gril/teppanyaki ainsi que la plaque à crêpes sur le dessus de l'appareil.
2. Disposez vos 8 poêlons et spatules à proximité de l'appareil.
3. Préparez tous vos aliments.
4. Branchez l'appareil Gourmet.
5. Allumez l'appareil.
6. Il faut quelques minutes à la plaque réversible pour chauffer.
7. Quand l'appareil est à bonne température, placez-y les poêlons garnis de nourriture.

Avant la première utilisation :

- Sortez l'appareil et les accessoires de la boîte et jetez tous les emballages.
- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez soigneusement le service gourmet, le câble d'alimentation et les accessoires afin de détecter tout défaut éventuel.
- Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil et les accessoires à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs.
- Placez la base sur une surface plane.



- Installez la plaque réversible gril/teppanyaki au-dessus de l'élément chauffant, sur les supports prévus. Choisissez la surface lisse pour réchauffer, cuire des morceaux de viande ou un petit-déjeuner chaud, etc. Choisissez plutôt la surface rainurée pour griller de la viande, du poisson ou des légumes.
- Insérez la fiche dans la prise. (Remarque : avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension de l'appareil correspond à l'alimentation locale. Tension 220V-240V, 50Hz/ 60Hz).
- Tournez le thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage maximum et laissez l'appareil chauffer (sans les poêlons) pendant au moins 5 à 10 minutes, sans placer d'aliments sur la plaque teppanyaki. Le témoin vert s'éteint une fois que le set gourmet a atteint la bonne température.
- Lorsqu'il est allumé pour la première fois, l'appareil peut produire de la fumée et vous pouvez sentir une légère odeur de fumée. Ce phénomène est normal : veillez simplement à ventiler correctement la pièce. L'odeur et la fumée sont temporaires et disparaissent rapidement.
- Nous vous recommandons de placer un dessous-de-plat résistant à la chaleur entre la table et l'appareil (pour éviter d'abîmer la table ou la nappe).
- Installez l'appareil dans une pièce correctement ventilée.

Utilisation :

- Placez la base sur une surface plane.
- Installez la plaque réversible gril/teppanyaki au-dessus de l'élément chauffant, sur les supports prévus. Choisissez la surface lisse pour réchauffer, cuire des morceaux de viande ou un petit-déjeuner chaud, etc. Choisissez plutôt la surface rainurée pour griller de la viande, du poisson ou des légumes.
- Faites chauffer l'appareil pendant quelques minutes au thermostat maximum, jusqu'à ce que le témoin vert s'éteigne.
- Enduisez la plaque gril/teppanyaki d'une huile de cuisson de votre choix.



- Utilisez le bouton du thermostat pour sélectionner la température souhaitée.
- N'utilisez jamais d'ustensiles tranchants sur la plaque gril/teppanyaki ou dans les poêlons. Cela abîmerait le revêtement antiadhésif.
- Il est normal que l'appareil émette du bruit en cours d'utilisation.
- N'utilisez jamais l'appareil si la plaque gril/teppanyaki n'est pas placée dessus afin de ne pas exposer l'élément chauffant.
- Placez et enlevez les poêlons de la plaque inférieure au fur et à mesure que vous cuisez et servez de la nourriture.
- REMARQUE : Veillez à bien placer les poêlons sur une surface résistante à la chaleur lorsque vous les retirez de l'appareil Gourmet.
- Ne coupez pas des aliments sur la plaque réversible ou dans les poêlons, car cela abîmerait le revêtement antiadhésif.
- Ne placez jamais les poêlons vides sur l'appareil en cours d'utilisation.
- Pour ne pas abîmer les poêlons, utilisez uniquement les spatules fournies.
- Une fois la cuisson terminée, tournez le thermostat dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position MIN, à gauche, et retirez la fiche de la prise électrique.
- Ne déplacez pas l'appareil avant qu'il n'ait totalement refroidi. Avant de déplacer l'appareil, retirez les poêlons afin d'éviter qu'ils ne tombent de la plaque inférieure.



Attention !

Le triangle sur la poignée du poêlon indique qu'il peut devenir très chaud. Ne touchez pas cette partie de la poignée lorsque vous utilisez le set gourmet.



Consignes d'utilisation du set gourmet :

Préparations culinaires pour plaques supérieures	Gril/teppanyaki & crêpes	Consignes
Configuration : plaque gril en haut	<p>Pour griller de la viande, du poisson, de la volaille, des fruits de mer et des légumes.</p> <p>Suggestions de légumes : tomates cerises, poivrons, champignons, grains de maïs, chou-fleur, brocoli, pommes de terre, cornichons et olives.</p> <p>Suggestions de fruits de mer : Saint-Jacques, saumon, crevettes.</p>	<p>Enduisez la plaque gril d'un peu de beurre ou d'huile végétale. Préchauffez.</p> <p>Placez les aliments sur la plaque gril.</p> <p>Faites griller à votre goût. Retournez de temps en temps les aliments.</p> <p>La durée de cuisson dépend de l'aliment, de sa température initiale et de son épaisseur.</p> <p>NE découpez AUCUN aliment directement sur la plaque gril.</p>
Configuration : plaque teppanyaki en haut	Œufs brouillés ou sur le plat, bacon finement tranché, jambon, viande rouge, volaille et fruits de mer.	
Plaque à crêpes	Crêpes individuelles, mini-omelettes.	



Préparations culinaires pour	Poêlons à raclette	Consignes
Gril & Raclette/ fondue	Faites griller vos viandes et légumes sur la plaque gril supérieure, et servez-vous des poêlons pour faire fondre du fromage et du chocolat.	N'utilisez PAS d'huile chaude.
Faites cuire/fondre/ griller	Du fromage à raclette, des œufs crus, du pain, des légumes, des crevettes ou de fines tranches de viande. Autres fromages possibles : mozzarella, cheddar, gouda, brie, gorgonzola, bleus et feta.	Disposez vos aliments dans le poêlon. Insérez le poêlon sur la plaque inférieure et faites cuire/fondre/griller selon la texture voulue et votre goût. Surveillez la cuisson. Vous pouvez étaler le fromage fondu sur des aliments grillés ou sur du pain.
Desserts	Fruits, desserts flambés, bananes, poires, ananas, mangue, raisins, figues. Fine tranche de gâteau mouillée de liqueur.	Disposez les ingrédients dans les poêlons. Auparavant, coupez les fruits en tranches. NE les coupez PAS sur la plaque gril. Saupoudrez vos fruits ou votre gâteau de sucre et placez les poêlons sur la plaque inférieure. Surveillez la cuisson.



3) ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Réglez toujours le thermostat au minimum en le tournant à fond dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, retirez la fiche de la prise et attendez que l'appareil ait refroidi avant de le nettoyer.
- Ne versez jamais d'eau froide sur la plaque lorsqu'elle est chaude ; cela risquerait d'endommager l'appareil et de provoquer des projections d'eau chaude.
- La plaque réversible et les spatules peuvent aller dans le lave-vaisselle ou être lavées à la main dans de l'eau chaude avec un détergent doux et une éponge douce. Les poêlons ne sont pas lavables au lave-vaisselle. Lavez-les à la main, dans de l'eau chaude avec un détergent doux et une éponge douce.
- S'il reste des résidus calcinés sur la plaque ou dans les poêlons, essayez de les faire tremper au préalable dans de l'eau chaude additionnée d'un détergent doux.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez jamais d'articles de nettoyage agressifs ou abrasifs (tampons à récurer ou laine d'acier, par exemple). Ces derniers pourraient endommager l'appareil.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.

4) RANGEMENT

- Ne rangez pas le set gourmet avec des objets métalliques ou tranchants, car ils risquent de rayer ou d'abîmer la surface.
- Vérifiez toujours que votre appareil gourmet est propre et sec avant de le ranger. Rangez soigneusement votre set gourmet.

5) PIÈCES DE RECHANGE

Veuillez noter qu'aucune pièce de rechange n'est disponible pour cet appareil.



6) MISE AU REBUT DE L'APPAREIL



Cet appareil est marqué conformément à la Directive 2012/19/EU du Parlement européen relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Ce produit ne peut pas être traité comme un déchet ménager. Apportez-le dans un point de collecte central destiné au recyclage des appareils électroménagers et électriques.

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

Uniquement applicable au Royaume-Uni :

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

Pour La France:



7) GARANTIE

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

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



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

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

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

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

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

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

Si vous avez des questions concernant le produit, contactez le service clientèle par e-mail à l'adresse : info@cookware-co.com

Le service clientèle vous indiquera les étapes à suivre.

Profitez de votre appareil !

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



EN

NL

FR

DE

DA

SV

NO

The Original
GREENPAN™



GEBRAUCHSANLEITUNG & GARANTIEBESTIMMUNGEN GOURMET-SET | 8 Personen

GRILL, TEPPANYAKIGRILL, RACLETTE &
PFANNKUCHENBRÄTER IN EINEM GERÄT





INHALT

1) WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	46
2) GERÄTEÜBERSICHT	48
AUSSTATTUNG	49
VORBEREITUNG	49
VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH	50
GEBRAUCH	51
ALLGEMEINE TIPPS ZUR VERWENDUNG DES GOURMET-SETS	53
3) PFLEGE UND REINIGUNG	55
4) LAGERUNG	55
5) ERSATZTEILE	55
6) ENTSORGUNG	56
7) GARANTIEBESTIMMUNGEN	56



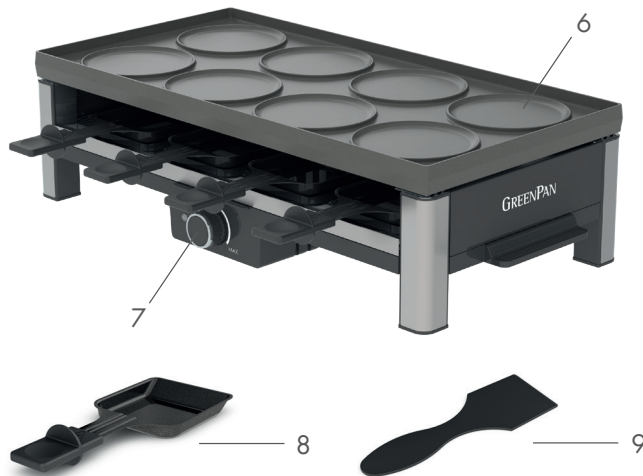
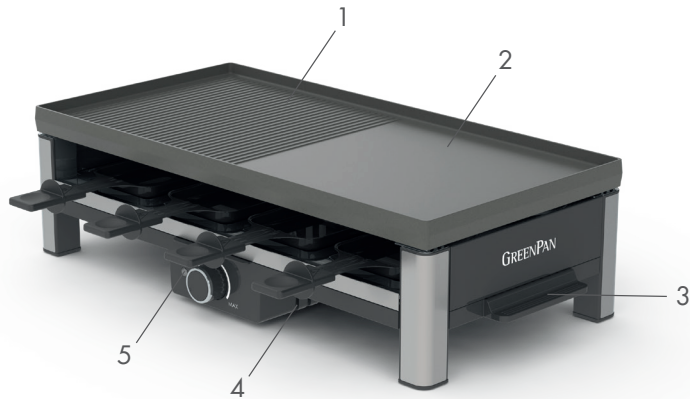
Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanleitung vor der Benutzung des Geräts aufmerksam durch. Es wird empfohlen, diese Anleitung aufzubewahren. Beim Gebrauch von Elektrogeräten sollten Sie zu Ihrem eigenen Schutz die nachfolgenden Sicherheitshinweise beachten.

1) WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

1. Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren benutzt werden. Es darf von Kindern ab 8 Jahren, Personen mit eingeschränkter Mobilität, 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 Verwendung des Geräts erhalten und verstanden haben, welche Gefahren von dem Gerät ausgehen können.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Erlauben Sie Kindern nicht, das Gerät zu reinigen, es sei denn, diese sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt.
4. Achten Sie darauf, dass sich das Gerät und das Netzkabel stets außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren befinden.
5. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem Servicetechniker des Herstellers oder einer anderen sachkundigen Person ausgetauscht werden.
6. Das Gerät ist nicht für die Benutzung mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung konzipiert.
7. Dieses Gerät ist ausschließlich für den bestimmungsgemäßen, häuslichen Gebrauch vorgesehen. Es ist nicht für die Benutzung im Freien geeignet.
8. Das Gerät nie am Kabel tragen oder ziehen. Ziehen Sie das Netzkabel immer am Stecker aus der Steckdose. Nicht am Kabel ziehen.
9. Stellen Sie das Gerät immer auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Fläche. Bringen Sie das Gerät auf keinen Fall in die Nähe von brennbaren Stoffen/Gasen oder offenem Feuer.
10. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es an das Netz angeschlossen ist.



11. Das Gerät darf nur mit dem mitgelieferten Zubehör verwendet werden.
12. **Warnung:** Die Grillplatte/Teppanyakiplatte und die Pfännchen sind während des Gebrauchs heiß. Verbrennungsgefahr!
13. Drehen Sie die Grill-/Teppanyakiplatte während des Gebrauchs auf keinen Fall um. Warten Sie immer, bis die Platte ganz abgekühlt und gereinigt worden ist, bevor Sie die andere Seite benutzen.
14. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit heißen Stellen am Gerät in Kontakt kommt.
15. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel, der Netzstecker und das Gerät nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt kommt. Stromschlaggefahr!
16. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.
17. Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Netzsteckdose an.
18. Jede andere als die in dieser Anleitung beschriebene Verwendung des Geräts gilt als unsachgemäß und kann zu Personen- oder Sachschäden führen.
19. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch die Missachtung dieser Sicherheitshinweise entstehen.
20. Bei gleichzeitiger Verwendung mehrerer Elektrogeräte gilt die Faustregel, dass Geräte mit insgesamt höchstens 3.500 W Leistung an denselben Stromkreis angeschlossen werden dürfen. Deshalb dürfen zwei oder mehr Gourmet-Sets nie an denselben Stromkreis angeschlossen werden.



2) GERÄTEÜBERSICHT

1. Grillplatte (Bereich mit geriffelter Oberfläche)
2. Teppanyakiplatte (Bereich mit glatter Oberfläche)
3. Griffe
4. Netzkabel mit Stecker (auf dem Bild nicht zu sehen)
5. Kontrollleuchte
6. Backplatte für Pfannkuchen
7. Temperaturregler (einstellbar von MIN bis MAX)
8. Acht Pfännchen
9. Acht Spachtel

48



Ausstattung:

1. Grillplatte (Bereich mit geriffelter Oberfläche) - für das Grillen von Steaks, Geflügel, Würsten, Meeresfrüchten, Gemüse u.v.m.
2. Teppanyakiplatte (Bereich mit glatter Oberfläche) - für das Braten von Burgerpattys, Zwiebeln, Paprika, Bacon, Eiern u.v.m. (Die beidseitig nutzbare Wendepatte mit Grill-/Teppanyakiplatte (1&2) auf der einen Seite und Backplatte für Pfannkuchen (6) auf der anderen Seite ist mit Thermolon Volt beschichtet.) Thermolon Volt ist eine gesundheitsfreundliche keramische Antihafbeschichtung ohne PFAS, die speziell für Küchengeräte entwickelt wurde.
3. Griffe (3) - Seitengriffe aus Polyamid für einen bequemen Transport des Geräts. Vermeiden Sie es, das Gerät zu transportieren, wenn es noch heiß ist.
4. Netzkabel mit Stecker - Länge: 1,5 m.
5. Kontrollleuchte - leuchtet grün und erlischt, sobald das Gourmet-Set die gewünschte Temperatur erreicht hat.
6. Backplatte für Pfannkuchen - für die Zubereitung von acht Pfannkuchen.
7. Temperaturregler (einstellbar von MIN bis MAX) - zur Einstellung der gewünschten Temperaturstufe.
8. Acht Pfännchen - aus robustem Carbonstahl, mit Antihafbeschichtung. Zum Schmelzen von Käse und Schokolade oder zum Rösten von Brot.
9. Acht Spachtel - Diese Spachtel sind speziell für die Verwendung mit den Pfännchen bestimmt und ideal, um geschmolzenen Käse aus dem Pfännchen zu kratzen.

Vorbereitung:

1. Legen Sie die beidseitig nutzbare Wendepatte genau auf die Oberseite des Geräts.
2. Halten Sie die Pfännchen und die Spachtel griffbereit.
3. Bereiten Sie alle Zutaten vor.
4. Schließen Sie das Gerät an.
5. Schalten Sie das Gerät ein.
6. Die beidseitig nutzbare Wendepatte braucht ein paar Minuten zum Aufheizen.



7. Legen Sie die Pfännchen mit den Zutaten ein, wenn das Gerät aufgeheizt ist.

Vor dem ersten Gebrauch:

- Nehmen Sie das Gerät und das Zubehör aus der Verpackung und entsorgen Sie nicht mehr benötigtes Verpackungsmaterial ordnungsgemäß.
- Kontrollieren Sie das Gourmet-Set, das Netzkabel und das Zubehör vor dem ersten Gebrauch auf Beschädigungen.
- Wischen Sie das Gourmet-Set und das Zubehör vor dem ersten Gebrauch mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie dabei kein Scheuermittel.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche.
- Setzen Sie die beidseitig nutzbare Wendepatte mit der nach oben zeigenden Grill-/Teppanyakiplattenseite über dem Heizelement auf die Oberseite des Geräts. Verwenden Sie den Bereich mit der glatten Oberfläche zum Aufwärmen/Warmhalten und zum Zubereiten von Fondues, Eierspeisen usw. Verwenden Sie den Bereich mit der geriffelten Oberfläche zum Grillen von Fleisch, Fisch oder Gemüse.
- Stecken Sie den Netzstecker des Gerätes in eine Steckdose. (Wichtig: Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Geräts, dass die Betriebsspannung des Geräts der Spannung des örtlichen Stromnetzes entspricht (220V-240V, 50Hz/ 60Hz).
- Drehen Sie den Temperaturregler (rechtsherum) auf die höchste Einstellung (MAX) und lassen Sie das Gerät (ohne die Pfännchen) mindestens 5 bis 10 Minuten lang aufheizen, ohne dabei Lebensmittel auf die Grillplatte zu legen. Die grüne Kontrollleuchte erlischt, sobald das Gourmet-Set die richtige Temperatur erreicht hat.
- Wenn das Gerät das erste Mal aufheizt, kann es zu einer leichten Rauchentwicklung kommen. Das ist jedoch normal und vollkommen unbedenklich. Wenn Sie den Raum lüften, sind der Rauch und der Geruch schnell verflogen.
- Wir empfehlen, das Gerät auf einen ausreichend großen, hitzebeständigen Untersetzer zu stellen (um Beschädigungen der Tischoberfläche oder Tischdecke zu vermeiden).



- Benutzen Sie das Gerät immer in einem gut belüfteten Raum.

Gebrauch:

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche.
- Setzen Sie die beidseitig nutzbare Wendepatte mit der nach oben zeigenden Grill-/Teppanyakiplattenseite über dem Heizelement auf die Oberseite des Geräts. Verwenden Sie den Bereich mit der glatten Oberfläche zum Aufwärmen/Warmhalten und zum Zubereiten von Fondues, Eierspeisen usw. Verwenden Sie den Bereich mit der geriffelten Oberfläche zum Grillen von Fleisch, Fisch oder Gemüse.
- Heizen Sie das Gerät einige Minuten lang auf der höchsten Einstellung auf, bis die grüne Kontrollleuchte erlischt.
- Pinseln Sie die Grill-/Teppanyakiplatte mit einem geeigneten Öl ein.
- Stellen Sie mit dem Temperaturregler die gewünschte Temperatur ein.
- Berühren Sie die Oberfläche der Grill-/Teppanyakiplatte oder der Pfännchen nicht mit scharfkantigen Gegenständen, da hierdurch die Antihaftbeschichtung beschädigt werden kann.
- Das Gerät gibt während des Gebrauchs ein leichtes Geräusch von sich. Das ist normal und kein Defekt.
- Benutzen Sie das Gerät auf keinen Fall ohne aufgelegte Grill-/Teppanyakiplatte, da sonst das Heizelement freiliegt. Verbrennungsgefahr!
- Geben Sie die gewünschten Zutaten in die Pfännchen und stellen Sie diese unter den Grill in das Gerät. Wenn die Zutaten fertiggegart sind, nehmen Sie die Pfännchen aus dem Gerät und lassen Sie das Gargut auf den Teller gleiten.
- HINWEIS: Achten Sie darauf, die Pfännchen nach dem Herausnehmen aus dem Gerät auf einer hitzebeständigen Unterlage abzustellen.
- Schneiden Sie Lebensmittel nicht, wenn sich diese auf der beidseitig nutzbaren Wendepatte oder in den Pfännchen befinden, da hierdurch die Beschichtung beschädigt werden kann.
- Stellen Sie keine leeren Pfännchen unter den eingeschalteten Grill.
- Benutzen Sie immer die beiliegenden Spachtel, um die Oberfläche



der Pfännchen nicht zu beschädigen.

- Drehen Sie den Temperaturregler nach Ende des Garvorgangs bis zum Anschlag links herum (gegen den Uhrzeigersinn) in die Stellung MIN, und ziehen Sie dann den Netzstecker.
- Transportieren Sie das Gerät nur, wenn es ganz abgekühlt ist. Nehmen Sie die Pfännchen vor dem Transport aus dem Gerät, damit sie nicht herunterfallen.



Warnung!

Die Griffe der Pfännchen sind im oberen Teil mit einem Warndreieck gekennzeichnet, das davor warnt, diesen Teil des Griffs während der Benutzung des Gourmet-Sets zu berühren, da er sehr heiß werden kann.



Allgemeine Tipps zur Verwendung des Gourmet-Grills:

Grill-/ Teppanyakiplatte & Backplatte für Pfannkuchen	Geeignete Zutaten	Zubereitung
Grillplatte (Bereich mit geriffelter Oberfläche)	<p>Grillfleisch, Fisch, Geflügel, Meeresfrüchte und Gemüse.</p> <p>Anregungen für Gemüse: Kirschtomaten, Paprika, Pilze, Mais, Blumenkohl, Brokkoli, Kartoffeln, Gewürzgurken, Oliven.</p> <p>Anregungen für Meeresfrüchte: Jakobsmuscheln, Lachs, Garnelen.</p>	<p>Grillplatte mit etwas Butter oder Pflanzenöl einpinseln. Gerät vorheizen.</p> <p>Gargut auf die Grillplatte legen.</p> <p>Nach Geschmack garen. Gargut ab und zu wenden.</p> <p>Die Garzeit hängt von der Art, der Ausgangstemperatur und der Dicke der verwendeten Lebensmittel ab.</p> <p>Zutaten NICHT direkt auf der Grillplatte schneiden.</p>
Teppanyakiplatte (Bereich mit glatter Oberfläche)	Rührei, Spiegeleier, Bacon, dünn geschnittener Schinken, Schweine-/Rind-/Hühnchenfleisch und Meeresfrüchte.	
Backplatte für Pfannkuchen	Pfannkuchen, Crepes, kleine Eiergerichte.	



Raclettepfännchen	Geeignete Zutaten	Zubereitung
Grillen & Fondue	Fleisch und Gemüse auf der Grillplatte grillen. Käse und Schokolade in den Pfännchen schmelzen.	KEIN heißes Öl verwenden.
Braten	Raclette-Käse, rohe Eier, Brot, Gemüse, dünn geschnittenes Fleisch oder Garnelen. Weitere Käsesorten: Mozzarella, Cheddar, Gouda, Brie, Gorgonzola, Blauschimmelkäse und Feta.	Zutaten in die Pfännchen geben. Pfännchen unter den Grill in das Gerät stellen und Zutaten nach Geschmack garen. Den Garvorgang immer im Auge behalten. Geschmolzener Käse kann auf Gegrilltes oder Brot gegeben werden.
Desserts	Früchte wie Bananen, Birnen, Ananas, Mango, Trauben, Feigen. Dünn geschnittener Kuchen, mit Likör beträufelt.	Zutaten in die Pfännchen geben. Früchte zur Vorbereitung in Scheiben schneiden. NICHT auf der Grillplatte schneiden. Früchte oder Kuchen mit Zucker bestreuen und Pfännchen unter den Grill in das Gerät stellen. Den Garvorgang immer im Auge behalten.



3) PFLEGE UND REINIGUNG

- Drehen Sie den Temperaturregler immer (gegen den Uhrzeigersinn) bis zum Anschlag in die Stellung MIN, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.
- Gießen Sie niemals kaltes Wasser auf die heiße Platte. Hierdurch kann das Gerät beschädigt werden und erhitztes Wasser nach oben spritzen.
- Die beidseitig nutzbare Wendepatte und die Spachtel können in der Spülmaschine oder mit warmem Wasser, einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Schwamm von Hand gereinigt werden. Die Pfännchen sind nicht spülmaschinengeeignet und können mit warmem Wasser, einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Schwamm von Hand gereinigt werden.
- Bei angebrannten Speiseresten auf der Platte oder in den Pfännchen können Sie die Teile zunächst in warmem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel einweichen.
- Wischen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie dabei keine Scheuerschwämme aus Stahlwolle oder aggressive Scheuermittel, da hierdurch das Gerät beschädigt werden kann.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

4) LAGERUNG

- Bewahren Sie das Gourmet-Set nicht zusammen mit Kochbesteck aus Metall oder scharfkantigen Gegenständen auf, da hierdurch die Oberfläche des Geräts verkratzt/beschädigt werden können.
- Das Gourmet-Set muss sauber und vollständig abgetrocknet sein, bevor es weggestellt wird. Achten Sie auf eine sachgemäße Lagerung Ihres Gourmet-Sets.

5) ERSATZTEILE

Für dieses Gerät sind keine Ersatzteile erhältlich.



6) ENTSORGUNG



Dieses Gerät ist nach der europäischen WEEE-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte gekennzeichnet. Das Produkt darf nicht als Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss zur sachgemäßen Entsorgung zu einer zentralen Sammelstelle, die elektrische und elektronische Haushaltsgeräte annimmt, gebracht werden. Nähere Auskünfte zur Behandlung, zur Verwertung und zum Recycling dieses Produkts erteilt die zuständige Stadtverwaltung, das örtliche Entsorgungsunternehmen für Haushaltsabfall oder der Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Eine sachgemäße Entsorgung trägt dazu bei, schädliche Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden. Durch die Wiederverwendung, das Recycling und/oder eine anderweitige Nutzung von Altgeräten wird ein wichtiger Beitrag zum Umweltschutz geleistet.

Nur für das Vereinigte Königreich gilt:

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

7) GARANTIEBESTIMMUNGEN

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

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



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

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

Bei einem Konformitätsmangel wird je nach Sachlage entweder

- Das Produkt repariert,
- Das Produkt ausgetauscht,
- Ein Teil des Kaufpreises erstattet oder der volle Kaufpreis erstattet.

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

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

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

Der Kundenservice wird Sie über die weiteren Schritte informieren.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit dem Gourmet-Set!

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





EN

NL

FR

DE

DA

SV

NO

The Original
GREEN PAN™



BRUGSANVISNING OG GARANTI GOURMET | 8 personer

GRILL/TEPPANYAKI, PANDEKAGER
OG RACLETTE





INDHOLD

1) GENERELLE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER	62
2) BESKRIVELSE AF DELENE	63
EGENSKABER OG FORDELE	64
SAMLING	65
FØR FØRSTE BRUG	65
ANVENDELSE	66
ULTIMATE GOURMET GENEREL ANVENDELSE	68
3) VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING	70
4) OPBEVARING	70
5) RESERVEDELE	70
6) BORTSKAFFELSE AF APPARATET	70
7) GARANTI	71



Læs venligst følgende anvisninger grundigt igennem, før apparatet tages i brug. Vi anbefaler, at du gemmer brugsanvisningen. For din egen sikkerheds skyld skal du følge alle sikkerhedsinstruktioner i forbindelse med brug af elektriske apparater.

1) GENERELLE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

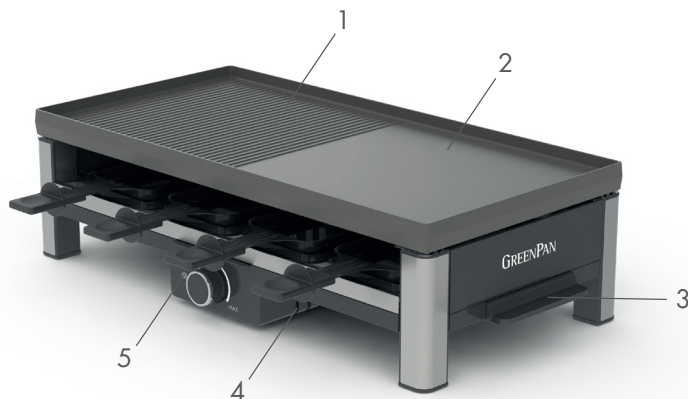
1. Apparatet må ikke anvendes af børn, der er under 8 år. Apparatet kan anvendes af børn på 8 år eller derover, personer med nedsat mobilitet, personer med fysiske, sensoriske eller kognitive handicap og personer uden den nødvendige viden og erfaring, under forudsætning af at disse personer er under opsyn eller modtager vejledning i, hvordan man bruger apparatet på en sikker måde, og at de forstår den fare, der er forbundet med brug af apparatet.
2. Børn må ikke lege med apparatet.
3. Børn må ikke rengøre eller vedligeholde apparatet, medmindre de er over 8 år og under opsyn.
4. Apparatet og ledningen skal opbevares uden for børns rækkevidde, hvis de er under 8 år.
5. For at undgå fare skal en beskadiget ledning udskiftes af producenten, producentens servicetekniker eller en tilsvarende kvalificeret person.
6. Apparatet må ikke betjenes ved hjælp af en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.
7. Apparatet må kun anvendes i en normal husholdning og til den tilsigtede brug. Apparatet er ikke egnet til brug udendørs.
8. Apparatet må aldrig flyttes ved at trække i ledningen. Træk altid selve stikket ud af stikkontakten. Træk aldrig kun i ledningen.
9. Apparatet placeres på et stabilt, jævnt og varmebestandigt underlag. Apparatet må aldrig placeres i nærheden af brændbare materialer, letantændelige gasser eller åben ild.
10. Lad ikke apparatet ude af syne, når det er tilsluttet en stikkontakt.
11. Apparatet må kun anvendes med tilbehør leveret af producenten.
12. **Advarsel:** Grill/teppanyaki og pander er varme, når de er i brug. Undgå forbrændinger.
13. Vend aldrig grill/teppanyaki under brug. Vent altid, til den er helt afkølet og rengjort, før den anden side tages i brug.



14. Hold ledningen væk fra apparatets varme dele.
15. Undgå at nedsænke ledning, stik eller apparatet i vand eller anden væske, da dette kan medføre elektriske stød.
16. Tag altid stikket ud af stikkontakten, og vent, indtil apparatet er kølet helt af, inden du gør det rent.
17. Tilslut apparatet til en stikkontakt med jordforbindelse.
18. Anden anvendelse end den, der er beskrevet i denne brugsanvisning, anses for at være u hensigtsmæssig brug og kan føre til person- eller tingsskade.
19. Producenten kan ikke stilles til ansvar for skader som følge af, at brugerne ikke har overholdt disse sikkerhedsinstruktioner.
20. Hvis flere elektriske apparater er i brug på samme tid, er tommelfingerreglen, at den enkelte strømkreds må belastes med maks. 3500 W. To eller flere gourmetsæt må derfor aldrig forbindes til samme strømkreds.

2) BESKRIVELSE AF DELENE

1. Grillplade
2. Teppanyaki-plade
3. Håndtag
4. Ledning med stik (ikke vist på billedet)
5. Indikatorlampe
6. Pandekageplade
7. Temperaturkontrolknop (min.-maks.)
8. Otte minipander
9. Otte paletknive



Egenskaber og fordele:

1. Grillplade – tilberedning af bøf, kylling, pølser, rejer, grøntsager m.m.
2. Teppanyaki-plade – tilberedning af teppanyaki, burgere, løg, peberfrugt, bacon og æg. (Vendbar grill/teppanyaki-plade (1&2) og pandekageplade (6) er belagt med Thermolon Volt-belægning). Thermolon Volt, PFAS-fri, keramisk slip-let-teknologi uden sundhedsfare specielt udviklet til køkkenapparater.
3. Håndtag (3) – nylonhåndtagene i siden gør det nemt at flytte gourmetsættet derhen, hvor festen er. Flyt ikke apparatet, når det er varmt.



4. Ledning med stik – 1,50 m lang.
5. Indikatorlampe – lyser grønt og slukker, når gourmetsættet har nået den rette temperatur.
6. Pandekageplade – tilbered otte pandekager på én gang.
7. Temperaturkontrol (min.–maks.) – indstil den korrekte temperatur for dit måltid.
8. Otte minipander – hver pande er fremstillet af holdbart kulstofstål og har slip let-belægning. Smelt ost, chokolade, bananer. Du kan også riste brød.
9. Otte paletknipe – disse paletknipe er designet til brug sammen med minipanderne og er helt perfekte, når du vil skrabe smeltet ost af panden.

Samling:

1. Placer den vendbare grill/teppanyaki-plade og pandekagepladen præcist oven på kabinettet.
2. Hav dine 8 minipander og paletknipe i nærheden.
3. Forbered al maden.
4. Sæt stikket fra gourmetapparatet i.
5. Tænd for apparatet.
6. Den vendbare plade er varm i løbet af et par minutter.
7. Kom maden på minipanderne, når apparatet er varmt.

Før første brug:

- Tag apparat og tilbehør ud af kassen, og bortskaf al emballage.
- Før apparatet tages i brug, skal gourmetsæt, ledning og tilbehør omhyggeligt tjekkes for evt. skader.
- Rengør gourmetsæt og tilbehør med en fugtig klud, før du tager det i brug første gang. Du må aldrig benytte rengøringsmidler med slibemidler.
- Placer basen på en flad, jævn overflade.
- Placer den vendbare grill/teppanyaki-plade over varmeelementet på grillstøtterne. Brug den glatte side til opvarmning, forberedelse af fondue eller morgenmad osv. Brug den rillede side til at grille kød, fisk eller grøntsager.



- Sæt stikket i stikkontakten. (Bemærk: Før apparatet slutes til, skal du sikre dig, at apparatets spænding svarer til den lokale strømforsyning. Spænding 220V-240V, 50Hz/ 60Hz).
- Drej termostaten i urets retning til den højeste indstilling, og lad apparatet varme op (uden minipander) i mindst 5-10 minutter, uden at der er mad på teppanyaki-pladen. Den grønne indikatorlampe slukker, når gourmetsættet har nået den rette temperatur.
- Når apparatet tændes første gang, kan der opstå lidt røgdannelse, og du kan måske også fornemme en svag røglugt. Det er helt normalt. Sørg for, at rummet har en god udluftning. Lugten og røgen er midlertidig og vil snart forsvinde.
- Vi anbefaler, at du placerer en varmebestandig dækkeserviet mellem bordet og apparatet (for at undgå evt. skader på bord eller dug).
- Sæt apparatet i et rum med god udluftning

Anvendelse:

- Placer basen på en flad, jævn overflade.
- Placer den vendbare grill/teppanyaki-plade over varmeelementet på grillstøtterne. Brug den glatte side til opvarmning, forberedelse af fondue eller morgenmad osv. Brug den rillede side til at grille kød, fisk eller grøntsager.
- Opvarm apparatet i nogle få minutter ved højeste indstilling, indtil den grønne indikatorlampe slukker.
- Gnid din foretrukne madlavningsolie på grillen/teppanyaki-pladen.
- Brug termostatknappen til at vælge ønsket temperatur.
- Du må aldrig bruge skarpe redskaber på grill/teppanyaki-plade eller i minipanderne. Disse vil beskadige slip let-belægningen.
- Det er normalt, at apparatet afgiver lyd under brug.
- Du må aldrig bruge apparatet uden grill/teppanyaki. I så fald bliver varmelegemet synligt.
- Minipanderne kan tages af og sættes på den nederste plade, mens maden tilberedes og serveres.
- BEMÆRK: Sørg for at sætte de varme minipander på en varmebestandig overflade, når de tages af grillen.



- Skær ikke maden ud på den vendbare plade eller i minipanderne, da det vil beskadige belægningen.
- Du må aldrig placere tomme minipander på apparatet under brug.
- For at undgå at beskadige minipanderne skal du udelukkende benytte de paletknive, der fulgte med.
- Når du er færdig med madlavningen, drejes temperaturindstillingen mod uret til MIN-positionen til venstre, og stikket tages ud af stikkontakten.
- Flyt ikke apparatet, før det er kølet helt ned. Fjern minipanderne, før apparatet flyttes, for at undgå at de falder af den nederste plade.



Advarsel!

Minipandens håndtag er mærket med en trekant, som viser, at du ikke skal røre ved denne del af håndtaget, når du bruger gourmetsættet, da den kan blive meget varm.



Ultimate gourmet generel anvendelse:

Grill/teppanyaki og pandekage øverst	Plader til tilberedning	Retningslinjer
Grillplade øverst	<p>Grill kød, fisk, fjerkræ, skaldyr og grøntsager.</p> <p>Forslag til grøntsager: cocktailtomater, peberfrugt, svampe, majscolber, blomkål, broccoli, kartofler, cornichoner og oliven.</p> <p>Forslag til fisk og skaldyr: muslinger, laks, rejer.</p>	<p>Fordel lidt smør eller vegetabilsk olie på grillpladen. Opvarm den.</p> <p>Kom maden på grillpladen.</p> <p>Grill maden efter ønske. Vend maden af og til.</p> <p>Grilltiden afhænger af typen af mad, temperaturen på grillen og tykkelsen af fødevarerne.</p> <p>Skær IKKE i maden, mens den er på grillen.</p>
Teppanyaki-plade øverst	Røræg eller spejlæg, bacon, tyndt skåret skinke, rødt kød, fjerkræ, fisk og skaldyr.	
Pandekageplade	Individuelle pandekager, crepes, små omeletter.	



Raclette minipander	Plader til tilberedning	Retningslinjer
Grill og fondue	Grill kød og grøntsager på grillpladen øverst, og brug minipanderne til at smelte ost og chokolade.	Må IKKE bruges med varm olie.
Grill	Raclette-ost, rå æg, brød, grøntsager, tynde skiver kød eller rejer. Forslag til oste: mozzarella, cheddar, gouda, brie, gorgonzola, blåskimmelost og feta.	Læg maden i minipanderne. Sæt minipanderne på den nederste hylde, og grill efter smag og konsistens. Hold øje. Smeltet ost kan smøres på grillet mad eller brød.
Desserter	Frugt, flambering, bananer, pærer, ananas, mango, vindruer, figner. Tyndt skåret kage dryppet med alkohol.	Læg maden i minipanderne. Frugten skæres på forhånd ud i skiver. Skær IKKE på grillpladen. Drys frugt eller kage med sukker, og sæt minipanderne på den nederste hylde. Hold øje.



3) VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

- Drej altid termostaten hele vejen mod uret (til min.), tag stikket ud af stikkontakten, og vent, indtil apparatet er kølet helt af, inden du gør det rent.
- Hæld aldrig koldt vand på en varm plade. Det kan beskadige apparatet og gøre, at det sprøjter med varmt vand.
- Den vendbare plade og paletknive kan rengøres i en opvaskemaskine eller vaskes i hånden med varmt vand, et mildt opvaskemiddel og en blød svamp. Minipanderne kan ikke vaskes i opvaskemaskinen, men vaskes i hånden med varmt vand, et mildt opvaskemiddel og en blød svamp.
- Hvis der er fastbrændte rester på pladen eller minipanderne, kan du forsøge først at sætte dem i blød i varmt vand og et mildt opvaskemiddel.
- Rengør apparatet med en fugtig klud. Du må aldrig bruge skarpe eller skurende rengøringsmaterialer som skuresvampe eller ståluld. Disse kan beskadige apparatet.
- Produktet må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker.

4) OPBEVARING

- Undgå at opbevare gourmetsættet sammen med metalredskaber eller skarpe genstande, som kan føre til ridser eller skade på overfladen.
- Sørg altid for, at dit gourmetsæt er rent og tørt, inden det sættes på plads. Vær omhyggelig med opbevaringen af dit gourmetsæt.

5) RESERVEDELE

Bemærk, at der ikke findes reservedele til dette apparat.

6) BORTSKAFFELSE AF APPARATET



Dette apparat er mærket iht. Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Produktet må ikke bortskaffes som almindeligt husholdningsaffald. Det skal i stedet afleveres på et centralt indsamlingssted for genanvendelse af elektriske



og elektroniske husholdningsapparater. Kontakt din kommune, dit affaldsselskab eller butikken, hvor du har købt produktet, for at få mere at vide om behandling, genvinding og genanvendelse af produktet. Med den korrekte bortskaffelse forebygges negative konsekvenser for miljøet og sundheden. Ved at genanvende, genbruge og/eller på anden måde gøre brug af gamle apparater yder du et værdifuldt bidrag til beskyttelse af miljøet.

Gælder kun i Storbritannien:

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

7) GARANTI

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

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

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

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

I tilfælde af manglende overensstemmelse og afhængig af omstændighederne

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



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

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

Hvis du har spørgsmål til produktet, kan du kontakte vores kundeservice ved at sende en e-mail til info@cookware-co.com

Kundeservice vil fortælle dig, hvad du skal gøre.

God fornøjelse med dit apparat!

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



EN

NL

FR

DE

DA

SV

NO

The Original
GREEN PAN™



BRUKSANVISNING OCH GARANTI GOURMET | 8 personer

GRILL/TEPPANYAKI, PANNKAKOR OCH RACLETTE





INNEHÅLL

1) ALLMÄNNA SÄKERHETSANVISNINGAR	76
2) BESKRIVNING AV DELARNA	77
EGENSKAPER OCH FÖRDELAR	78
MONTERING	79
FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN	79
ANVÄNDNING	80
DET ULTIMATA GOURMETSETET – ALLMÄN	
ANVÄNDNING	82
3) UNDERHÅLL OCH RENGÖRING	84
4) FÖRVARING	84
5) RESERVDELAR	84
6) BORTSKAFFANDE AV APPARATEN	84
7) GARANTI	85



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

1) ALLMÄNNA SÄKERHETSANVISNINGAR

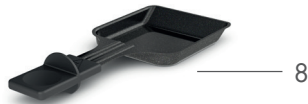
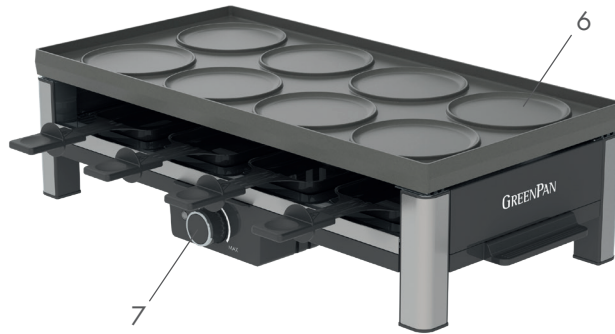
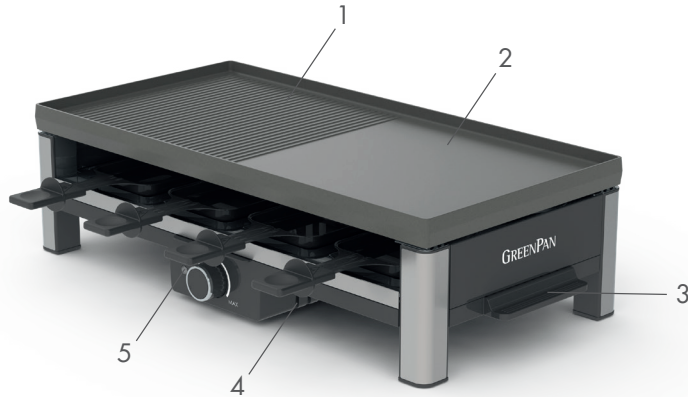
1. Denna apparat får inte användas av barn som är yngre än åtta år. Denna apparat får användas av barn som är åtta år eller äldre, personer med nedsatt rörlighet, personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller kognitiv förmåga och personer utan nödvändig kunskap och erfarenhet, förutsatt att de är under uppsikt eller får anvisningar om hur denna apparat används säkert samt förstår den fara som är förenad med dess användning.
2. Barn får inte leka med apparaten.
3. Låt inte barn rengöra eller underhålla apparaten, såvida de inte är över åtta år och under uppsikt.
4. Förvara apparaten och nätsladden utom räckhåll för barn under åtta år.
5. För att undvika fara ska en skadad nätsladd bytas ut av tillverkaren, tillverkarens underhållstekniker eller någon med motsvarande behörighet.
6. Apparaten är inte avsedd att styras med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
7. Denna apparat får användas endast för hushållsändamål och till det den är avsedd för. Denna apparat är inte lämplig för utomhusbruk.
8. Flytta aldrig apparaten genom att dra i sladden. Håll alltid i själva stickproppen när du drar ut den ur vägguttaget. Dra aldrig endast i sladden.
9. Placera apparaten på en stadig, jämn och värmebeständig yta. Placera aldrig apparaten i närheten av lättantändliga material, brännbara gaser eller öppen eld.
10. Lämna inte apparaten utan uppsikt när den är ansluten till elnätet.
11. Apparaten får användas endast med de tillbehör som tillhandahålls av tillverkaren.



12. **Varning:** Grillen/teppanyakin och pannorna är heta när de används. Undvik brännskador.
13. Vänd aldrig grillen/teppanyakin under användning. Vänta alltid tills den har svalnat helt och rengjorts innan du använder den andra sidan.
14. Var noga med att nätsladden inte kommer i kontakt med apparatens varma delar.
15. Lägg inte ned sladden, stickproppen eller apparaten i vatten eller annan vätska, eftersom det kan orsaka elstöt.
16. Ta alltid ut stickproppen ur uttaget och vänta tills apparaten har svalnat innan du rengör den.
17. Anslut apparaten till ett jordat uttag.
18. Varje annan användning än den som beskrivs i dessa anvisningar ska betraktas som oriktig användning och kan leda till person- eller materialskada.
19. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skada till följd av att användare inte följer säkerhetsanvisningarna.
20. När flera elektriska apparater används samtidigt är tumregeln att maximalt 3 500 watt kan anslutas till samma strömkrets. Två eller fler gourmetset får därför aldrig anslutas till en och samma strömkrets.

2) BESKRIVNING AV DELARNA

1. Grillplatta
2. Teppanyakiplatta
3. Handtag
4. Nätsladd med stickpropp (visas inte på bilden)
5. Indikeringslampa
6. Pannkaksplåt
7. Temperaturreglage (min.–max.)
8. Åtta minipannor
9. Åtta stekspadar



Egenskaper och fördelar:

1. Grillplatta – För tillagning av kött, kyckling, korv, räkor, grönsaker m.m.
2. Teppanyakiplatta – För tillagning av teppanyaki, hamburgare, lök, paprika, bacon och ägg. (Vändbar grill-/teppanyakiplatta (1 & 2) och pannkaksplåt (6) belagda med Thermolon Volt-beläggning.) Thermolon Volt: PFAS-fri, hälsosam keramisk non-stick som är framtagen särskilt för köksapparater.
3. Handtag (3) – Lätthanterlig och bärbar: sidohandtagen i nylon gör det lätt att ta med dig gourmetsetet till festbordet. Flytta inte



- apparaten när den är varm.
4. Nätsladd med stickpropp – 1,50 m lång.
 5. Indikeringslampa – Lyser med grönt sken och slocknar när gourmetsetet har uppnått rätt temperatur.
 6. Pannkaksplåt – Grädda åtta pannkakor samtidigt.
 7. Temperaturreglage (min.–max.) – Ställ in rätt temperatur för din måltid.
 8. Åtta minipannor – Varje panna är tillverkad av hållbart kolstål och har non-stick-beläggning. Smält ost, choklad, bananer. Du kan till och med rosta bröd.
 9. Åtta stekspadar – Stekspadarna är utformade för att användas tillsammans med minipannorna och är perfekta när du vill skrapa ur smält ost ur minipannan.

Montering:

1. Placera den vändbara grill-/teppanyakiplattan och pannkaksplåten på basenheten; försäkra dig om att den sitter som den ska.
2. Ha de åtta minipannorna och stekspadarna till hands nära enheten.
3. Förbered alla livsmedel.
4. Koppla in gourmetapparaten.
5. Sätt på enheten.
6. Det tar några minuter för den vändbara plattan att värmas upp.
7. Sätt i minipannorna med livsmedel när enheten har värmts upp.

Före första användningen:

- Ta ut apparaten och tillbehören ur lådan och återvinn hela förpackningen.
- Innan apparaten används bör du noga undersöka att gourmetsetet, nätsladden och tillbehören inte är behäftade med fel.
- Rengör gourmetsetet och tillbehören med en fuktig trasa innan du använder apparaten första gången. Använd aldrig slipande rengöringsmedel.
- Ställ basen på en jämn, plan yta.



- Placera den vändbara grill-/teppanyakiplattan över värmeelementet på grillstoden. Använd den släta sidan för att värma mat, förbereda fondue eller göra i ordning frukosten. Använd den räfflade sidan för att grilla kött, fisk eller grönsaker.
- Sätt i stickproppen i uttaget. (Observera: Innan du ansluter apparaten bör du försäkra dig om att apparatens spänning motsvarar den lokala nätspänningen. Spänning 220V-240V, 50Hz/ 60Hz).
- Vrid termostaten medurs till den högsta inställningen och låt apparaten värmas upp (utan minipannorna) i minst 5–10 minuter, utan att lägga några livsmedel på teppanyakin. Den gröna indikeringslampan slocknar när gourmetsetet har uppnått rätt temperatur.
- När apparaten sätts på för första gången kan den ryka något. Du kan också känna en svag röklukt. Detta är normalt, men se till att rummet är väl ventilerat. Apparaten kommer snart att sluta lukta och ryka.
- Vi rekommenderar att du lägger ett värmefåligt underlägg mellan bordet och apparaten (för att förhindra att bordet eller bordsduken skadas).
- Använd apparaten i ett väl ventilerat utrymme.

Användning:

- Ställ basen på en jämn, plan yta.
- Placera den vändbara grill-/teppanyakiplattan över värmeelementet på grillstoden. Använd den släta sidan för att värma mat, förbereda fondue eller göra i ordning frukosten. Använd den räfflade sidan för att grilla kött, fisk eller grönsaker.
- Värm upp apparaten i några minuter på den högsta inställningen, tills den gröna indikeringslampan slocknar.
- Gnid in grill-/teppanyakiplattan med lämplig matolja.
- Använd vredet på termostaten för att välja önskad temperatur.
- Använd aldrig vassa föremål på grill-/teppanyakiplattan eller i minipannorna. De skadar non-stick-beläggningen.
- Det är normalt att apparaten avger ljud under användning.



- Använd aldrig apparaten utan att grillen/teppanyakin är pålagd, eftersom värmeelementet då är exponerat.
- Minipannorna kan ställas in på och tas bort från underplattan medan maten tillagas och serveras.
- OBSERVERA: Var noga med att ställa de varma minipannorna på en värmebeständig yta när de avlägsnas från grillen.
- Skär inte livsmedel på den vändbara plattan eller i minipannorna eftersom det kan skada beläggningen.
- Placera aldrig tomma minipannor i apparaten under användning.
- För att undvika att minipannorna skadas bör du endast använda de medföljande stekspadarna.
- Vrid temperaturreglaget moturs till läget "MIN" till vänster och dra ur stickproppen ur vägguttaget efter avslutad matlagning.
- Flytta inte enheten förrän den har svalnat helt. Avlägsna minipannorna innan du flyttar apparaten för att undvika att de trillar ur från underplattan.



Varning!

På minipannans handtag finns en triangel som anger att du inte bör vidröra den delen av handtaget medan gourmetsetet används, eftersom den kan bli väldigt varm.



Det ultimata gourmetsetet – Allmän användning:

Övre grill/ teppanyaki & pannkaka	Tips på rätter/ livsmedel att tillaga	Riktlinjer
Grillplatta	<p>Grilla kött, fisk, fågel, skaldjur och grönsaker.</p> <p>Grönsaksförslag: körsbärstomater, paprika, svamp, majs, blomkål, broccoli, potatis, cornichoner och oliver.</p> <p>Fisk- och skaldjursförslag: musslor, lax, räkor.</p>	<p>Sprid ut lite smör eller vegetabilisk olja på grillplattan. Värm upp.</p> <p>Lägg livsmedlen på grillplattan.</p> <p>Grilla efter tycke och smak. Vänd nu och då.</p> <p>Grilltiden beror på typen av livsmedel, deras temperatur och tjocklek.</p> <p>Skär INTE livsmedel direkt på grillen.</p>
Teppanyakiplatta	Stekt ägg, bacon, tunt skivad skinka, kött, fågel, fisk och skaldjur.	
Pannkaksplåt	Plättar, crêpes, miniomeletter.	



Raclette-/ minipannor	Tips på rätter/ livsmedel att tillaga	Riktlinjer
Grill och fondue	Grilla kött och grönsaker på grillplattan och använd minipannorna för att smälta ost och choklad.	Använd INTE med het olja.
Grillat	Racletteost, råa ägg, bröd, grönsaker, tunt skivat kött eller räkor. Ostalternativ: mozzarella, cheddar, gouda, brie, gorgonzola, grönmögelost och fetast.	Lägg livsmedlen i minipannorna. Ställ in minipannorna på basenhetens underplatta och grilla efter tycke och smak. Övervaka tillagningen. Smält ost passar utmärkt tillsammans med grillad mat eller grillat bröd.
Desserter	Flamberad frukt, bananer, päron, ananas, mango, vindruvor, fikon. Tunt skivad kaka bestänkt med likör.	Lägg livsmedlen i minipannorna. Skär först frukten i skivor. Skär INTE på grillplattan. Strö socker över frukten eller kakan och ställ in minipannorna på basenhetens underplatta. Övervaka tillagningen



3) UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

- Vrid alltid termostaten så långt det går moturs (till "MIN"), ta ut stickproppen ur uttaget och vänta tills apparaten har svalnat innan du rengör den.
- Häll aldrig kallt vatten på den heta plattan. Det kan skada apparaten och orsaka stänk av hett vatten.
- Den vändbara plattan och stekspadarna kan diskas i diskmaskin eller för hand i varmt vatten med en mjuk svamp och ett mildt diskmedel. Minipannorna tål inte maskindisk och kan diskas för hand i varmt vatten med en mjuk svamp och ett mildt diskmedel.
- Om det finns fastbrända rester på plattan eller i minipannorna kan du prova med att först blötlägga dem i varmt vatten med ett mildt diskmedel.
- Rengör apparaten med en fuktig trasa. Använd aldrig vassa eller slipande rengöringsmaterial, som skrubbsvampar eller stålull. De kan skada apparaten.
- Lägg aldrig ned apparaten i vatten eller andra vätskor.

4) FÖRVARING

- Förvara inte gourmetsetet tillsammans med metallredskap eller vassa föremål, eftersom det kan orsaka repor eller skador på ytan.
- Försäkra dig alltid om att ditt gourmetset är rent och torrt innan du ställer undan det. Var aktsam när du förvarar ditt gourmetset.

5) RESERVDELAR

Observera att det inte finns några reservdelar till apparaten.

6) BORTSKAFFANDE AV APPARATEN



Denna apparat är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU 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 materialåtervinning av denna produkt



kan du kontakta din kommun, ditt hushålls avfallshämtningstjänst eller den butik där du köpte produkten. En riktig hantering hjälper till att förhindra negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa. Genom att återanvända, återvinna och/eller använda gamla apparater på ett nytt sätt bidrar du väsentligt till att skydda vår miljö.

Gäller endast för Storbritannien:

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

7) GARANTI

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

Garantin gäller endast vid icke-yrkesmässig användning.

Vi ansvarar i alla händelser inte för fel som beror på

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

I händelse av bristande avtalsenlighet kommer, beroende på omständigheterna,

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



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

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

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

Kundtjänsten informerar dig om hur du går till väga.

Ha stor glädje av din apparat!

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



EN

NL

FR

DE

DA

SV

NO

The Original
GREEN PAN™



BRUKSANVISNING OG GARANTI

GOURMET | 8 personer

GRILL/TEPPANYAKI, PANNEKAKER
OG RACLETTE





INNHold

1) GENERELLE SIKKERHETSINSTRUKSJONER	90
2) BESKRIVELSE AV DELENE	91
FUNKSJONER OG FORDELER	92
MONTERING	93
FØR FØRSTE GANGS BRUK	93
BRUK	94
VANLIG BRUK AV DET ULTIMATE GOURMETSETTET	96
3) VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING	98
4) OPPBEVARING	98
5) RESERVEDELER	98
6) AVHENDING AV APPARATET	98
7) GARANTI	99



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

1) GENERELLE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

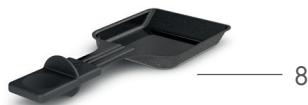
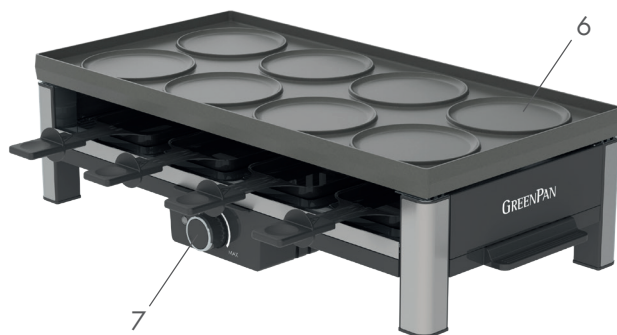
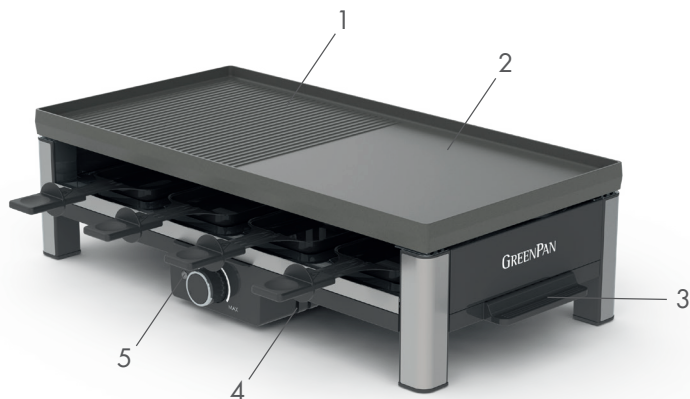
1. Dette apparatet skal ikke brukes av barn under 8 år. Dette apparatet kan brukes av barn over 8 år, personer med nedsatt bevegelighet, personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller kognitiv kapasitet og personer uten nødvendig kunnskap og erfaring, så lenge de er under tilsyn eller får instruksjoner om hvordan de bruker apparatet på en sikker måte og forstår faren forbundet med bruken av det.
2. Barn må ikke leke med apparatet.
3. Ikke la barn rengjøre eller vedlikeholde apparatet med mindre de er over 8 år og er under tilsyn.
4. Oppbevar apparatet og strømkabelen utilgjengelig for barn under 8 år.
5. Hvis strømkabelen er skadet, må den byttes ut av produsenten, produsentens vedlikeholdstekniker eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå skader.
6. Apparatet er ikke ment å kontrolleres av et eksternt tidsur eller et separat fjernkontrollsystem.
7. Dette apparatet må kun brukes til husholdningsbruk og til den tiltenkte bruken. Dette apparatet er ikke egnet for utendørs bruk.
8. Flytt aldri apparatet ved å dra i kabelen. Trekk alltid ut selve støpselet av stikkontakten. Ikke dra i kun kabelen.
9. Plasser apparatet på en stabil, jevn og varmebestandig overflate. Ikke plasser apparatet i nærheten av brennbare materialer, brennbare gasser eller åpen ild.
10. Ikke la apparatet stå uten tilsyn når det er koblet til strømforsyningen.
11. Apparatet må kun brukes sammen med tilbehøret som produsenten har lagt ved.
12. **Advarsel:** grillen /teppanyakien og pannene er varme når de er i bruk. Unngå brannskader.
13. Vend aldri grillen /teppanyakien under bruk. Vent alltid til den er helt avkjølt og har blitt rengjort før du bruker den andre siden.



14. Hold strømkabelen vekk fra apparatets varme deler.
15. Ikke senk kabelen, støpselet eller apparatet ned i vann eller annen væske. Dette kan forårsake elektriske støt.
16. Ta alltid støpselet ut av stikkontakten og vent til apparatet er avkjølt før du rengjør det.
17. Koble apparatet til en jordnet stikkontakt.
18. All annen bruk enn det som er beskrevet i denne bruksanvisningen, skal betraktes som uriktig bruk og kan føre til personskade eller materiell skade.
19. Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for skader som følge av at brukerne ikke følger sikkerhetsinstruksjonene.
20. Når du bruker flere elektriske apparater samtidig, er tommelfingerregelen at maksimum 3500 Watt kobles til samme strømkrets. To eller flere gourmet-sett må derfor aldri kobles til én og samme strømkrets.

2) BESKRIVELSE AV DELENE

1. Grillplate
2. Teppanyaki-plate
3. Håndtak
4. Strømkabel med støpsel (ikke avbildet)
5. Indikatorlampe
6. Pannekake-plate
7. Temperaturkontrollknott (min.–maks.)
8. Åtte minipanner
9. Åtte stekespade



Funksjoner og fordeler:

1. Grillplate – Stek biff, kylling, pølser, reker, grønnsaker og mer.
2. Teppanyaki-plate – Lag teppanyaki og stek burgere, løk, paprika, bacon og egg. (Vendbar grill /teppanyaki-plate (1 og 2) og pannekakeplate (6) med Thermolon Volt-belegg). Thermolon Volt, PFAS-fritt, sunt, keramisk non-stick-belegg, spesielt utviklet for kjøkkenutstyr.
3. Håndtak (3) – De enkle sidehåndtakene i nylon gjør det lett å ta med seg Gourmet-settet dit festen er. Ikke flytt apparatet mens det er varmt.



4. Strømkabel med støpsel – 1,50 m lang.
5. Indikatorlampe – Lyser grønt og slukkes når Gourmet-settet har nådd riktig temperatur.
6. Pannekake-plate – Lag åtte pannekaker om gangen.
7. Temperaturkontroll (min.–maks.) – Still inn riktig temperatur for måltidet.
8. Åtte minipanner - Alle pannene er laget av slitesterkt karbonstål belagt med non-stick-belegg. Smelt ost, sjokolade og bananer. Du kan til og med riste brød.
9. Åtte stekespader – Designet for bruk med minipannene. Disse stekespadene er perfekte for å skrape ut smeltet ost fra minipannene.

Montering:

1. Plasser den vendbare grillen / teppanyaki-platen og pannekakeplaten midt på toppen av apparatet.
2. Plasser de 8 minipannene og stekespadene i nærheten.
3. Finn fram alle ingrediensene.
4. Koble Gourmet-apparatet til strømmen.
5. Slå på apparatet.
6. Den vendbare platen blir varm etter noen minutter.
7. Sett i minipannene med mat når enheten har blitt varm.

Før første gangs bruk:

- Ta apparatet og tilbehøret ut av esken, og fjern all emballasjen.
- Før apparatet brukes må gourmet-settet, strømkabelen og tilbehøret sjekkes nøye for eventuelle defekter.
- Rengjør gourmet-settet og tilbehøret med en fuktig klut før du bruker apparatet for første gang. Bruk aldri skuremidler.
- Plasser basen på et flatt underlag.
- Sett den vendbare grillen / teppanyaki-platen på plass på grillholderne over varmeelementet. Bruk den glatte siden til oppvarming, fondue, frokost osv. Bruk den rillede siden til å grille kjøtt, fisk eller grønnsaker.
- Sett støpselet i stikkontakten. (OBS: Kontroller at apparatets spenning tilsvarer den lokale strømforsyningen før du kobler det til. Spenning 220V-240V, 50Hz/ 60Hz).



- Skru termostaten med klokken til den høyeste innstillingen, og la apparatet varmes opp (uten minipannene) i minst 5–10 minutter, uten å legge mat på teppanyakien. Den grønne indikatorlampen slukkes når gourmet-settet har nådd riktig temperatur.
- Når apparatet slås på første gang, kan det ryke litt av det og du kan kjenne en svak røyklukt. Dette er normalt: Sørg for at rommet har god utlufting. Lukten og røyken er midlertidig og vil snart avta.
- Vi anbefaler at du legger en varmebestandig bordskåner mellom bordet og apparatet (for å unngå potensiell skade på bordet ditt eller duken).
- Plasser apparatet i et rom med god utlufting.

Bruk:

- Plasser basen på et flatt underlag.
- Sett den vendbare grillen / teppanyaki-platen på plass på grillholderne, over varmeelementet. Bruk den glatte siden til oppvarming, fondue, frokost osv. Bruk den rillede siden til å grille kjøtt, fisk eller grønnsaker.
- Varm opp apparatet på den høyeste innstillingen i noen minutter, inntil den grønne indikatorlampen slukkes.
- Smør stekeolje utover grillen / teppanyaki-platen.
- Velg ønsket temperatur med termostatknotten.
- Bruk aldri skarpe gjenstander på grillen / teppanyaki-platen eller minipannene. Disse kan skade non-stick-belegget.
- Det er normalt at apparatet lager litt lyd under bruk.
- Bruk aldri apparatet uten å sette på grillen / teppanyakien. Varmeelementet vil da ikke være beskyttet.
- Minipannene kan tas av og settes på den nedre platen samtidig som du steker og serverer mat.
- MERK: Sørg for å sette de varme minipannene på et varmebestandig underlag når du tar dem ut fra grillen.
- Ikke skjær opp maten på den vendbare platen eller i minipannene, da dette kan skade belegget.
- Plasser aldri tomme minipanner på det varme apparatet.



- Bruk kun de stekespadene som leveres med minipannene, for å unngå skade på dem.
- Når du er ferdig med matlagingen, skrur du temperaturkontrollen mot klokken til MIN-innstillingen til venstre og tar støpselet ut av stikkontakten.
- Ikke flytt apparatet før det har blitt helt kaldt. Ta ut minipannene før du flytter apparatet, for å hindre at de faller ut fra den nedre platen.



Advarsel!

Håndtaket på minipannene er merket med en trekant for å indikere at du ikke må berøre denne delen av håndtaket mens du bruker gourmet-settet, da det kan bli veldig varmt.





Vanlig bruk av det ultimate gourmet-settet:

Grill/ teppanyaki- og pannekaketopp	Retter Mat Tilberedning	Fremgangsmåte
Grillplate-topp	<p>Grill kjøtt, fisk, fjærfekjøtt, sjømat og grønnsaker.</p> <p>Forslag til grønnsaker: cherrytomater, paprika, sopp, maiskorn, blomkål, brokkoli, poteter, sylteagurk, oliven.</p> <p>Forslag til sjømat: kamskjell, laks, reker.</p>	<p>Smør litt smør eller vegetabilsk olje utover grillplaten. Forvarm.</p> <p>Legg maten på grillplaten.</p> <p>Grill maten etter smak og behag. Snu maten nå og da.</p> <p>Grilltiden avhenger av type mat, opprinnelig temperatur og tykkelsen.</p> <p>IKKE skjær opp maten direkte på grillen.</p>
Teppanyakiplate-topp	<p>Stekt egg eller eggerøre, bacon i tynne skiver, skinke, rødt kjøtt, fjærfekjøtt og sjømat.</p>	
Pannekake-plate	<p>Individuelle pannekaker, crêpes, mini-omeletter.</p>	



Raclette Minipanner	Retter Mat Tilberedning	Fremgangsmåte
Grill og fondue	Grill kjøtt og grønnsaker på toppen av grillplaten, og bruk minipannene til å smelte ost eller sjokolade.	IKKE bruk med varm olje.
Grillstek	Raclette-ost, rå egg, brød, grønnsaker, tynne skiver kjøtt eller reker. Ostealternativer: Mozzarella, cheddar, gauda, brie, gorgonzola, blåmuggost og feta.	Legg maten i minipannene. Plasser minipannene på den nedre platen, og grillstek maten til ønsket smak og konsistens. Hold øye med stekingen. Smeltet ost kan bres over grillet mat eller brød.
Desserter	Frukt, flambé, bananer, pærer, ananas, mango, druer, fiken. Tynne kakeskiver overrislet med brennevin.	Legg maten i minipannene. Skjær frukten i skiver på forhånd. IKKE skjær på grillplaten. Strø sukker på frukten eller kakene, og plasser minipannene på den nedre platen. Hold øye med stekingen.



3) VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

- Skru alltid termostaten helt tilbake, mot klokken (til min.), ta støpselet ut av stikkontakten og vent til apparatet er avkjølt før du rengjør det.
- Hell aldri kaldt vann på en varm plate. Dette kan skade apparatet og føre til sprut av varmt vann.
- Den vendbare platen og stekespadene kan vaskes i oppvaskmaskin, eller for hånd med varmt vann, et mildt oppvaskmiddel og en myk svamp. Minipannene tåler ikke oppvaskmaskin. De vaskes for hånd med varmt vann, et mildt oppvaskmiddel og en myk svamp.
- Hvis det er fastbrente rester på platen eller i minipannene, kan du bløtlegge dem i varmt vann med et mildt oppvaskmiddel først.
- Rengjør apparatet med en fuktig klut. Bruk aldri skarpe eller slipende rengjøringsmidler, for eksempel gryteskrubb eller stålull. Disse kan skade apparatet.
- Dypp aldri apparatet i vann eller andre væsker.

4) OPPBEVARING

- Ikke oppbevar gourmet-settet sammen med metallredskaper eller skarpe gjenstander, da dette kan føre til riper eller skader på overflaten.
- Pass alltid på at gourmet-settet ditt er rent og tørt før du rydder det bort. Oppbevar det skånsomt.

5) RESERVEDELER

Vennligst merk at det ikke finnes noen reservedeler til dette apparatet.

6) AVHENDING AV APPARATET



Dette apparatet er merket i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EU om avhending av elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE). Produktet må ikke behandles som husholdningsavfall. Ta i stedet produktet med til et sentralt innsamlingspunkt for resirkulering av elektriske og elektroniske husholdningsapparater. For ytterligere opplysninger angående behandling, gjenvinning og resirkulering av produktet kan du kontakte kommunen der du bor,, din avfallsstasjon for husholdningsavfall eller butikken der du kjøpte



produktet. Riktig avhending bidrar til å forhindre negative konsekvenser for miljøet og menneskers helse. Ved å gjenbruke, resirkulere og / eller annen bruk av gamle apparater gir du et viktig bidrag til å beskytte miljøet vårt.

Kun for Storbritannia og Nord-Irland:

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

7) GARANTI

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

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

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

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

Ved manglende samsvar, og avhengig av omstendighetene, vil

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

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



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

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

Kundeservice gir deg mer informere om hvordan du går frem.

Nyt bruken av apparatet!

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