

# Tefal<sup>®</sup>

## OptiGrill<sup>+</sup>

FR  
NL  
DE  
EN  
IT  
ES  
PT  
EL



Mode d'emploi - Instructies voor gebruik  
Bedienungsanleitung - Instructions for use - Istruzioni d'uso  
Instrucciones de uso - Manual de instruções - Οδηγίες χρήσης

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

**Utilisation, entretien et installation du produit : pour votre sécurité, merci de vous référer aux différents paragraphes de cette notice ou aux pictogrammes correspondants.**

Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :


- dans les coins de cuisine réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
- dans les fermes,
- par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
- dans les environnements de type chambres d'hôtes.

Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne doivent pas jouer avec l'appareil et utiliser l'appareil comme un jouet.

Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.

 La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.

Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

Dérouler entièrement le cordon.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Si une rallonge électrique est utilisée, elle doit être de section équivalente et avec prise de terre incorporée. Prendre toutes les précautions nécessaires afin que personne ne s'entrave dedans.

Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre incorporée.

Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiqués sous l'appareil.

Cet appareil ne doit pas être immergé. Ne jamais plonger dans l'eau l'appareil ni le cordon.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.

Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

**ATTENTION** : Ne pas faire chauffer ou préchauffer le grill sans les 2 plaques à l'intérieur.


## À faire

- Lire attentivement et garder à portée de main les instructions de cette notice, communes aux différentes versions suivant les accessoires livrés avec votre appareil.
- Si un accident se produit, passez de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appelez un médecin si nécessaire.
- Lors de la première utilisation, lavez les plaques (voir paragraphe 5), versez un peu d'huile sur les plaques et les essuyez avec un chiffon doux.
- Veillez à l'emplacement du cordon avec ou sans rallonge, prendre toutes les précautions nécessaires afin de ne pas gêner la circulation des convives autour de la table de telle sorte que personne ne s'entrave dedans.
- Les fumées de cuisson peuvent être dangereuses pour les animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner du lieu de cuisson.
- Toujours mettre l'appareil hors de portée des enfants.
- Vérifiez que les deux faces de la plaque soient bien nettoyées avant utilisation.
- Pour éviter de détériorer les plaques, utilisez celles-ci uniquement sur l'appareil pour lequel elles ont été conçues (ex : ne pas les mettre dans un four, sur le gaz ou une plaque électrique...).
- Veillez à ce que les plaques soient stables, bien positionnées et bien clipsées sur la base de l'appareil. N'utilisez que les plaques fournies ou acquises auprès du centre de service agréé.
- Pour préserver le revêtement des plaques de cuisson, toujours utiliser une spatule plastique ou en bois.
- N'utiliser que les accessoires fournis avec l'appareil ou achetés à un centre de service autorisé. Ne pas les utiliser avec d'autres appareils.

# FR À ne pas faire

- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Pour éviter la surchauffe de l'appareil, ne pas le placer dans un coin ou contre un mur.
- Ne jamais placer votre appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble verni...) ou sur un support de type nappe plastique.
- Ne jamais placer l'appareil sous un meuble fixé au mur ou une étagère ou à côté de matériaux inflammables comme des stores, des rideaux, des tentures.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près de surfaces glissantes ou chaudes, ni laisser le cordon pendre au-dessus d'une source de chaleur (plaques de cuisson, cuisinière à gaz...).
- Ne pas poser d'ustensiles de cuisson sur les surfaces de cuisson de l'appareil.
- Ne pas couper directement sur les plaques.
- Ne jamais utiliser d'éponge métallique, ni de poudre à récurer afin de ne pas endommager la surface de cuisson (revêtement antiadhésif).
- Ne pas déplacer l'appareil durant son utilisation.
- Ne pas porter l'appareil par la poignée ou les fils métalliques.
- Ne jamais utiliser l'appareil à vide.
- Ne jamais interposer de feuille d'aluminium ou tout autre objet entre les plaques et les aliments à cuire.
- Ne pas retirer le plateau de récupération de graisses pendant la cuisson. Si le plateau de récupération de graisse est plein durant la cuisson, laissez refroidir l'appareil avant de le vider.
- Ne pas poser la plaque chaude sous l'eau ou sur une surface fragile.
- Pour conserver les qualités anti-adhésives du revêtement, évitez de laisser chauffer trop longtemps à vide.
- Les plaques ne doivent jamais être manipulées à chaud.
- Ne pas faire de cuisson en papillote.
- Pour éviter d'abîmer votre appareil, ne jamais réaliser de recettes flambées sur celui-ci.
- Ne jamais interposer de feuille d'aluminium ou tout autre objet entre les plaques et les résistances.
- Ne jamais faire chauffer ou faire des cuissons en position « grill ouvert ».
- Ne jamais faire chauffer l'appareil sans les plaques de cuisson.

## Conseils/Informations

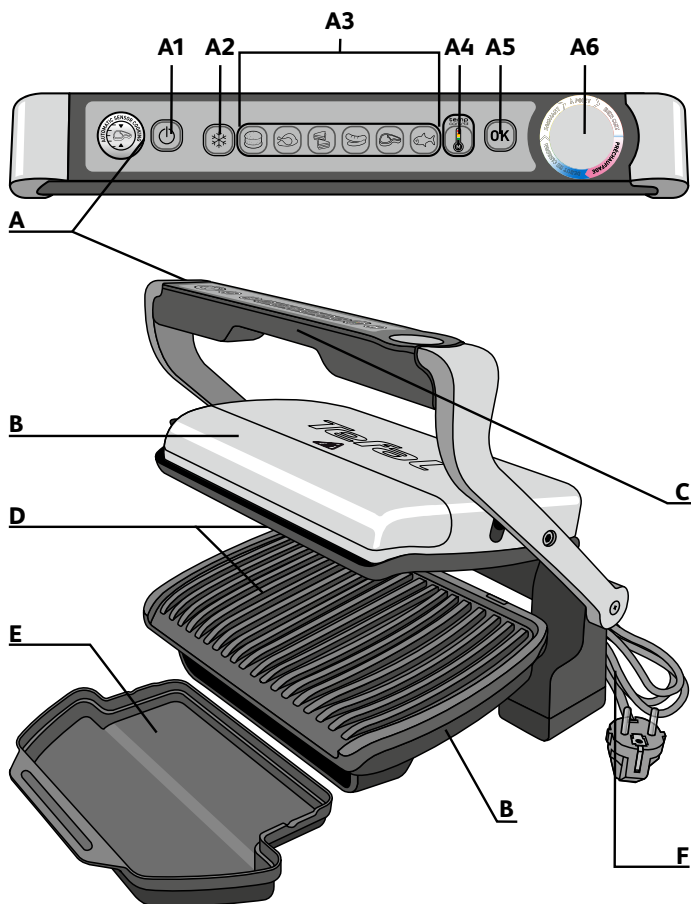
- Merci d'avoir acheté cet appareil, destiné uniquement à un usage domestique.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement...).
- Lors de la première utilisation, un léger dégagement d'odeur ou de fumée peut se produire.
- Pour nettoyer les plaques de cuisson, utiliser une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
- Notre société se réserve le droit de modifier à tout moment, dans l'intérêt du consommateur, les caractéristiques ou composants de ses produits.
- Tout aliment liquide ou solide entrant en contact avec les pièces marquées du logo  ne peut être consommé.
- Si les aliments sont trop épais, le système de sécurité interdit la mise en marche de l'appareil.
- La résistance ne se nettoie pas. Si elle est vraiment sale, attendre son complet refroidissement et la frotter avec un chiffon sec.

## Environnement



### Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➡ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.



## Description

**A** Tableau de bord

**A1** Bouton marche/arrêt

**A2** Mode surgelé

**A3** Programmes de cuisson

**A4** Mode manuel de 4 réglages de température voir quick start guide spécifique mode manuel

**A5** Bouton OK

**A6** Indicateur de niveau de cuisson

**B** Corps de l'appareil

**C** Poignée

**D** Plaques de cuisson

**E** Plateau de récupération de jus

**F** Cordon d'alimentation

# Guide de couleur de l'indicateur de niveau de cuisson

## préchauffage



**VIOLET CLIGNOTANT**  
Attendre.



**VIOLET FIXE**  
Fin du préchauffage.  
Vous pouvez mettre les aliments.

## début de la cuisson



**BLEU**  
Début de la cuisson.



**VERT**  
Pendant la cuisson, un signal sonore retentit pour avertir l'utilisateur que le degré de cuisson « saignant » (jaune) sera bientôt atteint.

## cuisson - prêt à consommer



**JAUNE**  
Cuisson « saignant ».



**ORANGE**  
Cuisson « à point ».



**ROUGE**  
Cuisson « bien cuit ».  
Fin de cuisson



**ROUGE CLIGNOTANT**  
Après fin de cuisson "bien cuit".

## maintien au chaud 30 min. environ



**VERT FIXE**  
La fonction manuelle est sélectionnée ou mise en marche automatiquement, reportez-vous au « Guide de dépannage » à la page 14.



**BLANC AVEC CLIGNOTEMENT**  
Dysfonctionnement du produit  
Reportez-vous au  
« Guide de dépannage »  
(Joignez le service à la clientèle...)

## Guide des programmes de cuisson



Steack haché



Panini/Sandwich



Mode manuel : gril traditionnel pour le fonctionnement manuel, comportant 4 réglages de température différents (de 110°C à 275°C)



Volaille



Poisson

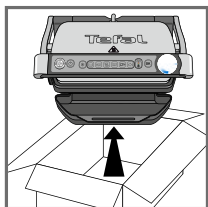


Viande rouge



Porc / Saucisses / Agneau

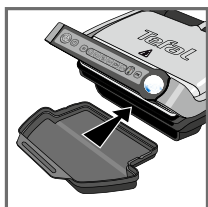
# 1 Préparation



1



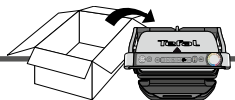
2



3



4



FR

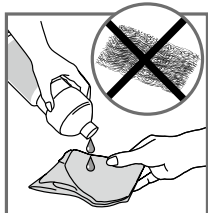
1 Enlevez tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.

Selon la langue, le sticker couleur autour de l'indicateur de niveau de cuisson peut être changé. Il suffit de le remplacer par celui qui se trouve à l'intérieur de l'emballage de l'appareil.

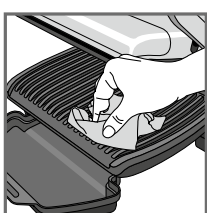
2 Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement les plaques avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, rincez et séchez soigneusement.

3-4 Installez le plateau amovible de récupération de jus à l'avant de l'appareil.

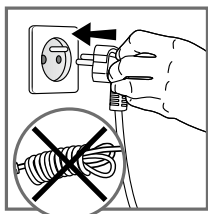
# 2 Préchauffage



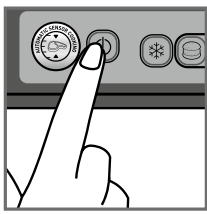
5



6



7



8

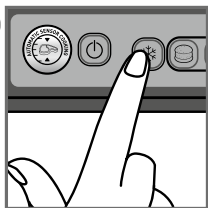
5 Si vous le souhaitez, pour obtenir de meilleurs résultats et pour améliorer l'efficacité de la surface antiadhésive, vous pouvez essuyer les plaques de cuisson à l'aide d'un essuie-tout imprégné d'un peu d'huile de cuisson.

6 Éliminez tout surplus d'huile à l'aide d'un essuie-tout propre.

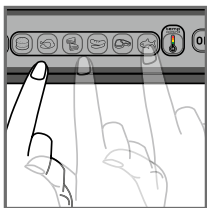
7 Assurez-vous que les plaques supérieures et inférieures sont correctement positionnées dans le produit. Ne lancez pas le préchauffage sans plaques. Branchez l'appareil sur le secteur. (Notez que le cordon doit être entièrement déroulé).

8 Appuyez sur le bouton marche / arrêt.

**Attention :** Assurez vous qu'il n'y a pas d'aliments entre les plaques.



9



10

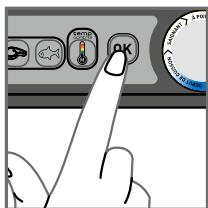
9 Si l'aliment à cuire est congelé, appuyez sur le bouton correspondant.

10 Sélectionnez le mode de cuisson approprié en fonction du type d'aliment à cuire.

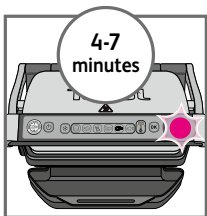
**Conseil, notamment pour la viande :** les résultats de cuisson des programmes prédéfinis peuvent varier selon l'origine, la coupe et la qualité de l'aliment à cuire, les programmes ayant été définis et testés avec des aliments de bonne qualité.

De même, l'épaisseur de la viande doit être prise en compte lors de la cuisson; vous ne devez pas cuire d'aliments de plus de 4 cm d'épaisseur.

En cas de doute sur le mode de cuisson à utiliser, reportez-vous aux guides de cuisson page 15.



11

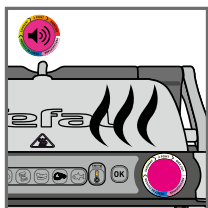


12

11 Appuyez sur le bouton « OK » : l'appareil commence le préchauffage et l'indicateur de niveau de cuisson clignote en violet.

**Remarque :** si vous sélectionnez un programme par erreur, revenez à l'étape 8.

12 Attendez 4 à 7 minutes.



13

13 Un signal sonore retentit et l'indicateur du degré de cuisson cesse de clignoter en violet pour signaler que le mode de préchauffage est terminé.

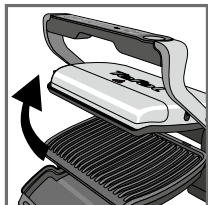
**Commentaire :** si l'appareil demeure fermé trop longtemps une fois le préchauffage terminé, le système de sécurité mettra l'appareil hors tension.



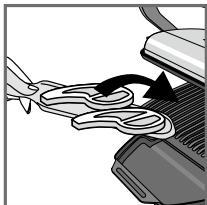
### 3 Cuisson



FR



14



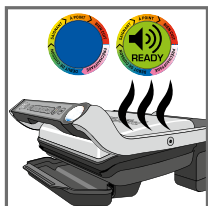
15



16



17



18

14-15

Après le préchauffage, l'appareil est prêt à être utilisé. Soulevez le couvercle du grill et mettez la nourriture sur la plaque de cuisson.

**Commentaire :** si l'appareil demeure ouvert trop longtemps, le système de sécurité mettra l'appareil hors tension automatiquement.

16-17

L'appareil sélectionne automatiquement le cycle de cuisson (temps et température) selon la quantité et l'épaisseur des aliments. Fermez l'appareil pour que commence le cycle de cuisson.

**Remarque pour les aliments très minces :** Le bouton "OK" clignote et l'indicateur reste "violet fixe". Appuyez alors sur "OK" pour s'assurer que l'appareil reconnaisse bien l'aliment et que le cycle de cuisson démarre.

L'indicateur du degré de cuisson devient bleu, puis vert pour indiquer que la cuisson est en cours (pour obtenir de meilleurs résultats, évitez d'ouvrir l'appareil ou de déplacer vos aliments pendant la cuisson). Pendant la cuisson, un signal sonore avertit l'utilisateur chaque fois qu'un degré de cuisson est atteint (p. ex., saignant/jaune).

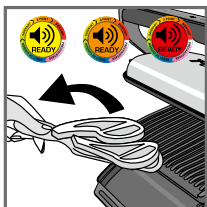
18 Selon le degré de cuisson, l'indicateur change de couleur. Lorsque l'indicateur est jaune et accompagné d'un signal sonore, votre aliment est saignant, lorsque l'indicateur est orange avec un signal sonore, la cuisson de l'aliment est à point, lorsqu'il est rouge l'aliment est bien cuit.

**Remarque :** pour obtenir un degré de cuisson « bleu », retirez la viande quand l'indicateur de degré de cuisson s'allume en vert.

Notez, notamment pour la viande, qu'il est normal que les résultats de cuisson varient selon le type, la qualité et l'origine de la nourriture.



19



20



21

**19-20**

Lorsque la couleur correspondant à votre choix du degré de cuisson apparaît et que le signal sonore retentit, ouvrez l'appareil et retirez vos aliments.

**21** Abaissez le couvercle. Le panneau de commande s'allume et se met en mode « Sélection de programme ».

**Commentaire :** le système de sécurité mettra l'appareil hors tension automatiquement si aucun programme n'est sélectionné.

### Cuissons successives

Si vous désirez faire cuire plus d'aliments, veuillez mettre à température à nouveau l'appareil (reportez-vous à la section 2. « Préchauffage », à partir du point 9), même s'il s'agit du même type d'aliment ou du même programme.

### Comment faire cuire plus d'aliments :

Une fois que la cuisson de votre première quantité d'aliments est terminée :

1. Assurez-vous que l'appareil est fermé et qu'il n'y a pas d'aliments à l'intérieur.
2. Sélectionnez le mode ou programme de cuisson approprié (cette étape est nécessaire même si le mode de cuisson est le même que pour les aliments précédents).
3. Appuyez sur le bouton « OK » pour commencer le préchauffage. Pendant le préchauffage, l'indicateur du degré de cuisson clignote en violet.
4. Une fois le préchauffage terminé, un signal sonore retentit et l'indicateur du degré de cuisson arrête de clignoter en violet.
5. L'appareil est prêt à être utilisé une fois le préchauffage terminé. Soulevez le couvercle du gril et mettez les aliments à l'intérieur de l'appareil.

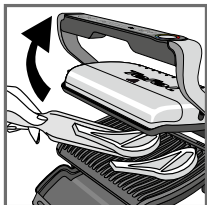
### Important :

- Veuillez noter que le préchauffage est obligatoire pour chaque nouvelle tournée ou cuisson.

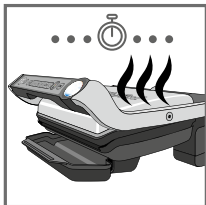
Rappel : avant de lancer le préchauffage, assurez-vous que l'appareil est fermé et qu'il n'y a pas d'aliments à l'intérieur.

- Attendez ensuite que le préchauffage soit terminé avant d'ouvrir le gril et de mettre des aliments à l'intérieur.

**Remarque :** si le nouveau cycle de préchauffage est lancé immédiatement après la fin du cycle précédent, le temps de préchauffage sera plus court.



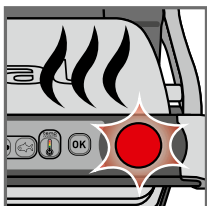
22



23



24



25

### 22-23-24

En fonction des préférences personnelles ouvrez le gril et retirez les aliments ayant atteint le degré de cuisson souhaité, puis refermez le gril pour poursuivre la cuisson des autres aliments. Le programme poursuivra le cycle de cuisson jusqu'au degré « bien cuit ».

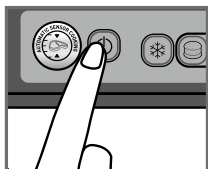
### 25 Fonction de maintien au chaud

Lorsque le niveau bien cuit est atteint, la cuisson est terminée, l'appareil active automatiquement la fonction de maintien au chaud, l'indicateur devient rouge et un signal sonore se fait entendre toutes les 20 secondes. Si l'aliment est laissé sur le gril, il continuera à cuire pendant le refroidissement des plaques de cuisson. Vous pouvez arrêter le signal sonore en appuyant sur le bouton « OK ».

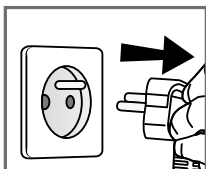
**Commentaire :** le système de sécurité mettra l'appareil hors tension automatiquement après un certain laps de temps.



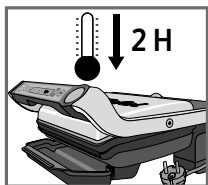
## FR 5 Nettoyage et entretien



26



27



28

26 Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour éteindre l'appareil.

27 Débranchez l'appareil.

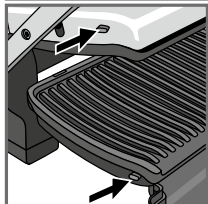
28 Laissez refroidir pendant au moins 2 heures.

Pour éviter des brûlures accidentelles, laissez le grill refroidir complètement avant de procéder à son nettoyage.

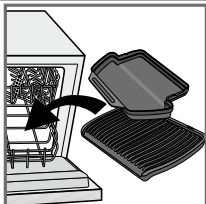
## 6 Nettoyage



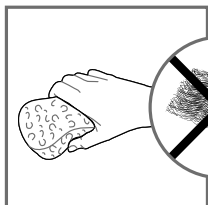
FR



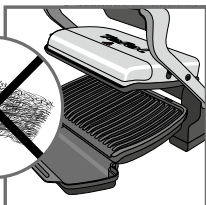
29



30



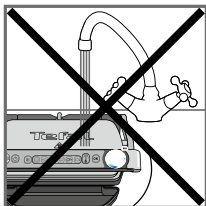
31



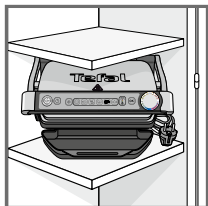
32



33



34



35

**29** Avant le nettoyage, débloquez et retirez les plaques pour éviter d'endommager la surface de cuisson.

**30** Le plateau de récupération de jus et les plaques de cuisson peuvent aller au lave-vaisselle. L'appareil et son cordon ne doivent jamais être mis au lave-vaisselle. Les éléments chauffants (les résistances) ne doivent jamais être nettoyés après que les plaques aient été enlevées. S'ils sont très sales, attendez que l'appareil ait complètement refroidi et nettoyez-les à l'aide d'un chiffon sec.

### 31-32

Si vous ne voulez pas mettre les plaques au lave-vaisselle, utilisez de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle pour les laver, puis rincez-les abondamment pour enlever tout résidu. Essuyez-les soigneusement avec un essuie-tout.

N'utilisez pas de tampon à récurer métallique, de laine d'acier ou de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer toute partie du gril, utilisez uniquement des tampons de nettoyage en nylon ou non métalliques.

Videz le plateau de récupération du jus et lavez-le dans de l'eau chaude légèrement savonneuse, puis essuyez-le soigneusement à l'aide d'un essuie-tout.

















**33** Pour nettoyer le couvercle du gril, passez une éponge imprégnée d'eau chaude et essuyez avec un chiffon doux et sec.

**34** N'immergez pas le boîtier du gril dans l'eau ou tout autre liquide.










**35** Assurez-vous toujours que le gril est propre et sec avant de le ranger.


Toute autre réparation doit être effectuée par un représentant de service agréé.

# FR Guide de dépannage

























Problème	Cause	Solution
Boutons  clignotant +  Indicateur vert fixe + Bouton  clignotant	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mise en marche de l'appareil ou démarrage d'un cycle de cuisson auto avec aliments et sans préchauffage des plaques (le mode manuel est automatiquement mis en marche).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>2 options possibles :               <ul style="list-style-type: none"> <li>Sélectionnez la température en appuyant sur le bouton  puis sur « OK ». Laissez cuire tout en surveillant la cuisson (car utilisation en mode manuel).</li> <li>Arrêtez l'appareil, retirez la nourriture, fermez correctement l'appareil, reprogrammez l'appareil et attendez la fin du préchauffage.</li> </ul> </li> </ul>
L'appareil s'arrête tout seul pendant le cycle de préchauffage ou de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'appareil est resté ouvert trop longtemps en cours de cuisson.</li> <li>L'appareil est demeuré au repos trop longtemps après la fin du préchauffage ou du maintien au chaud.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Débranchez l'appareil de la prise, attendez 2 à 3 minutes, recommencez le processus. La prochaine fois que vous utiliserez l'appareil, veillez à l'ouvrir et à le refermer rapidement pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson. Si le problème persiste, contactez votre service clientèle Tefal local.</li> </ul>
 Indicateur blanc clignotant + bouton  /  /  /  + bip intermittent	<ul style="list-style-type: none"> <li>Défaillance de l'appareil.</li> <li>Appareil rangé ou utilisé dans un local trop froid.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Débranchez, rebranchez immédiatement votre appareil et relancez un cycle de préchauffage. Si le problème persiste, contactez le service clientèle.</li> </ul>
L'appareil ne produit plus de signaux sonores.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Panne de l'appareil</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Débranchez l'appareil et contactez votre service clientèle.</li> </ul>
 Indicateur blanc clignotant + bouton  clignotant + signal sonore continu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Panne de l'appareil</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Débranchez l'appareil et contactez votre service clientèle.</li> </ul>
Après la préchauffe, j'ai mis en place la nourriture et fermé l'appareil,  l'indicateur reste violet et la cuisson ne démarre pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Votre nourriture a une épaisseur supérieure à 4 cm.</li> <li>• Vous n'avez pas entièrement ouvert le grill pour mettre en place la nourriture.</li> <li>• Aliment non détecté <b>L'aliment est trop mince, « OK » clignote.</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'épaisseur de l'aliment ne doit pas être supérieure à 4 cm.</li> <li>• Ouvrez complètement le grill, puis refermez-le.</li> <li>• Confirmez le début de la cuisson en appuyant sur le bouton .</li> </ul>
L'appareil se met en mode manuel +  Indicateur rouge clignotant + bouton  temp control et  allumés fixe	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le temps de préchauffage n'est pas complètement écoulé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laissez cuire tout en surveillant la cuisson (car utilisation en mode manuel) ou</li> <li>Arrêtez le grill, retirez les aliments, fermez le grill, sélectionnez à nouveau le programme souhaité et attendez la fin du préchauffage.</li> </ul>

# Guide de cuisson (programmes automatiques)

Programme dédié	Indicateur de couleur du degré de cuisson		
			
 Viande rouge	Saignant	À point	Bien cuit
 Steak haché	Saignant	À point	Bien cuit
 Panini/Sandwich	Légèrement cuit	Bien cuit	Croustillant
 Poisson	Légèrement cuit	À point	Bien cuit
 Volaille			Très cuit
 Porc/saucisses/agneau			Très cuit

**Conseil :** si vous souhaitez que la viande soit très saignante (bleue), vous pouvez utiliser 

# Guide de cuisson (y compris le mode manuel)

Aliment	Programme de cuisson	Degré de cuisson		
		 saignant	 à point	 bien cuit
<b>Pain</b>	Tranches de pain, croque monsieur grillés			
	Hamburger : (après pré-cuisson de la viande)			
<b>Viandes et volailles</b>	Filet de porc (désossé), flanc de porc			
	Agneau (désossé)			
	Aiguillettes de poulet congelées ❄️			
	Poitrine de porc			
	Tranche de jambon à cuire			
	Poitrine de poulet marinée			
	Magret de canard			
<b>Poisson</b>	Truite entière			
	Crevettes décortiquées			
	Gambas (décortiquées ou non)			
	Thon			
<b>Mode manuel</b> Voir quick start guide spécifique mode manuel	Fruits et légumes grillés (doivent être coupés de la même façon et de la même épaisseur)		4 réglages de température différents	

Pour les aliments surgelés, appuyez sur  avant de sélectionner votre programme.

# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

**Verwendung, Pflege und Einrichtung des Produkts: Lesen Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit bitte die folgenden Punkte durch bzw. sehen Sie sich die zugehörigen Piktogramme an.**

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Es ist keinesfalls geeignet, in folgenden Fällen verwendet zu werden, die zudem von der Garantie ausgeschlossen sind:

- in Küchenecken für Verkaufs- und Büroangestellte und sonstigen gewerblich genutzten Einrichtungen,
- in landwirtschaftlichen Betrieben,
- in Unterkünften und sonstigen Gastronomie- und Hotelbetrieben für deren Gäste,
- in Pensionen und Privatunterkünften.

Alle Verpackungen, Klebestreifen oder diversen Zubehörteile innen und außen am Gerät entfernen.

Dieses Gerät ist nicht zur Handhabung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder durch Personen mit mangelnder Erfahrung bzw. mangelnden Kenntnissen vorgesehen, es sei denn unter Aufsicht einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist und gegebenenfalls vorab Anweisungen zur Handhabung des Geräts gegeben hat. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder das Gerät als Spielzeug verwenden. Gerät im Betrieb niemals unbeaufsichtigt lassen.

 Freizugängliche Flächen können im Betrieb hohe Temperaturen erreichen. Achten Sie darauf, nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung zu kommen.

Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch einen externen Timer oder ein separates Fernsteuerungssystem in Betrieb genommen zu werden. Kabel vollständig abrollen.

Um Gefahren zu vermeiden, darf ein schadhaftes Stromkabel nur vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden.



Wird ein Verlängerungskabel verwendet, muss es mindestens denselben Querschnitt haben und geerdet sein. Stellen Sie sicher, dass das Kabel niemanden behindert.

Das Gerät nur an einer geerdeten Steckdose anschließen.

Sicherstellen, dass die Elektroinstallation mit der auf der Geräteunterseite angegebenen Leistung und Spannung vereinbar ist. Gerät oder das Kabel niemals in Wasser tauchen.

Dieses Gerät darf nur dann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von Personen mit mangelnder Erfahrung bzw. mangelnden Kenntnissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Bedienung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Die Reinigung und Pflege darf nicht von Kindern ausgeführt werden, außer wenn sie über 8 Jahre alt sind und beaufsichtigt werden.

Bewahren Sie das Gerät mitsamt Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

**ACHTUNG:** Den Grill nicht ohne die 2 Platten auf- oder vorheizen.

## **Befolgen Sie die nachfolgenden Punkte:**

- Die Hinweise in dieser Anleitung, die je nach dem mit Ihrem Gerät gelieferten Zubehör bei den unterschiedlichen Versionen identisch ausfallen, aufmerksam lesen und in Reichweite aufbewahren.
- Im Falle eines Unfalls sofort kaltes Wasser über die Verbrennung laufen lassen und notfalls einen Arzt rufen.
- Vor der ersten Benutzung die Platten abwaschen (siehe Abschnitt 5), ein wenig Öl darauf verteilen und mit einem weichen Lappen abreiben.
- Bei der Platzierung des Kabels, mit oder ohne Verlängerung, darauf achten und alle Sicherheitsvorkehrungen treffen, dass keine sich am Tisch befindende Person behindert wird, indem sie sich darin beispielsweise verfängt.
- Für Tiere mit einem sensiblen Atmungssystem, wie beispielsweise Vögel, können Grillardämpfe gefährlich sein. Vogelbesitzern wird empfohlen, die Tiere außerhalb der Reichweite des Gerätes zu platzieren.
- Stellen Sie das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Stellen Sie sicher, dass die beiden Heizplatten vor der Nutzung gut gereinigt sind.
- Damit die Platten nicht beschädigt werden, verwenden Sie diese ausschließlich mit dem Gerät, für das sie gedacht sind (Verwenden Sie sie beispielsweise nicht in einem Backofen, auf einem Gasherd oder einer Elektrokochplatte...).
- Achten Sie darauf, dass die Platten fest am Gerät angebracht sind. Verwenden Sie ausschließlich die Platten, die vom autorisierten Kundendienst ausgeliefert oder erworben wurden.
- Um die Beschichtung der Platten zu schützen, stets einen Kunststoff- oder Holzwender verwenden.
- Verwenden Sie nur mit dem Gerät geliefertes oder bei einer autorisierten Kundendienststelle gekauftes Zubehör. Nicht mit anderen Geräten zusammen verwenden.


## **Beachten Sie, was Sie vermeiden müssen.**

- Gerät niemals am Stromkreislauf lassen, wenn es nicht benutzt wird.
- Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf das Gerät nicht in Ecken oder an einer Wand platziert werden.
- Ihr Gerät niemals direkt auf eine empfindliche Fläche (Glastisch, Tischdecke, lackiertes Möbelstück...) oder auf eine

Plastiktischdecke stellen.

- Ihr Gerät niemals unter ein an der Wand befestigtes Möbelstück oder Regal oder in der Nähe von leicht entflammbarem empfindlichem Material wie Rollos, Vorhänge oder Tapeten stellen. Sollte das Gerät Feuer fangen, nicht mit Wasser löschen. Ziehen Sie den Netzstecker und ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.
- Ihr Gerät nicht auf oder in der Nähe einer rutschigen oder heißen Oberfläche stellen. Lassen Sie außerdem das Kabel nicht in der Nähe einer Wärmequelle liegen (Heizplatten, Gasherd...) und legen oder ziehen Sie es nicht über scharfe Kanten..
- Keine Kochutensilien auf die Grillflächen des Geräts legen.
- Nicht direkt auf den Heizplatten schneiden.
- Niemals einen Stahlschwamm oder Scheuerpulver verwenden, um die Grillfläche nicht zu beschädigen (Antihafbeschichtung).
- Achten Sie darauf, dass das Gerät bei Gebrauch immer frei steht.
- Das Gerät nicht am Griff oder an den Metalldrähten tragen.
- Gerät niemals leer betreiben. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht fehlerfrei funktioniert, gefallen ist oder sichtbare Schäden aufweist. Jeder Eingriff, außer der im Haushalt üblichen Reinigung und Wartung durch den Kunden, muss durch einen autorisierten Service Partner erfolgen. Ziehen Sie niemals den Stecker an der Zuleitung aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und wegräumen. Bewegen Sie das Gerät nicht so lange es heiß ist. Stellen Sie das Thermostat auf die Min.- Position (je nach Modell). Trennen Sie das Gerät nach jeder Benutzung und vor jeder Reinigung vom Stromnetz. Vor der nächsten Benutzung müssen alle Geräteteile trocken sein.
- Niemals Aluminiumfolie oder andere Gegenstände zwischen die Platten und die Speisen legen.
- Während des Garvorgangs die Fettauffangschale nicht herausnehmen. Wenn die Auffangschale während des Garvorgangs voll ist, lassen Sie das Gerät erst abkühlen, bevor Sie sie herausnehmen.
- Die heiße Platte nicht unter Wasser oder auf eine empfindliche Oberfläche legen.
- Für die Erhaltung der Antihafbeschichtung achten Sie darauf, dass das Gerät nicht zu lange leer erwärmt wird.
- Die Platten dürfen niemals in heißem Zustand behandelt werden.
- Niemals mit Folie garen.
- Flambieren Sie niemals Speisen auf dem Gerät, damit dieses nicht beschädigt wird.
- Niemals Aluminiumfolie oder andere Gegenstände zwischen die Platten und die Heizstäbe legen.
- Niemals erhitzen oder Garvorgänge durchführen, wenn sich das Gerät in der Stellung "Grill geöffnet" befindet.
- Das Gerät niemals ohne die Heizplatten erhitzen.

## Hinweise/Informationen

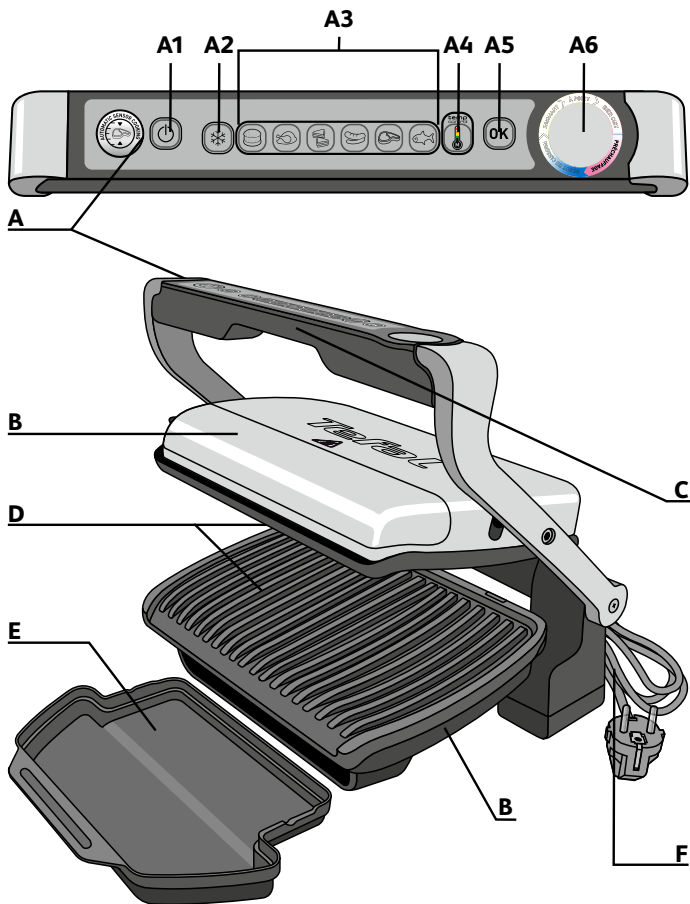
- Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf dieses Gerätes entschieden haben, das ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt ist.
- Zur Gewährleistung Ihrer Sicherheit entspricht das Gerät den geltenden Normen und Bestimmungen (Niederspannungsrichtlinie; elektromagnetische Verträglichkeit; Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen; Umwelt...).
- Bei der ersten Inbetriebnahme ist es möglich, dass eine leichte Geruchs- oder Rauchentwicklung entsteht.
- Öffnen Sie in diesem Fall das Fenster, bis keine Rauch oder Geruchsbildung mehr feststellbar ist.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Heizplatten einen Schwamm, heißes Wasser und Spülmittel.
- Unsere Gruppe behält sich das Recht vor, im Interesse des Nutzers die Eigenschaften und Einzelteile des Produktes jederzeit zu bearbeiten.
- Jedes flüssige oder feste Lebensmittel, das mit den mit dem Logo  gekennzeichneten Teilen in Berührung kommt, darf nicht verzehrt werden.
- Wenn die Lebensmittel zu dick sind, verhindert das Sicherheitssystem, dass das Gerät in Betrieb genommen wird.
- Das Heizelement darf nicht gereinigt werden. Sollte es sehr verschmutzt sein, warten Sie, bis es vollständig abgekühlt ist und reiben Sie es mit einem trockenen Tuch ab.

## Umwelt



### Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

- ① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet werden können.
- ➔ Geben Sie Ihr Gerät zur Entsorgung deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.



## Beschreibung

- |                          |                                                                                                       |                            |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| <b>A</b> Bedienfeld      | <b>A4</b> Manueller Betrieb mit 4 Temperatureinstellungen siehe Quick Start Guide, manueller Betrieb. | <b>C</b> Griff             |
| <b>A1</b> Ein/Aus-Taste  | <b>A5</b> Taste <b>OK</b>                                                                             | <b>D</b> Heizplattens      |
| <b>A2</b> Auftauprogramm | <b>A6</b> Anzeige zur Garstufe                                                                        | <b>E</b> Saftauffangschale |
| <b>A3</b> Grillprogramme | <b>B</b> Gerätegehäuse                                                                                | <b>F</b> Stromkabel        |

# Übersicht über die Garstufen-Farbanzeigen

## Aufheizen



VIOLETT  
BLINKEND  
Aufheizen



VIOLETT DAUERHAFT  
& SIGNALTON  
& AUFBLINKEN  
Ende der Aufheizphase.  
Sie können das Grillgut auf das  
Gerät legen

## Beginn des Garvorgangs



BLAU  
Automatische  
Anpassung des  
Grillprogramms



GRÜN  
Während des Garvorgangs  
ertönt ein akustisches Signal,  
um den Nutzer zu informieren,  
dass der Zustand „blutig“ (gelb)  
bald erreicht ist.

## Warmhaltefunktion (ca. 30 Min.)

## Garstufen



GELB SIGNALTON &  
AUFBLINKEN  
Blutig



ORANGE SIGNALTON  
& AUFBLINKEN  
Medium



ROT SIGNALTON  
& AUFBLINKEN  
Durch  
Grillende



ROT BLINKEND  
Grillende - Warmhaltefunktion  
startet



PERMANENT GRÜN  
Der manuelle Betrieb ist ausgewählt  
oder wird automatisch aktiviert, siehe  
„Störungsbehebung“ auf Seite X.



WEIß BLINKEND  
Fehlfunktion des Gerätes  
Lesen Sie den Abschnitt  
„Störungsbehebung“ (Rückgabe, Rufen  
des Kundendienstes...)

# Übersicht über die Garprogramme



Burger



Panini / Sandwich



Manueller Betrieb:  
herkömmlicher Grill  
für manuellen Betrieb  
mit 4 verschiedenen  
Temperatureinstellungen  
(von 110 °C bis 275 °C)



Geflügel



Fish

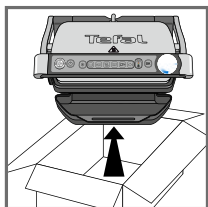
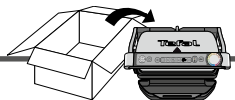


Steak



Schwein / Würstchen  
Lamm

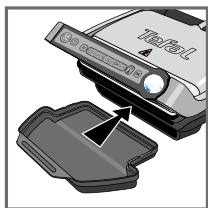
# 1 Vorbereitung



1



2



3



4

1 Alle Verpackungen, Klebestreifen oder diversen Zubehörteile innen und außen am Gerät entfernen.

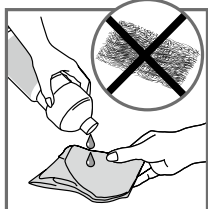
Der Farbaufkleber an der Anzeige der Garstufe kann je nach Sprache ausgetauscht werden. Dazu wird einfach der Aufkleber verwendet, der sich in der Verpackung des Geräts befindet.

2 Nehmen Sie vor der ersten Inbetriebnahme die Platten ab und reinigen Sie sie gründlich mit warmem Wasser und Spülmittel. Spülen und trocknen Sie sie gründlich ab.

3-4

Schieben Sie die Saftauffangschale wie bebildert in das Gerät.

# 2 Vorwärmen



5



6

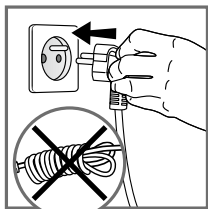
5 Um das bestmögliche Ergebnis zu erhalten, können Sie, wenn Sie möchten, die Heizplatten mit einem mit ein wenig Speiseöl beträufeltes Papiertuch abreiben, um die Wirkung der Antihafbeschichtung zu optimieren.

6 Überschüssiges Öl mit einem sauberen Papiertuch entfernen.

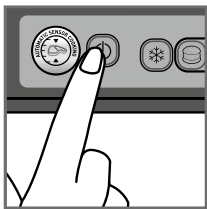
7 Stellen Sie sicher, dass die oberen und unteren Platten richtig in das Gerät eingesetzt wurden. Starten Sie den Aufheizvorgang nicht ohne Platten. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an. (Achten Sie darauf, dass das Kabel vollständig ausgerollt ist.)

8 Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste.

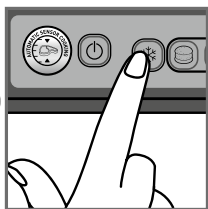
**Vorsicht:** Stellen Sie sicher, dass sich kein Grillgut zwischen den Platten befindet.



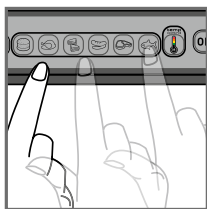
7



8



9



10

9 Wenn das Grillgut gefroren ist, drücken Sie die entsprechende Taste.

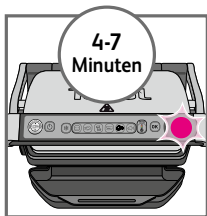
10 Wählen Sie den passenden Garmodus entsprechend des zu garenden Lebensmittels aus.

**Tipp, insbesondere für Fleisch:** Das Garergebnis der voreingestellten Programme kann je nach Herkunft, Tranche und Qualität der zu garenden Lebensmittel variieren. Die Programme wurden für Lebensmittel von guter Qualität eingestellt und getestet. Desgleichen muss die Fleischdicke während des Grillens berücksichtigt werden. Sie sollten keine Lebensmittel garen, die dicker als 4 cm sind.

Wenn Sie sich nicht sicher sind, welchen Garmodus Sie benutzen sollten, lesen Sie bitte die Übersicht über die Garvorgänge auf Seite 43.



11

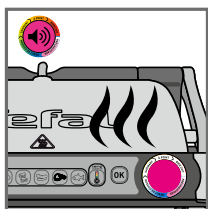


12

11 Drücken Sie die Taste "OK": Das Gerät beginnt mit dem Aufheizen und die Anzeige blinkt violett.

**Anmerkung:** Sollte es bei dem ausgewählten Programm einen Fehler geben, gehen Sie zu Schritt 8 zurück.

12 Warten Sie 4 bis 7 Minuten.



13

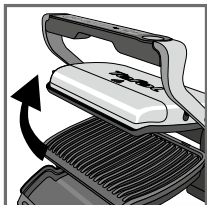
13 Ein akustisches Signal ertönt, die Programmanzeige hört auf zu blinken und bleibt verbleibt violett. Dies bedeutet, dass der Aufheizvorgang abgeschlossen ist.

**Anmerkung:** Wenn das Gerät nach dem Aufheizvorgang geschlossen bleibt, schaltet das Sicherheitssystem das Produkt nach einer gewissen Zeit automatisch aus.

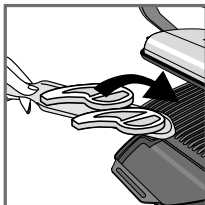
### 3 Garen



DE



14



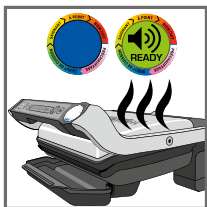
15



16



17



18

14-15

Nach der Aufheizzeit ist das Gerät betriebsbereit. Öffnen Sie den Grill ein einziges Mal, indem Sie den Griff mittig betätigen und legen Sie die Lebensmittel auf die Heizplatte..

**Anmerkung:** Wenn das Gerät zu lange geöffnet bleibt, schaltet das Sicherheitssystem das Produkt automatisch aus.

16-17

Automatische Anpassung des Garvorgangs (Dauer und Temperatur) je nach Dicke und Menge des Garguts. **Schließen**

Sie das Gerät, um den Garvorgang zu starten. Die Garanzeige wird blau und anschließend grün (damit Sie bestmögliche Ergebnisse erhalten, vermeiden Sie es, das Gerät zu öffnen oder die Lebensmittel während des Garvorgangs umzulegen). Während des Garvorgangs ertönt ein akustisches Signal, um den Nutzer zu informieren, dass der Zustand "blutig" (gelb) bald erreicht ist.

Während des Garvorgangs wird der Nutzer jedes Mal, wenn eine Garstufe erreicht ist (z. B. blutig/gelb) mit einem akustischen Signal darauf hingewiesen.

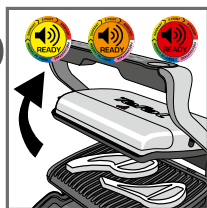
**Hinweis zu sehr dünnem Grillgut:** Schließen Sie das Gerät. Daraufhin blinkt die Taste „OK“ und die Anzeige leuchtet „permanent violett“. Drücken Sie „OK“, um sicherzustellen, dass das Gerät das Grillgut erkennt und der Garvorgang startet.

18 Je nach Grad des Garvorgangs wechselt die Anzeige die Farbe. Wenn die Anzeige gelb ist und ein akustisches Signal ertönt, ist Ihr Gargut blutig. Wenn die Anzeige orange ist und ein akustisches Signal ertönt, ist das Gargut medium. Wenn die Anzeige rot ist, ist das Gargut gut durchgebraten.

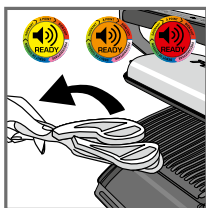
**Anmerkung:** Wenn Sie Ihr Gargut "blau" mögen, nehmen Sie das Fleisch heraus, wenn die Garanzeige grün wird.

Beachten Sie, dass es besonders bei Fleisch normal ist, wenn die Gar-Resultate abweichen. Dies ist abhängig von Fleischttyp, von der Qualität und von der Herkunft der Speisen.

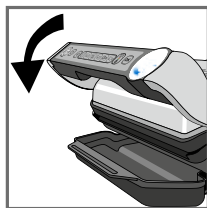
### 3 Garen



19



20



21

19-20

Wenn die Farbe aufleuchtet, die der von Ihnen ausgewählten Garstufe entspricht und der Piepton zu hören ist, öffnen Sie das Gerät und entnehmen Sie Ihre Speisen.

21 Schließen Sie das Gerät. Das Bedienfeld schaltet sich ein und ist im Modus "Programmauswahl".

**Anmerkung:** Wenn keine Programmauswahl getroffen wird, schaltet das Sicherheitssystem das Gerät automatisch aus.

#### Zweites Garen

Wenn Sie anderes Gargut garen wollen, starten Sie bei Bereich 2. Aufheizen, Punkt 9, auch wenn Sie denselben Lebensmitteltyp garen möchten.

#### Aufeinanderfolgende Garvorgänge

Wenn Sie größere Mengen zubereiten möchten, stellen Sie erneut die Temperatur des Gerätes ein (siehe Abschnitt 2. „Aufheizen“ ab Punkt 9), selbst wenn es sich um dieselbe Art Grillgut handelt oder dasselbe Programm.

#### So bereiten Sie mehr Grillgut zu:

Sobald die erste Portion fertig ist:

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät geschlossen ist und dass sich kein Grillgut darin befindet.
2. Wählen Sie den entsprechenden Modus oder das entsprechende Garprogramm aus (dieser Schritt ist auch dann erforderlich, wenn der Garmodus gleich bleibt).
3. Drücken Sie die Taste „OK“, um den Aufheizvorgang zu starten. Während des Aufheizvorgangs blinkt die Anzeige für die Garstufe violett.
4. Nachdem der Aufheizvorgang beendet ist, ertönt ein akustisches Signal und die Anzeige für die Garstufe blinkt nicht mehr violett.
5. Das Gerät ist einsatzbereit, sobald das Aufheizen abgeschlossen ist.

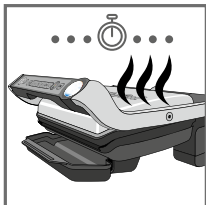
#### Wichtig:

- Bitte beachten Sie, dass das Gerät für jede neue Portion aufgeheizt werden muss.  
**Hinweis:** Stellen Sie vor Starten des Aufheizvorgangs sicher, dass das Gerät geschlossen ist und dass sich kein Grillgut darin befindet.
- Warten Sie anschließend, bis der Aufheizvorgang beendet ist, bevor Sie den Grill öffnen und Grillgut hineinlegen.  
**Hinweis:** Die Vorheizzeit wird verkürzt, wenn der neue Vorheizzyklus gleich nach Ende des vorhergehenden Zyklus gestartet wird.





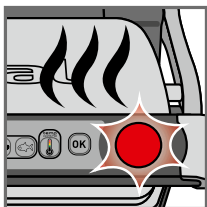
22



23



24



25

### 22-23-24

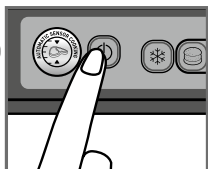
Wenn Sie die auf dem Grill platzierten Lebensmittel mit persönlichen Vorlieben garen wollen, öffnen Sie den Grill und entnehmen Sie anschließend die Stücke, die den gewünschten Garzustand erreicht haben. Schließen Sie den Grill wieder, um die anderen Stücke weiter garen zu lassen. Das Programm setzt den Garvorgang fort, bis es den Zustand "gut durch" erreicht hat.

### 25 Warmhaltefunktion

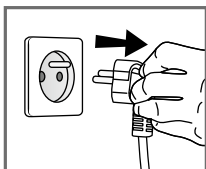
Sobald das Grillgut gar ist, ist der Garvorgang abgeschlossen. Das Gerät aktiviert automatisch die Warmhaltefunktion, die Anzeige leuchtet rot und alle 20 Sekunden ertönt ein akustisches Signal. Wenn das Gargut im Grill gelassen wird, gart es beim Abkühlen der Heizplatten weiter. Sie können das akustische Signal beenden, indem Sie die Taste „OK“ drücken.

**Anmerkung:** Das Sicherheitssystem schaltet das Gerät nach einer gewissen Zeit automatisch aus.

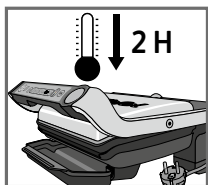
## 5 Reinigung und Wartung



26



27



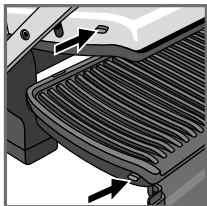
28

**26** Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät auszuschalten.

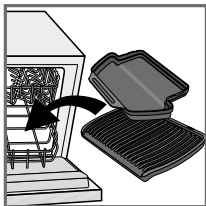
**27** Ziehen Sie den Stecker des Gerätes aus der Wandsteckdose.

**28** Lassen Sie das Gerät mindestens 2 Stunden abkühlen. Um Verbrennungen zu vermeiden, lassen Sie den Grill vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

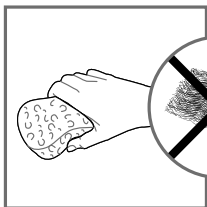
## 6 Reinigung



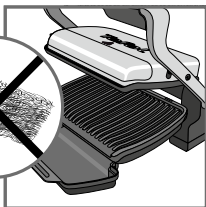
29



30



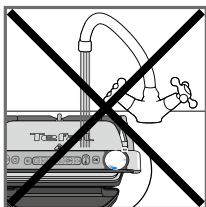
31



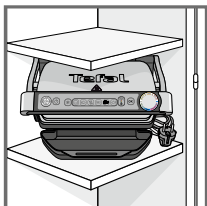
32



33



34



35

**29** Vor der Reinigung die Heizplatten entriegeln und entnehmen, um eine Beschädigung der Grillflächen zu vermeiden.

**30** Die Saftauffangschale und die Heizplatten können in der Spülmaschine gereinigt werden. Die Heizelemente, die nach der Entnahme der Heizplatten sichtbar und zugänglich sind, dürfen nicht gereinigt werden. Sollten die Heizelemente sehr verschmutzt sein, warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist und reiben Sie sie mit einem trockenen Tuch ab.

### 31-32

Wenn Sie die Heizplatten nicht in der Spülmaschine reinigen möchten, spülen Sie sie in heißem Wasser mit ein wenig Spülmittel. Waschen Sie sie anschließend gründlich mit klarem Wasser ab, um alle Rückstände zu entfernen. Trocknen Sie sie anschließend mit einem Küchentuch gründlich ab.

Verwenden Sie keine Stahlschwämme, Stahlwolle oder scheuernde Reinigungsmittel zum Reinigen des Grills. Verwenden Sie ausschließlich Reinigungstücher aus Nylon oder mit nicht kratzender Oberfläche.

Leeren Sie die Saftauffangschale und reinigen Sie sie in warmem Wasser mit ein wenig Seife. Trocknen Sie sie anschließend gründlich mit einem Küchentuch ab.

**33** Zur Reinigung des Deckels des Grills nehmen Sie einen Schwamm mit warmem Wasser und trocknen Sie den Deckel anschließend mit einem weichen und trockenen Lappen ab.

















**34** Das Gerät und das Kabel dürfen nicht in die Spülmaschine gestellt werden.

**35** Stellen Sie sicher, dass der Grill immer sauber und trocken ist, bevor Sie ihn verstauen.

Jegliche andere Reparatur darf nur von geschultem Kundendienstpersonal durchgeführt werden.

# Störungsbehebung

DE

Problem	Cause	Solution
<p>Taste  blinkt</p> <p>+  Anzeige leuchtet permanent grün</p> <p>+ Taste  blinkend</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Einschalten des Gerätes oder Starten eines automatischen Garvorgangs mit Grillgut ohne Aufheizen der Platten (manueller Modus wird automatisch aktiviert.)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 Möglichkeiten:               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Wählen Sie die Temperatur, indem Sie zuerst die Taste  und dann „OK“ drücken. Garen lassen und dabei Garvorgang überwachen (da das Gerät im manuellen Modus betrieben wird).</li> <li>– Schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie das Grillgut aus dem Gerät, schließen Sie das Gerät ordnungsgemäß, stellen Sie das Programm neu ein und warten Sie das Ende des Aufheizvorgangs ab.</li> </ul> </li> </ul>
<p>Das Gerät schaltet sich während des Aufheiz- oder Garvorgangs von alleine aus.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Gerät war während des Garens zu lange geöffnet.</li> <li>• Das Gerät war nach dem Aufheizvorgang oder dem Warmhaltevorgang zu lange nicht in Betrieb.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ziehen Sie den Netzstecker, warten Sie 2 bis 3 Minuten und starten Sie den Vorgang neu. Bei der nächsten Nutzung darauf achten, dass Sie das Gerät schnell öffnen und schließen, um bestmögliche Gar-Resultate zu erhalten. Wenn das Problem erneut auftritt, kontaktieren Sie ihren Tefal-Kundendienst vor Ort.</li> </ul>
<p> Anzeige <b>Weiß blinkend</b></p> <p>+ Taste  /  /  /  blinkend</p> <p>+ Aussetzender Piepton</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausfall des Geräts.</li> <li>• Produkt blockiert oder in zu kalter Umgebung verwendet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ziehen Sie den Netzstecker, schließen Sie das Gerät direkt wieder an und starten Sie im Aufheizvorgang. Wenn sich das Problem nicht beheben lässt, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.</li> </ul>
<p>Das Gerät gibt keine akustischen Signale mehr aus.</p>		
<p> Anzeige <b>Weiß blinkend</b></p> <p>+ Taste  blinkend</p> <p>+ Anhaltender Signalton</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gerätefehler</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ziehen Sie den Stecker des Geräts und wenden Sie sich an den Kundendienst.</li> </ul>
<p>Nach dem Aufheizen habe ich das Grillgut hineingelegt und das Gerät geschlossen,  die Anzeige bleibt violett und der Garvorgang startet nicht.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ihr Grillgut ist dicker als 4 cm.</li> <li>• Sie haben den Grill nicht vollständig geöffnet, um das Grillgut hineinzulegen.</li> <li>• Grillgut nicht erkannt <b>Das Grillgut ist zu dünn, „OK“ blinkt.</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Dicke des Grillguts darf 4 cm nicht übersteigen.</li> <li>• Öffnen Sie den Grill vollständig und schließen Sie ihn anschließend wieder.</li> <li>• Bestätigen Sie den Start des Garvorgangs, indem Sie die Taste  drücken.</li> </ul>
<p>Das Gerät wechselt in den manuellen Modus</p> <p>+  Anzeige <b>Rot blinkend</b></p> <p>+ Taste  Temperaturkontrolle und  leuchtet permanent.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Aufheizzeit ist noch nicht abgelaufen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Garen lassen und dabei Garvorgang überwachen (da das Gerät im manuellen Modus betrieben wird) <b>oder</b></li> <li>• Grill ausschalten, Grillgut aus dem Gerät nehmen, Grill schließen, das gewünschte Programm erneut wählen und Ende des Aufheizvorgangs abwarten..</li> </ul>

# Übersicht über Garvorgänge (automatische Programme)

Ausgewähltes Programm	Farbanzeige des Garstufe		
Rotes Fleisch	Blutig	Medium	Gut durch
Hamburger	Blutig	Medium	Gut durch
Panini / Sandwich	Leicht gegrillt	Gut durch	Knusprig
Fisch	Leicht gegrillt	Medium	Gut durch
Geflügel			Gut durch
Schwein/Würstchen Lamm			Gut durch

**Tipp:** Wenn das Fleisch sehr blutig sein soll („englisch“), verwenden Sie

# Übersicht über Garvorgänge (einschließlich manueller Betrieb)

Lebensmitte	Garprogramm	Garzustand		
<b>Brot</b>	Scheibe Brot, Toast			
	Hamburger: (nachdem das Fleisch vorher gegart wurde)			
<b>Fleisch &amp; Geflügel</b>	Schwein (entbeint), Bauchspeck vom Schwein			
	Lammfleisch (entbeint)			
	Tiefgekühlte Hühnenstreifen ❄️			
	Bauchspeck vom Schwein			
	Schinkenscheiben zum Garen			
	Marinierte Hühnenbrust			
	Entenbrust			
<b>Fisch</b>	Forelle im Ganzen			
	Garnelen mit Schale			
	Gambas (mit oder ohne Schale)			
	Thunfisch			
<b>Manueller Betrieb</b> Siehe Quick Start Guide, manueller Betrieb	Gegrilltes Obst und Gemüse (muss gleich geschnitten und gleich dick sein)		4 verschiedene Temperatureinstellungen	

Bei Tiefkühlkost, drücken Sie auf bevor Sie Ihr Programm auswählen

# ISTRUZIONI DI SICUREZZA

## AVVERTENZE IMPORTANTI

**Istruzioni per l'uso, la manutenzione e l'installazione del prodotto: per la propria sicurezza, leggere attentamente tutti i paragrafi del manuale di istruzioni, inclusi i simboli associati.**

Questo prodotto è destinato al solo uso domestico e in ambienti interni. Questo apparecchio non è destinato a essere utilizzato nei seguenti ambiti, pena l'annullamento della garanzia:

- cucine riservate al personale di negozi, uffici o altri ambienti professionali;
- case coloniche;
- stanze di alberghi, motel e altri edifici residenziali;
- camere in affitto e altri ambienti analoghi.


Prima del primo utilizzo, rimuovere tutti i materiali di imballaggio, gli adesivi e gli accessori dalle superfici esterne e interne dell'apparecchio.

Questo apparecchio non deve essere usato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza o conoscenza, a meno che non siano sorvegliate o siano state istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. Sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.

Questo apparecchio può essere usato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza o conoscenza, solo se supervisionati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e se comprendono i rischi correlati. Le operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria possono essere effettuate da bambini solo se di età superiore a 8 anni e supervisionati.

Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.

Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è in funzione.

 La temperatura delle superfici accessibili può essere alta quando l'apparecchio è in funzione. Non toccare le superfici calde dell'apparecchio.

Questo apparecchio non è progettato per essere attivato tramite timer esterni o telecomandi separati.

Svolgere completamente il cavo di alimentazione prima di collegare l'apparecchio alla presa di corrente.

Per motivi di sicurezza, se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal costruttore e dal suo centro di assistenza.

Non usare prolunghe elettriche. Se è necessario usare una prolunga, a proprio rischio, usare esclusivamente prolunghe in buone condizioni, dotate di spina con messa a terra e adatte alla potenza dell'apparecchio. Adottare le necessarie precauzioni per evitare che altre persone possano inciampare nel cavo della prolunga.

Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa dotata di messa a terra.

Assicurarsi che la rete elettrica sia compatibile con la potenza e il voltaggio indicati sulla parte inferiore dell'apparecchio.

Per pulire le piastre di cottura, usare una spugna, acqua calda e detersivo per piatti.

Non immergere l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi.

**AVVERTENZA! Non riscaldare o pre-riscaldare l'apparecchio senza le 2 piastre di cottura.**

## Che cosa fare


- Leggere attentamente le istruzioni, comuni a diverse versioni a seconda degli accessori forniti insieme all'apparecchio, e conservarle a portata di mano.
- In caso di ustione, risciacquare immediatamente la parte lesa con acqua fredda e contattare un medico se necessario.
- Prima del primo utilizzo, lavare le piastre (consultare il paragrafo 5), versare un po' di olio di cottura sulle piastre e strofinarle con un panno morbido o della carta assorbente.
- Posizionare attentamente il cavo di alimentazione, con o senza prolunga, affinché le persone possano muoversi liberamente intorno al tavolo senza inciamparvi.
- I vapori di cottura possono essere nocivi per gli animali dotati di un sistema respiratorio particolarmente sensibile, ad esempio gli uccelli. Si raccomanda ai proprietari di uccelli di tenerli lontani dall'area di cottura.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- Verificare che entrambi i lati delle piastre siano pulite prima dell'uso.
- Per evitare danni alle piastre, usarle esclusivamente con l'apparecchio per il quale sono state progettate (ad es. non usarle in forni, su fornelli o su piastre elettriche, ecc.).
- Assicurarsi che le piastre siano stabili, ben posizionate e fissate correttamente all'apparecchio. Usare esclusivamente le piastre fornite con l'apparecchio o acquistate presso un centro di assistenza autorizzato.
- Usare esclusivamente spatole in legno o plastica per evitare di danneggiare le piastre di cottura.

- Usare esclusivamente parti o accessori forniti con l'apparecchio o acquistati presso un centro di assistenza autorizzato. Non usarli con altri apparecchi o per altri scopi.

## Che cosa non fare

- Non usare l'apparecchio all'aperto.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è collegato all'alimentazione o è in funzione.
- Per evitare che l'apparecchio si surriscaldi, non posizionarlo in angoli o sotto un pensile.
- Non posizionare l'apparecchio direttamente su superfici fragili (tavoli in vetro, tovaglie, mobili laccati, ecc.) o morbide (strofinacci, ecc.).
- Non posizionare l'apparecchio sotto pensili o ripiani o in prossimità di materiali infiammabili come tende, persiane o tappezzerie.
- Non posizionare l'apparecchio sopra o in prossimità di superfici calde o scivolose; non posizionare il cavo di alimentazione in prossimità o a contatto con le parti calde dell'apparecchio, fonti di calore e bordi affilati.
- Non collocare utensili da cottura sulle superfici di cottura dell'apparecchio.
- Non tagliare mai gli alimenti direttamente sulle piastre.
- Non usare spugnette metalliche, pagliette d'acciaio o detergenti in polvere abrasivi per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
- Non trasportare l'apparecchio tramite l'impugnatura o i cavi.
- Non usare l'apparecchio a vuoto.
- Non frapporte fogli di alluminio o altri oggetti tra le piastre e gli alimenti in cottura.
- Non rimuovere la vaschetta raccogli-grassi durante la cottura. Se la vaschetta raccogli-grassi si riempie completamente durante la cottura, lasciare che l'apparecchio si raffreddi prima di svuotarla.
- Non posizionare le piastre calde su superfici fragili o sotto l'acqua.
- Per preservare le proprietà antiaderenti del rivestimento, evitare un eccessivo pre-riscaldamento con l'apparecchio vuoto.
- Non maneggiare mai le piastre quando sono calde.
- Non cuocere gli alimenti avvolti in fogli di alluminio.
- Per evitare di danneggiarlo, non preparare ricette flambé con questo apparecchio.
- Non frapporte fogli di alluminio o altri oggetti tra le piastre e l'elemento riscaldante.
- Non riscaldare o cuocere alimenti quando la griglia è aperta.
- Non riscaldare l'apparecchio senza le piastre di cottura.

## Note e informazioni aggiuntive

- Grazie per aver acquistato questo apparecchio, destinato al solo uso domestico.
- Per la sicurezza degli utenti, questo apparecchio è conforme agli standard e alle norme applicabili: direttive Basso voltaggio, Compatibilità elettromagnetica, Ambiente, Materiali in contatto con gli alimenti.
- Durante il primo utilizzo, l'apparecchio potrebbe emettere un leggero odore e una scia di fumo.
- Il prodotto potrebbe subire modifiche senza preavviso a causa della politica aziendale di costante ricerca e sviluppo.
- Non consumare alimenti entrati a contatto con le parti contraddistinte dal logo .
- Se gli alimenti sono troppo spessi, il sistema di sicurezza causerà lo spegnimento dell'apparecchio.

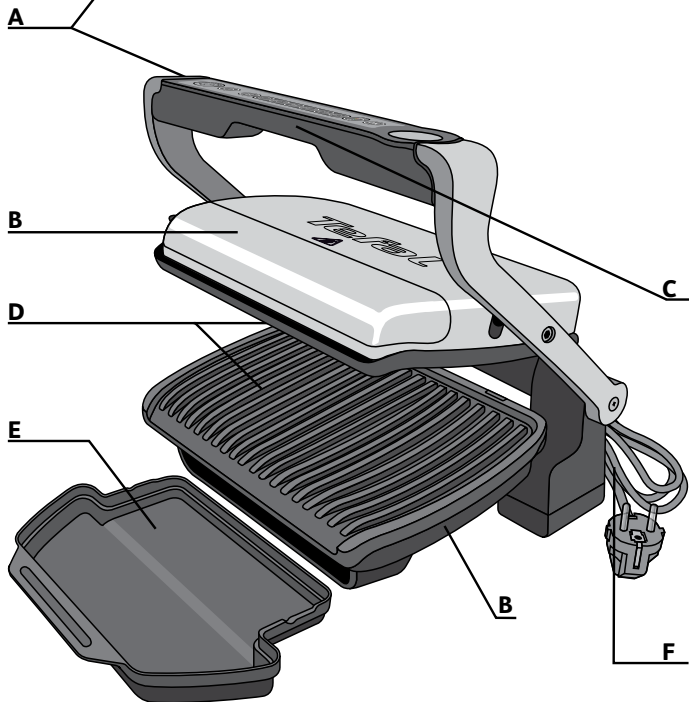
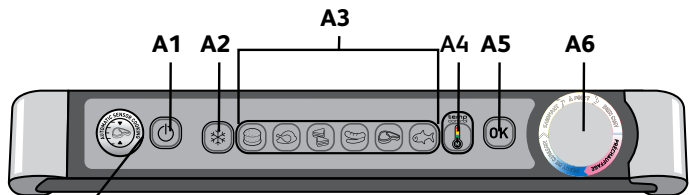
## Protezione ambientale



### Salvaguardiamo l'ambiente!

- ① L'apparecchio contiene materiali utili che possono essere recuperati o riciclati.
- ② Portarlo presso un apposito centro di raccolta affinché venga riciclato.





## Descrizione

- |           |                             |           |                                                                                                                                   |          |                           |
|-----------|-----------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------|
| <b>A</b>  | Pannello di controllo       | <b>A4</b> | 4 livelli di temperatura in modalità manuale; consultare le istruzioni relative alla modalità manuale nella guida di avvio rapido | <b>C</b> | Impugnatura               |
| <b>A1</b> | Pulsante Acceso/ Spento     | <b>A5</b> | <b>Pulsante OK</b>                                                                                                                | <b>D</b> | Piastre di cottura        |
| <b>A2</b> | Modalità alimenti surgelati | <b>A6</b> | Indicatore del livello di cottura                                                                                                 | <b>E</b> | Vaschetta raccogli-grassi |
| <b>A3</b> | Programmi di cottura        | <b>B</b>  | Corpo dell'apparecchio                                                                                                            | <b>F</b> | Cavo di alimentazione     |

# Colori dell'indicatore del livello di cottura

## pre-riscaldamento



**VIOLA LAMPEGGIANTE**  
Attendere.



**VIOLA FISSO**  
Pre-riscaldamento  
terminato.  
Posizionare gli  
alimenti.

## inizio cottura



**BLU**  
Cottura avviata.



**VERDE**  
Durante la cottura,  
l'apparecchio emette  
un segnale acustico per  
avvertire l'utente che il livello  
"leggermente cotto" è quasi  
raggiunto.

**mantenimento al caldo**  
"circa 30 minuti"

## cottura in corso - cottura terminata



**GIALLO**  
Leggermente  
cotto.



**ARANCIONE**  
Mediamente cotto.



**ROSSO**  
Ben cotto.  
Cottura terminata.



**ROSSO LAMPEGGIANTE**  
Termine della fase "ben  
cotto".



**VERDE FISSO**  
La modalità manuale è stata  
selezionata o si è attivata  
automaticamente. Consultare la  
sezione "Risoluzione dei problemi"  
a pagina 56.



**BIANCO LAMPEGGIANTE**  
Malfunzionamento del prodotto.  
Consultare la sezione "Risoluzione  
dei problemi".  
Contattare il Servizio clienti.

## Programmi di cottura



Hamburger



Panini/sandwich



Modalità manuale: griglia  
tradizionale con 4 livelli di  
temperatura disponibili (da  
110°C a 275°C)



Pollame



Pesce

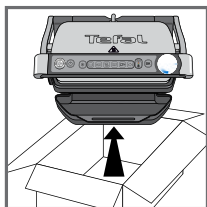


Carne rossa



Maiale/salsicce/agnello

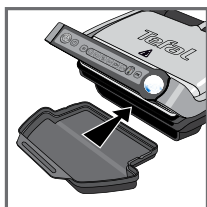
# 1 Preparazione



1



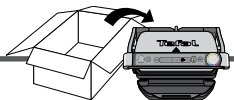
2



3



4



1 Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, gli adesivi e gli accessori dalle superfici esterne e interne dell'apparecchio.

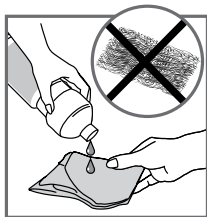
A seconda della lingua, è possibile sostituire l'adesivo colorato sull'indicatore del livello di cottura con uno di quelli inclusi.

2 Prima del primo utilizzo, pulire accuratamente le piastre con acqua calda e detersivo per piatti, risciacquare e asciugare con cura.

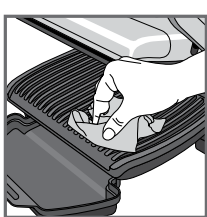
3-4

Posizionare la vaschetta raccogli-grasso sulla parte frontale dell'apparecchio.

# 2 Pre-riscaldamento



5



6



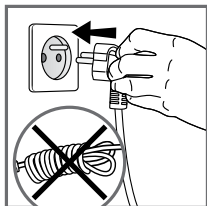
5 Per ottenere i migliori risultati e migliorarne le proprietà antiaderenti, pulire le piastre di cottura con della carta assorbente intinta in una piccola quantità di olio alimentare.

6 Rimuovere l'eventuale olio in eccesso con della carta assorbente pulita.

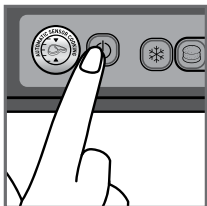
7 Accertarsi che le due piastre siano posizionate correttamente nell'apparecchio. Non attivare il pre-riscaldamento senza le piastre. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente (svolgere completamente il cavo di alimentazione).

8 Premere il pulsante Acceso/Spento.

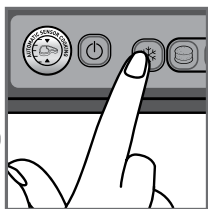
**Attenzione!** Accertarsi che non siano presenti alimenti tra le due piastre.



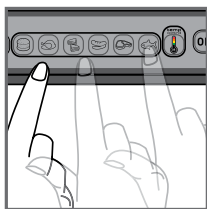
7



8



9



10

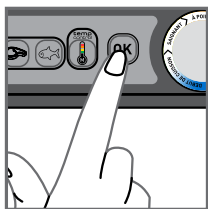
9 Se gli alimenti da cuocere sono surgelati, premere l'apposito pulsante.

10 Selezionare la modalità di cottura appropriate a seconda del tipo di alimento.

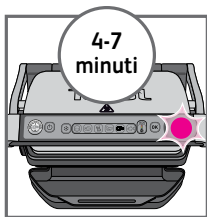
**Nota, in particolare per la carne:** i risultati di cottura dei programmi predefiniti possono variare a seconda dell'origine, del taglio e della qualità degli alimenti; i programmi sono stati impostati e testati con alimenti di alta qualità.

Analogamente, lo spessore della carne deve essere tenuto in considerazione durante la cottura; non cuocere alimenti più spessi di 4 cm.

Se non si è sicuri della modalità di cottura da usare, fare riferimento alla guida di cottura a pagina 71.



11



12

11 Premere il pulsante "OK" : l'apparecchio avvierà il pre-riscaldamento e l'indicatore del livello di cottura lampeggerà di viola.

**Nota:** se è stato selezionato il programma scorretto, tornare al passaggio 8.

12 Attendere 4-7 minuti.

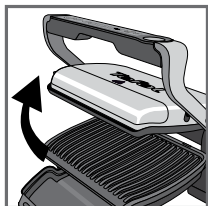


13

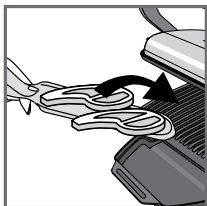
13 Al termine del pre-riscaldamento, l'apparecchio emetterà un segnale acustico e l'indicatore del livello di cottura smetterà di lampeggiare.

**Nota:** al termine del pre-riscaldamento, se l'apparecchio rimane chiuso il sistema di sicurezza ne causerà lo spegnimento.

### 3 Cottura



14



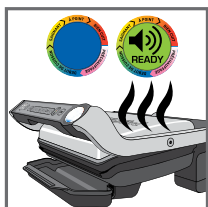
15



16



17



legger-  
mente  
cotto

mediamen-  
te cotto

ben  
cotto

18

14-15 Al termine del pre-riscaldamento, l'apparecchio è pronto per l'uso.

Aprire la griglia e disporre gli alimenti sulla piastra di cottura.

**Nota:** se l'apparecchio rimane aperto troppo a lungo, il sistema di sicurezza ne causerà lo spegnimento.

16-17 L'apparecchio regola automaticamente il ciclo di cottura (durata e temperatura) a seconda dello spessore e della quantità degli alimenti. Chiudere l'apparecchio per avviare il ciclo di cottura.

**Nota per alimenti molto sottili:** chiudere l'apparecchio; se il pulsante "OK" lampeggia e l'indicatore rimane acceso di viola, premere "OK" per assicurarsi che l'apparecchio riconosca gli alimenti e il ciclo di cottura si avvia. L'indicatore del livello di cottura diventa blu, quindi verde, a indicare che la cottura è in corso (per i migliori risultati, non aprire o spostare gli alimenti durante il processo di cottura).

Durante il processo di cottura, l'apparecchio emetterà un segnale acustico al raggiungimento di ogni livello di cottura (ad es. giallo/poco cotto).

18 L'indicatore del livello di cottura cambia colore a seconda del livello di cottura. Quando l'indicatore del livello di cottura è giallo e l'apparecchio emette un segnale acustico, gli alimenti sono leggermente cotti; quando l'indicatore è arancione e l'apparecchio emette un segnale acustico, gli alimenti sono mediamente cotti; quando l'indicatore è rosso, gli alimenti sono ben cotti.

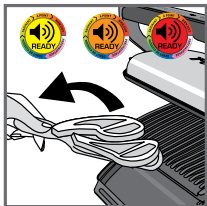
**Nota:** se si desidera preparare carne al sangue, rimuoverla quando l'indicatore del livello di cottura diventa verde.

È normale che i risultati di cottura varino a seconda del tipo, della qualità e dell'origine degli alimenti, in particolare nel caso della carne.

### 3 Cottura



19



20



21

**19-20** Quando l'indicatore diventa del colore corrispondente al livello di cottura desiderato e l'apparecchio emette un segnale acustico, aprire l'apparecchio e rimuovere gli alimenti.

**21** Chiudere l'apparecchio. Il pannello di controllo si illuminerà ed entrerà automaticamente in modalità "selezione del programma".

**Nota:** il sistema di sicurezza causerà lo spegnimento dell'apparecchio se non viene selezionato alcun programma.

#### Cotture sequenziali

Se si desidera cuocere grandi quantità di alimenti, impostare nuovamente la temperatura (consultare la sezione 2, "Pre-riscaldamento", a partire dal punto 9), anche se il tipo di alimento o il programma di cottura non cambia.

#### Cottura di grandi quantità di alimenti

Al termine della cottura della prima parte degli alimenti:

1. Accertarsi che l'apparecchio sia chiuso e che al suo interno non siano presenti residui.
2. Selezionare la modalità o il programma di cottura desiderato (questo passaggio è necessario anche se la modalità di cottura non cambia).
3. Premere il pulsante "OK" per avviare il pre-riscaldamento. Durante la fase di pre-riscaldamento, l'indicatore del livello di cottura lampeggerà di viola.
4. Al termine del pre-riscaldamento, l'apparecchio emetterà un segnale acustico e l'indicatore del livello di cottura smetterà di lampeggiare.
5. Al termine del pre-riscaldamento, l'apparecchio è pronto all'uso. Aprire la griglia e disporre gli alimenti al suo interno.

#### Importante!

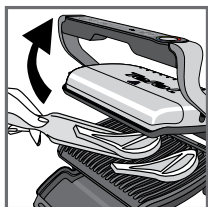
- La fase di pre-riscaldamento è necessaria all'inizio di ogni cottura.

**Nota:** prima di avviare il pre-riscaldamento, accertarsi che l'apparecchio sia chiuso e che al suo interno non siano presenti residui di alimenti.

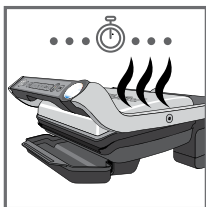
- Attendere il termine del pre-riscaldamento prima di aprire la griglia e posizionare gli alimenti.

**Nota:** se il ciclo di pre-riscaldamento viene avviato al termine del ciclo precedente, la durata del pre-riscaldamento sarà ridotta.

## 4 Note



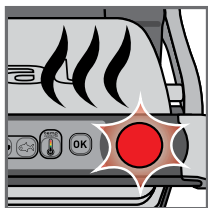
22



23



24



25

### 22-23-24

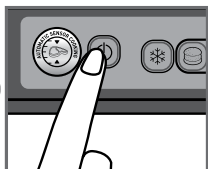
Se si desidera cuocere alimenti secondo le proprie preferenze, aprire la griglia e rimuovere gli alimenti al raggiungimento del livello di cottura desiderato, quindi chiudere la griglia per continuare la cottura di altri alimenti. Il programma continuerà il ciclo di cottura fino al raggiungimento del livello "ben cotto".

### 25 Funzione di mantenimento al caldo

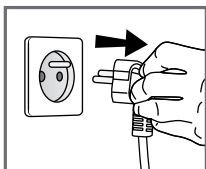
Al raggiungimento del livello "ben cotto" la cottura è terminata e l'apparecchio attiverà automaticamente la funzione di mantenimento al caldo; l'indicatore diventerà rosso e l'apparecchio emetterà un segnale acustico ogni 20 secondi. Se gli alimenti vengono lasciati nella griglia continueranno a cuocere mentre le piastre si raffredderanno. È possibile disattivare i segnali acustici premendo il pulsante "OK".

**Nota:** il sistema di sicurezza causerà lo spegnimento dell'apparecchio dopo un certo intervallo di tempo.

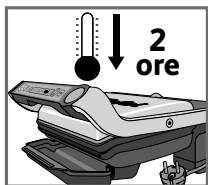
## 5 Pulizia e manutenzione



26



27



28

**26** Premere il pulsante Acceso/Spento per spegnere l'apparecchio.

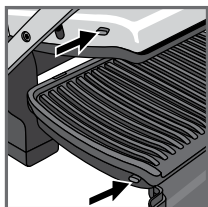
**27** Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.

**28** Lasciare che l'apparecchio si raffreddi per almeno 2 ore.

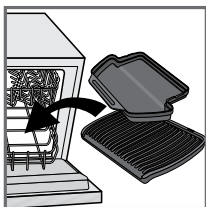
Per evitare il rischio di ustioni, attendere che la griglia si raffreddi completamente prima di pulirla.



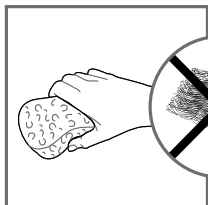
## 6 Pulizia



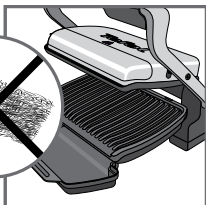
29



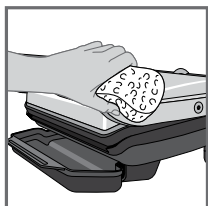
30



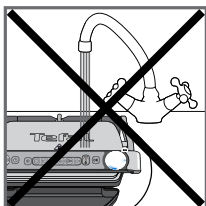
31



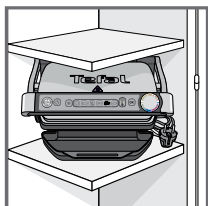
32



33



34



35

**29** Prima di pulire l'apparecchio, sbloccare e rimuovere le piastre per evitare di danneggiare la superficie di cottura.

**30** L'apparecchio e il cavo di alimentazione non possono essere lavati in lavastoviglie. Gli elementi riscaldanti e le parti accessibili e visibili dopo la rimozione delle piastre non devono essere puliti. Se sono molto sporchi, attendere che l'apparecchio si sia raffreddato completamente e pulirli con un panno asciutto.

**31-32**

Se non si desidera lavare le piastre di cottura in lavastoviglie, pulirle con acqua calda e detersivo per piatti e risciacquarle accuratamente per eliminare eventuali residui. Strofinarle accuratamente con della carta assorbente.

Non usare spugnette metalliche, pagliette d'acciaio o detersivi in polvere abrasivi per pulire la griglia; usare esclusivamente spugne in nylon o non metalliche.

Svuotare la vaschetta raccogli-grassi e lavarla con acqua calda saponata, quindi asciugarla accuratamente con della carta assorbente.

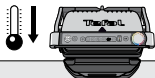
**33** Per pulire il coperchio della griglia, usare una spugna umida e asciugarlo con un panno morbido e asciutto.

**34** Non immergere il corpo dell'apparecchio in acqua o altri liquidi.

**35** Accertarsi che la griglia sia pulita e asciutta prima di riporla.

Affidare eventuali riparazioni a un centro di assistenza autorizzato.



# Risoluzione dei problemi




IT

























Problema	Causa	Soluzione
<p>Il pulsante  lampeggia</p> <p>+  L'indicatore è acceso di verde</p> <p>+ Il pulsante  lampeggia</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'apparecchio è stato acceso o è stato avviato un ciclo di cottura automatico senza pre-riscaldamento (la modalità manuale viene attivata automaticamente).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>2 opzioni possibili:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>Selezionare la temperatura premendo il pulsante , quindi premere il pulsante <b>OK</b>. Continuare la cottura ma monitorarla (modalità manuale).</li> <li>Spegnere l'apparecchio, rimuovere gli alimenti, chiudere l'apparecchio, riprogrammarlo e attendere il termine del pre-riscaldamento.</li> </ul> </li> </ul>
<p>L'apparecchio si spegne durante il pre-riscaldamento o la cottura.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'apparecchio è rimasto aperto troppo a lungo durante la cottura.</li> <li>Non è stato premuto alcun pulsante al termine del pre-riscaldamento o del mantenimento al caldo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente, attendere 2-3 minuti, quindi riavviare il processo. Al successivo utilizzo dell'apparecchio, assicurarsi di aprirlo e chiuderlo rapidamente per i migliori risultati di cottura. Se il problema si ripresenta, contattare il servizio clienti Tefal locale.</li> </ul>
<p> L'indicatore lampeggia di bianco</p> <p>+ Il pulsante  /  /  /  lampeggia</p> <p>+ Segnale acustico intermittente</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Malfunzionamento dell'apparecchio.</li> <li>L'apparecchio è stato usato o conservato in un locale troppo freddo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Scollegare e ricollegare l'apparecchio alla presa di corrente e avviare immediatamente il pre-riscaldamento. Se il problema persiste, contattare il Servizio clienti.</li> </ul>
<p>L'apparecchio non emette segnali acustici.</p>		
<p> L'indicatore lampeggia di bianco</p> <p>+ Il pulsante  lampeggia</p> <p>+ Segnale acustico continuo</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Malfunzionamento dell'apparecchio.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e contattare il Servizio clienti.</li> </ul>
<p>Dopo il pre-riscaldamento, gli alimenti sono stati posizionati nell'apparecchio e l'apparecchio è stato chiuso,  ma l'indicatore rimane acceso di viola e il ciclo di cottura non si avvia.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lo spessore degli alimenti all'interno dell'apparecchio supera i 4 cm.</li> <li>La griglia non è stata aperta completamente durante il posizionamento degli alimenti.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lo spessore degli alimenti non deve superare i 4 cm.</li> <li>Aprire completamente la griglia e richiederla.</li> </ul>
	<p>L'apparecchio non rileva gli alimenti al suo interno. <b>Se "OK" lampeggia, la quantità di alimenti è insufficiente.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Confermare l'attivazione del ciclo di cottura premendo il pulsante .</li> </ul>
<p>L'apparecchio si avvia in modalità manuale</p> <p>+  L'indicatore lampeggia di rosso.</p> <p>+ Il pulsante di controllo della temperatura  e la spia  sono accesi</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il pre-riscaldamento è stato interrotto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Monitorare periodicamente la cottura (modalità manuale). <b>Oppure</b></li> <li>Spegnere la griglia, rimuovere gli alimenti, chiudere la griglia, selezionare il programma di cottura desiderato e attendere il termine del pre-riscaldamento.</li> </ul>

# Guida di cottura (programmi automatici)

Programma predefinito	Colore dell'indicatore del livello di cottura		
			
 <b>Carne rossa</b>	Al sangue	Mediamente cotta	Ben cotta
 <b>Hamburger</b>	Al sangue	Mediamente cotto	Ben cotto
 <b>Panino/sandwich</b>	Riscaldato	Tostato	Croccante
 <b>Pesce</b>	Leggermente cotto	Mediamente cotto	Ben cotto
 <b>Pollame</b>			Ben cotto
 <b>Maiale/salsiccia/agnello</b>			Ben cotto

**Nota:** se si desidera una carne molto al sangue, terminare la cottura quando l'indicatore è 

# Guida di cottura (con modalità manuale)





Alimento		Programma di cottura	Livello di cottura		
			 leggermente cotto	 mediamente cotto	 ben cotto
<b>Pane</b>	Pane a fette, sandwich tostati				
	Hamburger (dopo aver pre-riscaldato la carne)				
<b>Carne rossa e pollame</b>	Filetto di pollo (disossato), pancetta				
	Agnello (disossato)				
	Crocchette di pollo surgelate ❄️				
	Pancetta				
	Prosciutto a fette				
	Petto di pollo marinato				
	Petto d'anatra				
<b>Pesce</b>	Trota intera				
	Gamberetti con guscio				
	Gamberi (con e senza guscio)				
	Filetto di tonno				
<b>Modalità manuale</b> Consultare la guida di avvio rapido	Frutta e verdura alla griglia (tagliare a pezzetti di uguale spessore e dimensione)		4 livelli di temperatura disponibili		





Per gli alimenti surgelati, premere  prima di selezionare il programma.




## TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST

www.tefal.com

			
ARGENTINA	0800-122-2732	2 años 2 years	GRUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	010 55-76-07	2 տարի 2 years	ՓԲԸ «ԳՐՈՒՊՊԱ ՍԵԲ» 125171, Մոսկվա, Լենինգրադսկայա ԽճՈՒՂԻ, 16A, ՇԻՆ.3
AUSTRALIA	1300307824	1 year	GRUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	2 Jahre 2 years	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Theodor-Stern-Kai 1 60486 Frankfurt am Main
البحرين BAHRAIN	17716666	1 year	www.tefal-me.com
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	2 ans 2 jaar 2 years	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine 2 years	SEB Developpement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	1 ano 1 year	SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433, Pompéia, São Paulo/SP
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	2 години 2 years	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД бул. България 81 В, ет. 5 1404 София
CANADA	1-800-418-3325	1 an 1 year	GRUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8
CHILE	02 2 884 46 06	2 años 2 years	GRUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, piso 5, oficina 501 Santiago
COLOMBIA	018000520022	2 años 2 years	GRUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira Cajica Cundinamarca
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	2 godine 2 years	SEB mku & p d.o.o. Sarajevska 29, 10000 Zagreb
ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	731 010 111	2 roky 2 years	Gruppe SEB ČR s.r.o. Futura Business Park (budova A) Sokolovská 651/136a 186 00 Praha 8
DANMARK DENMARK	44 663 155	2 år 2 years	GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup
مصر EGYPT	16622	سنة واحدة 1year	جروب سب ايجيبت القاهرة: ١٢١ شارع الحجاز، مصر الجديدة الإسكندرية: طريق ١ مايو، سموحة

			
EESTI ESTONIA	668 1286	2 aastat 2 years	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa
SUOMI FINLAND	09 622 94 20	2 Vuotta 2 years	Groupe SEB Finland Kutojantie 7 02630 Espoo
France Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, St-Martin	09 74 50 47 74	2 ans 2 years	GRUPE SEB France Service Consommateur Tefal 112 Ch. Moulin Carron, TSA 92002 69134 ECULLY Cedex
DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	2 Jahre 2 years	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Theodor-Stern-Kai 1 60486 Frankfurt am Main
ELLADA GREECE	2106371251	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Κ. Κηφισιά
香港 HONG KONG	8130 8998	1 year	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon Hong-Kong
MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	2 év 2 years	GRUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Táviró köz 4 2040 Budaörs
INDIA	1860-200-1232	2 years	Groupe SEB India (P) Limited A-25, 1st Floor, Rear Tower, Mohan Cooperative Industrial Suites, Mathura Road, New Delhi-110044
INDONESIA	+62 21 5793 7007	1 year	GRUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL. Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia
ITALIA ITALY	1 99 207 354	2 anni 2 years	GRUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
日本 JAPAN	0570-077772	1 year	株式会社グループセブジャパン 〒144-0042 東京都大田区羽田旭町11-1 羽田クロノゲート事務棟5F
الأردن JORDAN	5665505	1 year	www.tefal-me.com
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	2 жыл 2 years	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссеі,16А, 3 үйі
한국어 KOREA	1588-1588	1 year	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 청계천로 35 관정빌딩 2층 110- 790
الكويت KUWAIT	24831000	1 year	www.tefal-me.com
LATVJA LATVIA	6 616 3403	2 gadi 2 years	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
لبنان LEBANON	4414727	1 year	www.tefal-me.com

			
<b>LIETUVA</b> <b>LITHUANIA</b>	5 214 0057	2 metai 2 years	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
<b>LUXEMBOURG</b>	0032 70 23 31 59	2 ans 2 years	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
<b>МАКЕДОНИЈА</b> <b>MACEDONIA</b>	(02) 20 50 319	2 години 2 years	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЈА ЕООД бул. България 81 В, ет. 5 1404 София
<b>MALAYSIA</b>	603 7802 3000	1 year	GRUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E Malaysia
<b>MEXICO</b>	(01800) 112 8325	1 año 1 year	Groupe.S.E.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegación Miguel Hidalgo 11 560 México D.F.
<b>MOLDOVA</b>	22 929249	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
<b>NEDERLAND</b> <b>The Netherlands</b>	0318 58 24 24	2 jaar 2 years	GRUPE SEB NEDERLAND B.V. De Schutterij 27 3905 PK Veenendaal
<b>NEW ZEALAND</b>	0800 700 711	1 year	GRUPE SEB NEW ZEALAND PO Box 17 – 298, Greenlane, 1546 Auckland New Zealand
<b>NORGE</b> <b>NORWAY</b>	815 09 567	2 år 2 years	GRUPE SEB NÖRDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup
عمان سلطنة <b>OMAN</b>	24703471	1 year	www.tefal-me.com
<b>POLSKA</b> <b>POLAND</b>	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata 2 years	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa
<b>PORTUGAL</b>	808 284 735	2 anos 2 years	GRUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3º B/D 1950 - 327 Lisboa
قطر <b>QATAR</b>	44485555	1 year	www.tefal-me.com
<b>REPUBLIC OF IRELAND</b>	01 677 4003	1 year	GRUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
<b>ROMANIA</b>	0 21 316 87 84	2 ani 2 years	GRUPE SEB ROMÂNIA Str. Ernil Pangratti nr. 13 011881 București
<b>РОССИЯ</b> <b>RUSSIA</b>	495 213 32 30	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
السعودية العربية المملكة <b>SAUDI ARABIA</b>	920023701	2 years	www.tefal-me.com
<b>SRBIJA</b> <b>SERBIA</b>	060 0 732 000	2 godine 2 years	SEB Developpement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd

			
SINGAPORE	6550 8900	2 years	GRUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemimpin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218
SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930	2 roky 2 years	GRUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	2 leti 2 years	SEB d.o.o. Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR
SOUTH AFRICA	0100201730	1 year	GS South Africa Building 17, PO BOX 107 The Woodlands Office Park, 20 Woodlands Drive, Woodmead 2080
ESPAÑA SPAIN	902 31 24 00	2 años 2 years	GRUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona
SVERIGE SWEDEN	08 594 213 30	2 år 2 years	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GRUPE SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby
SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40	2 ans 2 Jahre 2 years	GRUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattpark
ประเทศไทย THAILAND	02 769 7477	2 years	GRUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320
TÜRKIYE TURKEY	444 40 50	2 YIL 2 years	GRUPE SEB ISTANBUL AS Dereboyu Cd. Bilim Sk. Sun Plaza No:5 K:2 Maslak 34398 Istanbul
المتحدة العربية الامارات UAE	8002272	1 year	www.tefal-me.com
Україна UKRAINE	044 300 13 04	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
UNITED KINGDOM	0345 602 1454	1 year	GRUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
U.S.A.	800-395-8325	1 year	GRUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332
VENEZUELA	0800-7268724	2 años 2 years	GRUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas

## TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE

**Date of purchase:** ..... / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inkøpsdatum / Kjøpsdato / Ostopáivá / Data zakupu / Data vänzării / Įsigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng / Satin alma tarihi / Дата продаж / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылган мерзими / Ημερομηνία αγοράς / Կառման օրը / 購買日期 / 購入日/구입일자/ تاريخ الشراء / تاريخ خرید

**Product reference:** ..... / Référence du produit / Referencia del producto / Nome do produto / Tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikelnummer / Tuotenumero / referenja produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Түр vőrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Úrün kodu / Модель / Модель на уреда / Модел / Кодуокс προϊόντος / Уηηλη / 產品模型 / 製品番号/제품명 / مرجع المنتج الكامل / مرجع كاشل محصول / مرجع المنتج الكامل / Mã sản phẩm/ Úrün kodu / Модель /

**Retailer name & address:** ..... / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo del negozio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele și adresa vânzătorului / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja address / Naziv in naslov trgovine / Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume și adresă vânzător / Název a adresa prodejce / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Satsci firmann adi ve adresi / Название и адрес продавца / Назва і адреса продавця / Търговски обект / Назив и адреса на продавалицата / Сатушының аты және мекен-жайы / Εμπορίου και διανομής καταστήματος / Կառման օրը / 零售商的店名和地址/販売店名、住所/소매점 이름과 주소/ نام درس خرده فروش / اسم بائع التجزئة و عنوانه / 零售商的店名和地址/販売店名、住所/소매점 이름과 주소/ نام درس خرده فروش / اسم بائع التجزئة و عنوانه

**Distributor stamp** ..... / Cachet distributeur /Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Štampilá vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razitko predajcu / Zimogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Štampilá vânzătorului/ Razitko prodajce/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đống dáu/ Satsci Firmann Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавця / Печат на търговския обект / Печат на продавалицата / Сатушының мори / Σφραγίδα καταστήματος / Կառման օրը / 零售商的盖印 / 販売店印/販売店印/소매점 직인/ مهر خرده فرو / ختم بائع التجزئة و عنوانه





FR	1-15
NL	16-29
DE	30-43
EN	44-57
IT	58-71
ES	72-85
PT	86-99
EL	100-113