



EN

NL

FR

DE

DA

SV

NO

The Original
GREEN PAN™



INSTRUCTION MANUAL & WARRANTY

XL GRILL/TEPPANYAKI WITH LESS SMOKE FUNCTION





CONTENTS

1)	GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS	4
2)	DESCRIPTION OF PARTS	7
3)	BEFORE FIRST USE	8
4)	ASSEMBLY INSTRUCTIONS	8
	A. ASSEMBLY INSTRUCTIONS FOR THE DIFFERENT SETS OF PLATES	8
	B. INSTALLING COOKING PLATES	8
	C. REMOVING COOKING PLATES	9
5)	USE	9
6)	MAINTENANCE AND CLEANING	12
7)	STORAGE	12
8)	SPARE PARTS	13
9)	DISPOSAL OF THE APPLIANCE	13
10)	WARRANTY	13



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

1) GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- 1. IMPORTANT:** Read all instructions carefully before first use.
2. Do not touch hot surfaces, some of the surfaces will become hot during use.
- 3. CAUTION:** To reduce the risk of electric shock, cook only on removable plates.
4. This appliance is intended for household use only and must not be used for commercial use.
5. The appliance must only be used for the purpose for which it was intended and designed.
6. Keep the appliance and plug away from water and any other liquids. In the event that the appliance should fall into water, immediately remove plug from the socket and do not use until the appliance has been checked by a certified technician.
7. Failure to follow these instructions may cause personal injury and/or damage to the product.
8. Never attempt to open the casing of the appliance yourself.
9. Do not insert any objects in the casing of the appliance.
10. Do not touch the plug with wet or damp hands.
11. Danger of electric shock! Do not attempt to repair the appliance yourself. In case of malfunctions, repairs are to be conducted by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person.
12. Never use a damaged appliance! Disconnect the appliance from the electrical outlet and contact the retailer if it is damaged.
13. Only connect the appliance to an electrical outlet with the voltage and frequency mentioned on the appliance label.
14. Warning! Do not immerse the electrical parts of the appliance



- in water or other liquids. Never hold the appliance under running water.
15. Regularly check the power plug and power cord for any damage. If the power plug or power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid danger or injury.
 16. Make sure the power cord does not come in contact with sharp or hot objects and keep it away from open fire. To pull the plug out of the socket, always pull on the plug and not on the power cord.
 17. Ensure that the power cord (or extension power cord) is positioned so that it will not cause a trip hazard.
 18. Always keep an eye on the appliance when in use. Never leave the appliance unattended during use.
 19. Warning! As long as the plug is in the socket the appliance is connected to the power source.
 20. Turn off the appliance before pulling the plug out of the socket. Never carry the appliance by the power cord.
 21. Do not use any extra devices that are not supplied along with the appliance.
 22. Connect the power plug to an easily accessible electrical outlet so that in case of emergency the appliance can be unplugged immediately.
 23. Do not disconnect the appliance from the power socket by pulling on the power cord. This could damage the power cord or the power socket. Disconnect the power cord from the power socket by gently pulling on the plug of the power cord.
 24. Never use accessories other than those recommended by the manufacturer. Failure to do so could pose a safety risk to the user and could damage the appliance. Only use original parts and accessories.
 25. This appliance may be used by children 8 years of age and older and by persons with physical or mental impairments or by inexperienced persons, if they are properly supervised or have been informed about how to use of the product in a safe manner and understand the potential dangers.
 26. Cleaning and maintenance performed by the user must not be performed by children unless they under supervision.



27. Children must not play with the appliance. Keep this appliance and the power cord out of reach of children that are younger than 8 years of age.
28. Always disconnect the appliance from the mains if it is left unattended or is not in use, and before assembly, disassembly or cleaning.
29. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
30. This appliance is not intended to be operated by means of external timer or separate remote-control system.
31. This appliance incorporates an earth connection for functional purposes only.
32. Do not use the appliance in an industrial environment or outdoors or for purposes other than those for which it is intended.
33. Do not place the appliance on an electric or gas stove or in its vicinity, on the edge of a table or on an unstable surface. Only place the appliance on an even, dry and stable surface.
34. Prior to putting the appliance into operation, make sure that the drip tray is properly located in the underside of the appliance.
35. In order to ensure safe operation and optimum performance, please read the entire Instruction manual & warranty booklet.
36. **SAVE THESE INSTRUCTIONS.** Do not throw away. Read before operating your new XL Grill/Teppanyaki with LESS SMOKE function. Keep for future reference.

SPECIAL POWER CORD SET INSTRUCTIONS

A short power cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer power cord. Longer extension power cords may be used if care is exercised. If a long extension power cord is used, the marked electrical rating of the extension power cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and the longer power cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or animals or tripped over. The extension power cord should be a grounding 3-wire power cord.



2) DESCRIPTION OF PARTS

1. **Base**
Solid construction with stainless steel design.
2. **Control panel**
START/STOP and SEAR buttons with indicator lights; dial controls and LCD display screen.
3. **(a) Grill / (b) Teppanyaki plates**
Removable and interchangeable plates with Thermolon™ Volt ceramic non-stick coating.
4. **Plate release buttons**
Push in to release and remove grill or teppanyaki plates.
5. **Splash guard**
Removable stainless steel splash guard.
6. **Drip tray**
Collects grease and removes it from base for easy cleaning.
7. **Drip gutter**
Collects grease and removes it from base for easy cleaning.
8. **Power cord storage**
Conveniently located underneath to hide away the power cord.





3) BEFORE FIRST USE

1. Read all instructions and important safeguards.
2. Remove all packaging materials and check that all items have been received in good condition.
3. Tear up all plastic bags and dispose of properly as they can pose a suffocation or choking risk to children.
4. Wipe body clean with a damp cloth. NOTE: Do not use harsh abrasive cleaners, scouring pads or products that are not considered safe to use on non-stick coatings. If washing the plates and drip tray in the dishwasher, a slight discolouration to the plates and the drip tray may occur. This is cosmetic only and will not affect performance.
5. Following 4 parts can be taken off the appliance for cleaning:
(1) grill/teppanyaki plate – (2) splash guard – (3) drip gutter – (4) drip tray
6. Clean the grill / teppanyaki plates, drip tray and drip gutter and dry thoroughly before placing on the appliance. The plates and drip tray are dishwasher safe.
7. Insert the drip tray and drip gutter.
8. Install the plates as described in section 4) Assembly instructions.

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

4) ASSEMBLY INSTRUCTIONS

A. Assembly instructions for the different sets of plates

To get started, place the appliance on a clean, flat surface. The appliance has 3 different plate options:



Full grill



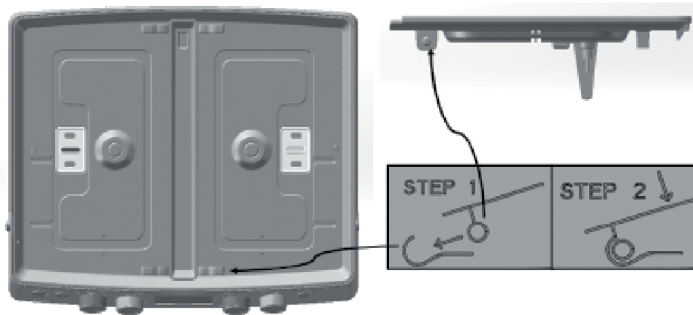
Full teppanyaki



Combo grill &
teppanyaki

B. Installing cooking plates

The appliance should be off and cooled. Insert each plate individually. Tilt the centre of the plate downward, and carefully push down on the outer side of the plate. You should hear it snap into place. Do not force it down, make sure the hinge pins and hooks are aligned and then try again. Do not try to use prongs to push in.



NOTE: Diagram for instructional purposes only, there are no markings on the actual product.

C. Removing cooking plates

The appliance should be off and cooled, and be sure to press the START/STOP button. Find the plate release buttons on the sides. Press one button firmly and the cooking plate will pop-up from the base. Grab the cooking plate with both hands to lift and remove. Use caution when placing plates on another surface - do not apply too much pressure as to not damage the pins underside.

5) USE

- As the appliance will become hot during use, always use caution when operating.

DO NOT TOUCH THE PLATES OR SPLASH GUARD DURING OR IMMEDIATELY AFTER COOKING.

Use an oven mitt if you need to adjust the splash guard to prevent burns.

- The base of the appliance will be very hot too. If you need to move the appliance for any reason allow the appliance to cool before handling (at least 30 minutes).
- Once your appliance is properly assembled, plug the power cord into a standard electrical outlet and you will be ready to get cooking. As you make your selections, the LCD will illuminate but, cooking will not begin until you press the START/STOP button.
- Using the PLATE SELECT dial, you can choose to control both plates at the same time, or independently control the temperature, time and sear function for each plate. Temperature settings range from 80°C to 230°C and time ranges from 1 to 30 minutes.
- Turning the TIME dial clockwise past 30 minutes will activate ON in the display. The timer does not countdown, but the plate will switch off automatically after 60 minutes.



- Selecting the LEFT or RIGHT plate only, you can switch the individual plate off by turning the TEMPERATURE button to below 80°C / by turning the TEMPERATURE button all the way counter clockwise. This can only be done before you start cooking.
- The setting dial allows you to select between manual and less smoke modes. Less smoke mode includes optimal pre-sets for beef, poultry, fish and pork.
- The SEAR button allows you to sear foods at 260°C for up to 5 minutes. Each side of the control panel has its own sear function. You can choose to sear each side independently.
- When you have selected the desired settings, press START/STOP and you will see PREHEAT appear in the LCD screen and bars running from left to right.
- Once it's done preheating, it will beep three times and the PREHEAT disappears and the minutes will start blinking.
- Press START/STOP to start the timer counting down and add your food to the plate(s).
- The time setting in minutes will now blink and countdown to zero. The six bars below the minutes are an indication of the seconds (each bar equals 10 seconds).
- To stop cooking, press START/STOP button to switch the appliance off.
- To prolong the life of your plates' ceramic non-stick coating we recommend using plastic, silicone, or wooden utensils.
- Never leave plastic utensils in contact with the hot plates.
- Between meals, remove any residue with a paper towel before starting your next meal.
- Before each use pour some oil on the plates. We recommend using oil suitable for baking and frying (i.e. oils with a high smoke point). Check the label of your oil to make sure it's suitable for cooking. Do not use any type of oil sprays, including aerosols, mist, and pump sprays.
- Always clean your plates after each use.

NOTE: Default timer and temperature will appear on the LCD display. The modifications made to the menus regarding time and temperature persist as long as the appliance remains connected to the power source. However, once the power cord is unplugged, the time and temperature settings revert back to the default factory values.

NOTE: To change the temperature between Celsius: °C and Fahrenheit: °F, press and hold the START|STOP button and SEAR button simultaneously for 6 seconds.



COOKING GUIDE

Food	Plate	Suggested temp & time
Bacon	Grill or Teppanyaki	Place bacon on cold plates. Turn to 230°C. Cook until desired crispiness. Should take about 15 mins for 450 g of bacon.
Beef, Boneless Steak	Grill	Preheat to 230°C. Press the SEAR button and sear for 2 mins. Put the steaks on the preheated grill plates. Cook for about 4 to 6 mins per side, depending on the thickness of the steaks and desired doneness.
Chicken Breast	Grill	Preheat to 200°C. Cook 8 to 10 mins per side. (Internal temperature should be 80°C—juices will run clear with no signs of pink.)
Chicken Thighs	Grill	Preheat to 200°C. Cook 8 to 10 mins per side. (Internal temperature should be 80°C—juices will run clear with no signs of pink.)
Fish Steaks	Grill	Preheat to 200°C. 7 to 8 mins per side.
Hamburgers	Grill	Preheat to 230°C.
Cheeseburgers	Grill	Same as above, but once the burgers are nearly cooked, with about 1.5 mins remaining, place a piece of cheese on top of the burgers. Cook until cheese is just melted.
Sausages (uncooked)	Grill or Teppanyaki	230°C. Put the sausages on the preheated grill/teppanyaki plates—the grill ribs are perfect for holding the sausages in place and allow for easy turning for even cooking. Grill for about 5 mins per side.
Eggs	Teppanyaki	180°C. Break the eggs onto the hot teppanyaki plates. Flip once whites are set, about 2 to 3.5 mins, and remove when cooked to desired doneness.
French Toast	Teppanyaki	180°C. Flip after 2 to 3 mins, depending on thickness. Cook for an additional 2 to 3 mins.



Food	Plate	Suggested temp & time
Steak & Eggs	Grill and Teppanyaki	Preheat to 180°C. Put the seasoned steak(s) on the preheated grill plate. Grill for about 4 to 6 mins per side, depending on thickness and desired doneness. After flipping steak(s) to cook the second side, add the eggs to the preheated teppanyaki plate and cook for 2 to 3 mins per side. At that time, the steaks should be done as well.
Vegetables	Grill	200°C. Grill until tender. This will vary depending on the types of vegetables used but should take between 20 and 30 mins.

NOTE: These are suggested times only and may vary based on ingredients, temperatures and personal preference. Always check internal meat temperatures with a food thermometer for safety. Thick cuts of meat may need to be butterflied for even cooking results.

6) MAINTENANCE AND CLEANING

- Before cleaning, always unplug your appliance and allow it to cool (at least 30 minutes). Remove and dispose of grease and fats that have accumulated in the drip tray and drip gutter.
- Press the plate release buttons to remove the plates for cleaning. Make sure the cooking plates have cooled completely before handling (at least 30 minutes). The plates and drip tray are dishwasher safe.
- Do not scrape the cooking plates with metallic objects like knives or forks and do not use a scouring pad for cleaning. Doing so can damage the plates' ceramic non-stick coating.
- If you've cooked seafood, wipe the cooking plate with lemon juice to avoid transferring seafood flavour to your next meal.
- The base and control panel can be wiped clean with a soft, dry cloth. For tougher messes, dampen cloth.
- The splash guard, drip tray, drip gutter and plates can be washed by hand with a damp cloth. The drip tray and removable plates are dishwasher safe.
- Refrain from using scouring pads, powders, or chemical detergents.

7) STORAGE

- Ensure the appliance is cool and dry before storing. Wrap the power cord around the power cord wrap underneath the appliance.
- To ensure the best way of storage: place 2 plates assembled in the appliance and place 2 plates in the foreseen storage bags.



- For best and safest storing, retain the packaging materials and place the appliance and plates back into the box when not in use.

8) SPARE PARTS

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

9) DISPOSAL OF THE APPLIANCE



This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). The product may not be treated as household waste. Instead bring it to a central collection point for the recycling of electrical and electronic household appliances. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product. Correct disposal helps prevent adverse consequences for the environment and human health. By reusing, recycling and/or other use of old appliances, you make an important contribution to protecting our environment.

Only valid for United Kingdom:

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

10) WARRANTY

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

Enjoy using your appliance!

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



EN

NL

FR

DE

DA

SV

NO

The Original
GREEN PAN™



HANDLEIDING & GARANTIE

XL GRILL/TEPPANYAKI MET LESS SMOKE-FUNCTIE





INHOUD

1)	ALGEMENE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN	18
2)	BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN	21
3)	VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK	22
4)	MONTAGE-INSTRUCTIES	22
	A. MONTAGE-INSTRUCTIES VOOR DE VERSCHILLENDE PLATENSETS	22
	B. DE BAKPLATEN PLAATSEN	22
	C. DE BAKPLATEN VERWIJDEREN	23
5)	GEBRUIK	23
6)	ONDERHOUD EN REINIGING	26
7)	OPBERGEN	27
8)	RESERVEONDERDELEN	27
9)	HET TOESTEL RECYCLEN	27
10)	GARANTIE	27



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

1) ALGEMENE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Neem bij het gebruik van een elektrisch toestel altijd de volgende elementaire voorzorgsmaatregelen:

1. **BELANGRIJK:** Lees alle instructies voor het eerste gebruik.
2. Raak hete oppervlakken niet aan. Sommige oppervlakken zullen heet worden tijdens het gebruik.
3. **PAS OP:** Bak alleen op de verwijderbare platen, om het risico op een elektrische schok te beperken.
4. Dit toestel is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik, niet voor commercieel gebruik.
5. Gebruik het toestel alleen voor het doel waarvoor het bedoeld en ontworpen is.
6. Houd het toestel en de stekker uit de buurt van water en andere vloeistoffen. Mocht het toestel in water vallen, dan trek je de stekker onmiddellijk uit het stopcontact. Gebruik het toestel niet meer tot het door een bevoegde technicus nagekeken is.
7. Niet-naleving van deze instructies kan lichamelijk letsel veroorzaken en/of het toestel beschadigen.
8. Probeer nooit zelf de behuizing van het toestel te openen.
9. Steek nooit voorwerpen in de behuizing van het toestel.
10. Raak de stekker niet aan met natte of vochtige handen.
11. Gevaar op elektrische schok! Probeer het toestel niet zelf te herstellen. Als het defect is, moet het worden gerepareerd door de fabrikant, zijn onderhoudsdienst of een andere bevoegde persoon.
12. Gebruik nooit een beschadigd toestel! Haal de stekker uit het stopcontact en neem contact op met de verkoper.
13. Sluit het toestel alleen aan op een stopcontact met de op het naamplaatje vermelde spanning en frequentie.
14. Waarschuwing! Dompel de elektrische delen van het toestel niet onder in water of andere vloeistoffen. Houd het toestel nooit onder stromend water.



15. Controleer de stekker en het stroomsnoer regelmatig op beschadiging. Een beschadigde stekker of een beschadigd stroomsnoer moet worden vervangen door de fabrikant, zijn onderhoudsdienst of een andere bevoegde persoon, om gevaar of letsels te voorkomen.
16. Laat het snoer niet in contact komen met scherpe of hete objecten en houd het uit de buurt van open vuur. Neem altijd de stekker zelf vast om hem uit het stopcontact te halen. Trek nooit aan het snoer.
17. Plaats het stroomsnoer (of verlengsnoer) zo dat niemand erover kan struikelen.
18. Houd het toestel altijd in de gaten tijdens het gebruik. Laat het toestel tijdens het gebruik nooit onbewaakt achter.
19. Waarschuwing! Zolang de stekker in het stopcontact zit, is het toestel aangesloten op het net.
20. Schakel het toestel uit voor je de stekker uit het stopcontact haalt. Draag het toestel nooit aan het stroomsnoer.
21. Gebruik nooit hulpstukken die niet bij het toestel geleverd zijn.
22. Steek de stekker in een goed bereikbaar stopcontact, zodat je hem er in een noodgeval meteen uit kunt trekken.
23. Haal de stekker nooit uit het stopcontact door aan het snoer te trekken. Dat kan het snoer of het stopcontact beschadigen. Trek zachtjes aan de stekker om hem uit het stopcontact te halen.
24. Gebruik nooit andere dan de door de fabrikant aanbevolen accessoires. Die kunnen gevaarlijk zijn voor de gebruiker of het toestel beschadigen. Gebruik alleen originele onderdelen en accessoires.
25. Dit toestel mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een fysieke of mentale beperking of een gebrek aan kennis en ervaring als dat onder toezicht gebeurt, of als ze de nodige instructies hebben gekregen om dit apparaat veilig te gebruiken en zich bewust zijn van de mogelijke gevaren.
26. De schoonmaak van het toestel en onderhoud dat de gebruiker zelf kan uitvoeren, mogen niet aan kinderen worden toevertrouwd, tenzij ze onder toezicht staan.
27. Dit toestel is geen speelgoed. Houd het toestel en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.



28. Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer je het toestel onbewaakt achterlaat of als het niet in gebruik is, en ook voor je het monteert, demonteert of schoonmaakt.
29. Plaats het toestel NIET op of in de buurt van een hete gasbrander of elektrische kookplaat, en evenmin in een verwarmde oven.
30. Het toestel mag niet worden gebruikt met een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.
31. Dit toestel heeft uitsluitend voor functionele doeleinden een aardverbinding.
32. Gebruik het toestel niet in een industriële omgeving, buiten of voor andere doeleinden dan waarvoor het gemaakt is.
33. Plaats het toestel niet op of in de buurt van een elektrisch of gasfornuis, op de rand van een tafel of op een onstabiel oppervlak. Plaats het toestel alleen op een vlakke, effen en stabiele ondergrond.
34. Kijk voordat je het toestel gebruikt na of de druipschaal goed onderaan het toestel bevestigd is.
35. Lees de volledige gebruiksaanwijzing en het garantieboekje om een veilige werking en optimale prestaties te garanderen.
36. **BEWAAR DEZE INSTRUCTIES.** Gooi ze niet weg. Lees ze voordat je je nieuwe XL Grill/Teppanyaki met LESS SMOKE-functie gebruikt. Bewaar voor toekomstig gebruik.

SPECIALE INSTRUCTIES VOOR HET SNOER

Het toestel wordt geleverd met een kort snoer om het gevaar van verstrikken of struikelen bij een langer snoer te vermijden. Wees voorzichter als je een langer verlengsnoer gebruikt. Bij gebruik van een lang verlengsnoer moet het aangegeven elektrische vermogen van het verlengsnoer minstens even groot zijn als het elektrische vermogen van het toestel. Plaats het langere snoer zo dat het niet over het aanrecht of de tafelrand hangt, om te vermijden dat kinderen of dieren eraan trekken of dat iemand erover zou struikelen. Het verlengsnoer moet een drieadrig snoer met aarding zijn.



2) BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN

1. Basis

Sterke constructie van roestvrij staal.

2. Bedieningspaneel

Toetsen START/STOP en SEAR (AANBRADEN) met indicatielampjes; draaiknoppen en lcd-scherm.

3. (a) Grillplaat / (b) Teppanyakiplaat

Verwijderbare en verwisselbare platen met Thermolon™ Volt keramische antiaanbaklaag.

4. Ontgrendelknoppen van de platen

Indrukken om de grill- of teppanyakiplaten los te maken en te verwijderen.

5. Spatscherm

Verwijderbaar roestvrijstalen spat scherm.

6. Druipschaal

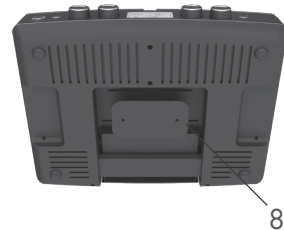
Vangt vet op en is uitneembaar voor een vlotte reiniging.

7. Druipgoot

Vangt vet op en is uitneembaar voor een vlotte reiniging.

8. Opbergruimte voor het snoer

Handige opbergruimte onderaan voor het snoer.





3) VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Lees alle instructies en belangrijke voorzorgsmaatregelen.
2. Verwijder al het verpakkingsmateriaal en controleer of je alle onderdelen in goede staat hebt ontvangen.
3. Scheur alle plastic zakken en gooi ze weg volgens de lokale regelgeving. Ze kunnen immers een verstikkingsgevaar vormen voor kinderen.
4. Veeg het toestel schoon met een vochtige doek. **OPMERKING:** Gebruik geen agressieve schurende reinigingsmiddelen, schuursponsjes of producten die niet veilig zijn voor gebruik op keramische antiaanbaklagen. Als je de platen en de druipschaal in de vaatwasser schoonmaakt, is het mogelijk dat ze enigszins verkleuren. Het effect is louter esthetisch en heeft geen invloed op de prestaties.
5. De volgende 4 onderdelen zijn verwijderbaar voor het schoonmaken: (1) grill/teppanyaki-platen – (2) spatscherm – (3) druipegoot – (4) druipschaal
6. Maak de grill/teppanyaki-platen, de druipschaal en de druipegoot schoon en droog ze goed af voordat je ze op het toestel aanbrengt. De platen en de druipschaal zijn vaatwasbestendig.
7. Plaats de druipschaal en de druipegoot in het toestel.
8. Plaats de platen zoals uitgelegd in deel 4) Montage-instructies.

OPMERKING: Tijdens het eerste gebruik kan het apparaat een lichte geur verspreiden. Dat is volkomen normaal en zal verdwijnen met het gebruik.

4) MONTAGE-INSTRUCTIES

A. Montage-instructies voor de verschillende platensets

Plaats het toestel om te beginnen op een schone, vlakke ondergrond. Er zijn 3 verschillende opties voor de platen:



Enkel grill



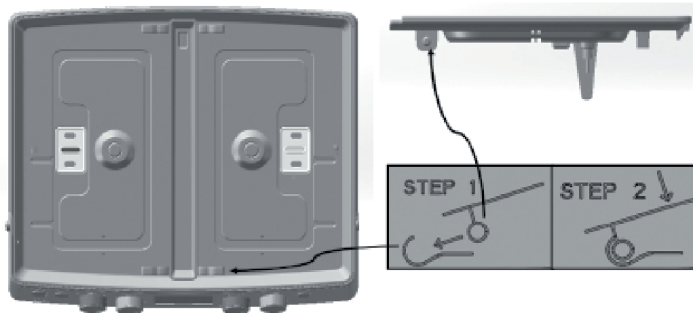
Enkel teppanyaki



Combinatie grill & teppanyaki

B. De bakplaten plaatsen

Het toestel moet uitgeschakeld en afgekoeld zijn. Plaats elke plaat afzonderlijk in het toestel. Kantel het midden van de plaat naar omlaag en druk de buitenkant van de plaat voorzichtig neer. Je moet de plaat horen vastklikken. Gebruik geen kracht. Controleer of de scharnierpen en -haken uitgelijnd zijn en probeer het opnieuw. Druk niet op de pinnen.



OPMERKING: Het diagram dient alleen als uitleg. Er zijn geen markeringen op het toestel.

C. De bakplaten verwijderen

Het toestel moet uitgeschakeld en afgekoeld zijn. Druk op de START/STOP-toets om te controleren of het toestel uitgeschakeld is. Lokaliseer de ontgrendelknoppen van de platen aan de zijkanten. Druk een knop stevig in en de bakplaat zal loskomen. Neem de bakplaat met beide handen vast, til op en verwijder. Wees voorzichtig wanneer je de platen op een ander oppervlak legt – oefen geen druk uit, om de pinnen op de onderkant niet te beschadigen.

5) GEBRUIK

- Wees voorzichtig tijdens het gebruik van het apparaat. Het wordt immers heet.
RAAK DE PLATEN OF HET SPATSCHERM NIET AAN TIJDENS OF METEEN NA HET KOKEN.
Gebruik een ovenwant als je het spatscherm wilt aanpassen, om brandwonden te voorkomen.
- Ook de onderkant van het toestel is erg heet. Als je het toestel om welke reden dan ook wilt verplaatsen, laat je het eerst afkoelen (gedurende minstens 30 minuten).
- Wanneer het toestel gemonteerd is, steek je de stekker in een standaard elektrisch stopcontact en kan je beginnen te koken. Terwijl je je selecties maakt, zal het lcd-scherm aangaan, maar het bakken begint pas wanneer je op de toets START/STOP drukt.
- Met de draaiknop PLATE SELECT (PLAATSELECTIE) kan je kiezen of je beide platen tegelijk regelt of de temperatuur, tijd en aanbraadfunctie voor elke plaat afzonderlijk instelt. De temperatuur kan worden ingesteld van 80 °C tot 230 °C en de tijd van 1 tot 30 minuten.
- Als je de knop TIME (TIJD) in wijzerzin voorbij 30 minuten draait, verschijnt op het scherm ON (AAN). De timer begint niet af te tellen, maar de plaat zal na 60 minuten automatisch worden uitgeschakeld.



- Als je alleen de linkerplaat (LEFT) of de rechterplaat (RIGHT) selecteert, kan je de plaat afzonderlijk uitschakelen door de knop TEMPERATURE (TEMPERATUUR) volledig naar links te draaien, onder 80 °C. Dat kan alleen voordat je begint te koken.
- Met de draaiknop voor de instellingen kan je kiezen tussen de handmatige modus en 'less smoke'. De modus less smoke biedt optimale voorprogrammeringen voor rundvlees, kip, vis en varkensvlees.
- Met de toets SEAR (AANBRADEN) kan je vlees tot 5 minuten op 260 °C aanbraden. Elke kant van het bedieningspaneel heeft een eigen aanbraadfunctie. Je kan de functie dus aan elke kant afzonderlijk gebruiken.
- Nadat je de gewenste instellingen hebt gekozen, druk je op START/STOP en verschijnt PREHEAT (VOORVERWARMEN) op het lcd-scherm, met balkjes die van links naar rechts lopen.
- Zodra het toestel op temperatuur is, hoor je driemaal een pieptoon. De melding PREHEAT verdwijnt en de minuten beginnen te knipperen.
- Druk op START/STOP om de timer te laten aftellen en leg het voedsel op de plaat of platen.
- De tijdstelling in minuten knippert nu en telt af naar nul. De zes balkjes onder de minuten geven de seconden aan (elk balkje komt overeen met 10 seconden).
- Om te stoppen met koken druk je op START/STOP om het toestel uit te schakelen.
- Voor een maximale levensduur van de keramische antiaanbaklaag raden we aan om kunststof, silicone of houten keukengerei te gebruiken.
- Laat kunststof keukengerei nooit langdurig in contact met de hete platen.
- Tussen twee bereidingen in verwijder je eventuele resten met keukenpapier voordat je aan de volgende bereiding begint.
- Doe voor elk gebruik wat olie op bakplaten. Wij raden olie aan die geschikt is voor bakken en frituren (met een hoog rookpunt). Controleer het etiket op de fles om na te gaan of de olie geschikt is om mee te koken. Gebruik geen oliesprays zoals spuitbussen, nevelsprays, pompsprays enz.
- Maak de platen schoon na elk gebruik.

OPMERKING: De standaardinstellingen voor tijd en temperatuur verschijnen op het lcd-scherm. Wijzigingen aan de tijd en temperatuur blijven bewaard zolang het toestel met het net verbonden is. Haal je echter de stekker uit het stopcontact, dan gaan de wijzigingen verloren en worden opnieuw de standaardwaarden gebruikt.

OPMERKING: Om de temperatuur tussen Celsius (°C) en Fahrenheit (°F) te schakelen houd je de toetsen START/STOP en SEAR samen 6 seconden ingedrukt.



KOOKGIDS

Voedsel	Plaat	Voorgestelde temp. & tijd
Bacon (Spek)	Grill of teppanyaki	Leg het spek op de koude platen. Stel in op 230 °C. Bak tot de gewenste knapperigheid. Voor 450 g spek duurt dat ongeveer 15 minuten.
Beef, Boneless Steak (Rundvlees, biefstuk)	Grill	Voorverwarmen op 230 °C. Druk op de toets SEAR (AANBRADEN) en braad 2 minuten aan. Leg de steaks op de voorverwarmde grillplaat. Bak zo'n 4 tot 6 minuten aan elke kant, afhankelijk van de dikte en de gewenste gaarheid.
Chicken Breast (Kipfilet)	Grill	Voorverwarmen op 200 °C. Aan elke kant 8 tot 10 minuten grillen. (De interne temperatuur moet 80 °C zijn – helder vocht en geen spoor van roze kleur.)
Chicken Thighs (Kippenbouten)	Grill	Voorverwarmen op 200 °C. Aan elke kant 8 tot 10 minuten grillen. (De interne temperatuur moet 80 °C zijn – helder vocht en geen spoor van roze kleur.)
Fish Steaks (Vissteaks)	Grill	Voorverwarmen op 200 °C. Aan elke kant 7 tot 8 minuten grillen.
Hamburgers	Grill	Voorverwarmen op 230 °C.
Cheeseburgers (Kaasburgers)	Grill	Zoals hamburgers, maar ongeveer 1,5 minuut voordat ze volledig gaar zijn, een plakje kaas op de burgers leggen. Verwarmen tot de kaas net gesmolten is.
Sausages (uncooked) Worst (rauw)	Grill of teppanyaki	230 °C. Leg de worst op de voorverwarmde grill/teppanyaki-platen. De geribbelde grillplaat is perfect om worst op z'n plaats te houden en gemakkelijk om te draaien, voor een gelijkmatige bereiding. Grill ongeveer 5 minuten aan elke kant.
Eggs (Eieren)	Teppanyaki	180 °C. Breek de eieren op de hete teppanyakiplaten. Draai om zodra het eiwit is gestold, na ongeveer 2 tot 3,5 minuten, en haal van de plaat wanneer de eieren genoeg gebakken zijn.



Voedsel	Plaat	Voorgestelde temp. & tijd
French Toast (Croque monsieur)	Teppanyaki	180 °C. Draai om na 2 tot 3 minuten, afhankelijk van de dikte. Bak nog 2 tot 3 minuten.
Steak & Eggs (Steak & eieren)	Grill en teppanyaki	Voorverwarmen op 180 °C. Leg de gekruidde steaks op de voorverwarmde grillplaat. Grill zo'n 4 tot 6 minuten aan elke kant, afhankelijk van de dikte en de gewenste gaarheid. Voeg, nadat je de steak(s) hebt omgedraaid, de eieren toe op de voorverwarmde teppanyakiplaat en bak 2 tot 3 minuten aan elke kant. Tegen dan zouden de steaks ook klaar moeten zijn.
Vegetables (Groenten)	Grill	200 °C. Grill tot ze gaar zijn. Dat varieert afhankelijk van het type groenten, maar duurt doorgaans 20 tot 30 minuten.

OPMERKING: Dit zijn slechts voorgestelde tijden, ze kunnen variëren afhankelijk van de ingrediënten, de temperaturen en je persoonlijke voorkeur. Controleer altijd de interne temperatuur van vlees met een vleesthermometer om het veilig te houden. Om dikke stukken vlees gelijkmatig te grillen kan het nodig zijn dat je ze bijna volledig opensnijdt en opgevouwen op de plaat legt.

6) ONDERHOUD EN REINIGING

- Trek altijd eerst de stekker uit het stopcontact en laat het (ten minste 30 minuten) afkoelen voor je het schoonmaakt. Verwijder de vetresten uit de druipschaal en de druipgoot.
- Druk de ontgrendelknoppen van de platen in om de platen te verwijderen en ze schoon te maken. Zorg dat de platen volledig afgekoeld zijn (minstens 30 minuten) voor je ze vastneemt. De platen en de druipschaal zijn vaatwasbestendig.
- Schraap de bakplaten niet af met metalen voorwerpen zoals messen of vorken, en gebruik geen schuur sponsje voor het schoonmaken. Dat kan de keramische antiaanbaklaag van de platen beschadigen.
- Heb je zeevruchten bereid? Veeg de platen dan schoon met citroensap om te voorkomen dat je volgende maaltijd naar zeevruchten smaakt.
- Maak het basisapparaat en het bedieningspaneel schoon met een zachte, droge doek. Voor hardnekkiger vuil kan je de doek vochtig maken.
- Het spatscherm, de druipschaal, de druipgoot en de platen mogen met de hand worden afgewassen met een vochtige doek. De druipschaal en de uitneembare platen zijn vaatwasbestendig.



- Gebruik geen schuursponsjes, poeders of chemische reinigingsmiddelen.

7) OPBERGEN

- Zorg dat het toestel afgekoeld en droog is voordat je het opbergt. Wikkel het stroomsnoer rond de snoerwikkelaar aan de onderzijde van het toestel.
- De beste manier om de grill op te bergen: leg 2 platen in het toestel en bewaar 2 platen in de meegeleverde zakjes.
- Als je de grill veilig wilt opbergen is het een goed idee om het verpakkingsmateriaal bij te houden en het toestel en de platen in de doos te bewaren wanneer je ze niet gebruikt.

8) RESERVEONDERDELEN

Voor dit toestel zijn geen reserveonderdelen verkrijgbaar.

9) HET TOESTEL RECYCLEN



Dit toestel valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). Het toestel mag niet worden behandeld als huishoudelijk afval. Breng het naar een centraal inzamelpunt voor de recyclage van elektrische en elektronische huishoudelijke apparaten. Voor meer informatie over het verwerken, terugwinnen en recycleren van dit product kan je contact opnemen met je gemeente, je afvalverwerkingsbedrijf of de winkel waar je het hebt gekocht. Als je dit toestel op de juiste manier afdankt, voorkom je een negatieve impact op het milieu en de volksgezondheid. Door oude toestellen te hergebruiken, te recycleren en/of anderszins te gebruiken lever je een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.

Alleen geldig voor het Verenigd Koninkrijk:

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

10) GARANTIE

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

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



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

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

Bij non-conformiteit zal, afhankelijk van de omstandigheden,

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

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

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

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

Onze klantenservice helpt je graag verder.

We wensen je veel plezier met je nieuwe toestel!

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



EN

NL

FR

DE

DA

SV

NO

The Original
GREEN PAN™



MANUEL D'UTILISATION ET GARANTIE

GRIL/TEPPANYAKI XL AVEC
FONCTION LESS SMOKE





TABLE DES MATIÈRES

1)	INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ	32
2)	DESCRIPTION DES DIFFÉRENTS ÉLÉMENTS	35
3)	AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	36
4)	INSTRUCTIONS DE MONTAGE	36
	A. INSTRUCTIONS DE MONTAGE POUR LES DIFFÉRENTES PLAQUES	36
	B. INSTALLATION DES PLAQUES DE CUISSON	36
	C. RETRAIT DES PLAQUES DE CUISSON	37
5)	UTILISATION	37
6)	ENTRETIEN ET NETTOYAGE	41
7)	RANGEMENT	41
8)	PIÈCES DE RECHANGE	41
9)	MISE AU REBUT DE L'APPAREIL	42
10)	GARANTIE	42



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

1) INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il convient de toujours respecter certaines précautions élémentaires de sécurité, notamment :

- 1. IMPORTANT :** Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant la première utilisation.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes ; certaines surfaces chauffent pendant l'utilisation.
- 3. ATTENTION :** Afin de réduire le risque d'électrocution, cuisinez uniquement sur les plaques amovibles.
4. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement et ne doit pas faire l'objet d'un usage commercial.
5. L'appareil doit être utilisé uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu.
6. Laissez l'appareil et la fiche d'alimentation à l'écart des projections d'eau et d'autres liquides. Si l'appareil tombe dans l'eau, retirez immédiatement la fiche d'alimentation de la prise de courant et n'utilisez plus l'appareil tant qu'il n'a pas été contrôlé par un technicien certifié.
7. Le non-respect des présentes instructions pourrait causer des blessures et/ou endommager l'appareil.
8. N'essayez jamais d'ouvrir vous-même le boîtier de l'appareil.
9. N'insérez aucun objet dans le boîtier de l'appareil.
10. Ne touchez pas la fiche d'alimentation avec les mains mouillées ou humides.
11. Risque d'électrocution ! Ne tentez pas de réparer vous-même l'appareil. En cas de dysfonctionnement, les réparations doivent être effectuées par le fabricant, son agent de service ou une personne dûment qualifiée.
12. N'utilisez jamais l'appareil s'il est endommagé. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et contactez votre revendeur si l'appareil est endommagé.
13. Branchez uniquement l'appareil à une prise électrique dont la tension et la fréquence correspondent à celles mentionnées sur l'étiquette de l'appareil.



14. Attention : ne plongez jamais les composants électriques de l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides. Ne passez jamais l'appareil sous l'eau courante.
15. Vérifiez régulièrement que la fiche et le câble d'alimentation ne sont pas endommagés. Si la fiche ou le câble d'alimentation sont endommagés, ils doivent être remplacés par le fabricant, son agent de service après-vente ou une autre personne dûment qualifiée de manière à éviter tout danger ou blessure.
16. Veillez à ce que le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec des objets tranchants ou très chauds et ne le laissez pas à proximité d'une flamme nue. Débranchez toujours l'appareil en tirant sur la fiche d'alimentation, et non sur le câble.
17. Placez le câble d'alimentation (ou la rallonge) de manière à ce qu'il ne risque pas de faire trébucher quelqu'un.
18. Gardez toujours un œil sur l'appareil lorsque vous l'utilisez. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
19. Attention : tant que la fiche d'alimentation se trouve dans la prise de courant, l'appareil est branché à la source d'alimentation.
20. Éteignez l'appareil avant de retirer la fiche d'alimentation de la prise. Ne portez jamais l'appareil par le câble d'alimentation.
21. N'utilisez pas d'autres dispositifs non fournis avec l'appareil.
22. Branchez la fiche d'alimentation à une prise électrique facile d'accès pour pouvoir débrancher immédiatement l'appareil en cas d'urgence.
23. Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le câble d'alimentation. Cela risquerait d'endommager le câble ou la prise électrique. Pour débrancher l'appareil, tirez doucement sur la fiche du câble d'alimentation.
24. N'utilisez jamais d'autres accessoires que ceux recommandés par le fabricant. Le non-respect de cette consigne pourrait mettre en danger l'utilisateur et risquerait d'endommager l'appareil. Utilisez uniquement des pièces et accessoires d'origine.
25. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, par des personnes souffrant d'un handicap physique ou mental ou par des personnes inexpérimentées à condition que ce soit sous la surveillance d'une personne responsable ou après avoir reçu des instructions sur la manière d'utiliser cet appareil en toute sécurité et compris les dangers potentiels.
26. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.



27. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Laissez l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
28. Ne laissez jamais l'appareil branché sans surveillance ou si vous ne l'utilisez pas, et débranchez-le systématiquement avant de le monter, de le démonter ou de le nettoyer.
29. Ne le placez PAS sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chaud.
30. L'appareil n'est pas destiné à être mis en marche au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande indépendant.
31. L'appareil est équipé d'une prise de terre à des fins fonctionnelles uniquement.
32. N'essayez pas d'utiliser l'appareil dans un environnement industriel ou en extérieur à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
33. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une cuisinière à gaz ou électrique, au bord d'une table ou sur une surface instable. Placez-le uniquement sur une surface stable, sèche et de niveau.
34. Avant de mettre l'appareil en marche, assurez-vous que le bac de récupération est correctement positionné au-dessous de l'appareil.
35. Pour une utilisation sûre et des performances optimales, veuillez lire attentivement et dans leur intégralité le manuel d'utilisation et le livret de garantie.
36. CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS. Ne les jetez pas. Lisez-les avant d'utiliser votre nouveau Gril/Teppanyaki XL avec fonction LESS SMOKE. À conserver pour consultation ultérieure.

INSTRUCTIONS RELATIVES AU CÂBLE D'ALIMENTATION SPÉCIAL

Un câble d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement que poserait un câble plus long. Il est possible d'utiliser une rallonge plus longue à condition de faire preuve de prudence. En cas d'utilisation d'une rallonge, le courant nominal indiqué sur la rallonge doit être supérieur ou égal à celui de l'appareil, et la rallonge doit être disposée de façon à ne pas pendre du plan de travail ou de la table, car des enfants ou des animaux pourraient tirer dessus et elle risquerait de faire trébucher quelqu'un. Utilisez uniquement une rallonge à trois broches avec prise de terre.



2) DESCRIPTION DES DIFFÉRENTS ÉLÉMENTS

1. Base

Conception solide en acier inoxydable.

2. Panneau de commande

Boutons START/STOP [marche/arrêt] et SEAR [saisir] avec témoins lumineux ; molettes de réglage et écran LCD.

3. Plaques (a) gril / (b) teppanyaki

Plaques amovibles et interchangeables avec revêtement antiadhésif en céramique Thermolon™ Volt.

4. Boutons de déverrouillage des plaques

Poussez pour déverrouiller et retirer les plaques gril ou teppanyaki.

5. Pare-projections

Pare-projections amovible en acier inoxydable.

6. Bac de récupération

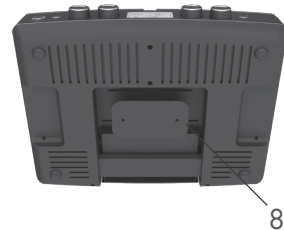
Bac de collecte des graisses, amovible pour un nettoyage facile.

7. Gouttière de récupération

Gouttière de collecte des graisses, amovible pour un nettoyage facile.

8. Logement du câble d'alimentation

Idéalement situé sous l'appareil de façon à cacher le câble d'alimentation.





3) AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Veuillez lire toutes les instructions et les mesures de protection importantes.
2. Retirez tous les emballages et vérifiez que tous les éléments sont en bon état.
3. Déchirez tous les sacs en plastique et jetez-les comme il se doit. Ils pourraient représenter un risque d'étouffement pour les enfants.
4. Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un linge humide. **REMARQUE :** N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de tampons à récurer ou de produits qui ne sont pas considérés comme sûrs pour les revêtements antiadhésifs. En cas de lavage des plaques et du bac de récupération au lave-vaisselle, une légère décoloration de ces éléments peut se produire. Il s'agit là d'une altération purement cosmétique qui n'affecte en rien leurs performances.
5. Les quatre éléments suivants peuvent être retirés de l'appareil pour être nettoyés : (1) les plaques gril/teppanyaki – (2) le pare-projections – (3) la gouttière de récupération – (4) le bac de récupération.
6. Lavez et séchez soigneusement les plaques gril/teppanyaki, le bac de récupération et la gouttière de récupération avant de les replacer sur l'appareil. Les plaques et le bac de récupération peuvent passer au lave-vaisselle.
7. Insérez le bac de récupération et la gouttière de récupération.
8. Installez les plaques en suivant les instructions données dans la section 4 « Instructions de montage ».

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

4) INSTRUCTIONS DE MONTAGE

A. Instructions de montage pour les différentes plaques

Pour commencer, placez l'appareil sur une surface plane propre. L'appareil propose trois configurations différentes :



Gril seul



Teppanyaki seul



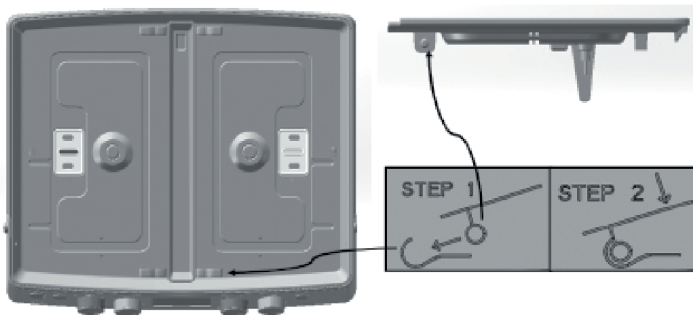
Combinaison gril +
teppanyaki

B. Installation des plaques de cuisson

L'appareil doit être éteint et refroidi. Insérez une plaque à la fois. Inclinez la plaque vers le bas et appuyez avec précaution sur le côté extérieur



de la plaque. Vous devriez l'entendre s'enclencher. Si la plaque ne s'enclenche pas, ne forcez pas : vérifiez le bon alignement des charnières et des crochets et réessayez. N'essayez pas d'utiliser des ustensiles pointus pour insérer les plaques.



REMARQUE : Ce schéma est fourni uniquement à titre indicatif. En réalité, ces inscriptions ne sont pas présentes sur l'appareil.

C. Retrait des plaques de cuisson

L'appareil doit être éteint et refroidi : veillez à bien appuyer sur le bouton START/STOP. Repérez les boutons de déverrouillage des plaques sur les côtés de l'appareil. Appuyez fermement sur un bouton pour libérer la plaque de cuisson de la base. Tenez la plaque de cuisson des deux mains et faites-la glisser pour la retirer. Manipulez les plaques avec précaution lorsque vous les posez sur une autre surface : n'exercez pas une pression trop importante afin de ne pas endommager les crochets situés en dessous.

5) UTILISATION

- L'appareil chauffe pendant l'utilisation : utilisez-le toujours avec prudence.

NE TOUCHEZ PAS LES PLAQUES NI LE PARE-PROJECTIONS PENDANT OU IMMÉDIATEMENT APRÈS LA CUISSON.

Si vous devez ajuster la position du pare-projections, utilisez une manique afin de ne pas vous brûler.

- La base de l'appareil sera également très chaude. Si vous devez déplacer l'appareil pour quelque raison que ce soit, laissez-le refroidir (au moins 30 minutes) avant de le manipuler.
- Une fois l'appareil correctement monté, branchez la fiche d'alimentation dans une prise électrique standard. Vous pouvez à présent cuisiner ! Lorsque vous choisissez vos réglages, l'écran LCD s'illumine, mais la cuisson ne démarrera que lorsque vous aurez appuyé sur le bouton START/STOP.
- Grâce à la molette PLATE SELECT [sélection des plaques], vous pouvez soit contrôler les deux plaques à la fois, soit régler la température, la durée de cuisson



et la fonction SEAR pour chaque plaque séparément. Les réglages de température vont de 80 °C à 230 °C, et les durées de cuisson de 1 à 30 minutes.

- Si vous tournez la molette TIME [durée] dans le sens des aiguilles d'une montre au-delà de 30 minutes, cela activera la fonction ON [en marche] sur l'écran. Le minuteur n'affiche pas de compte à rebours, mais la plaque s'éteindra automatiquement au bout de 60 minutes.
- En sélectionnant LEFT [plaque de gauche] ou RIGHT [plaque de droite], vous pourrez éteindre la plaque en question en tournant la molette TEMPERATURE [température] jusqu'à une température inférieure à 80 °C ou en tournant complètement cette molette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Cette opération peut être réalisée uniquement avant de commencer à cuisiner.
- La molette SETTING [réglage] vous permet de sélectionner les modes « manual » [manuel] et « less smoke » [moins de fumée]. Le mode « less smoke » propose des pré-réglages optimaux pour la cuisson du bœuf, de la volaille, du poisson et du porc.
- Les boutons SEAR vous permettent de saisir des aliments à 260 °C pendant 5 minutes maximum. Vous en trouverez un de chaque côté du panneau de commande, de façon à pouvoir sélectionner cette fonction pour chaque côté séparément.
- Une fois que vous avez sélectionné les réglages souhaités, appuyez sur le bouton START/STOP. L'écran LCD affichera « PREHEAT » [préchauffage] ainsi que des barres défilant de gauche à droite.
- Une fois le préchauffage terminé, l'appareil émet trois bips, « PREHEAT » disparaît de l'écran et les minutes commencent à clignoter.
- Appuyez sur le bouton START/STOP pour démarrer le compte à rebours de la minuterie et placez vos aliments sur la ou les plaques.
- La durée de cuisson, affichée en minutes, va alors clignoter et compter à rebours jusqu'à zéro. Les six barres qui apparaissent en dessous des minutes indiquent les secondes (chaque barre représente 10 secondes).
- Pour arrêter la cuisson, appuyez sur le bouton START/STOP afin d'éteindre l'appareil.
- Pour prolonger la durée de vie du revêtement antiadhésif en céramique de vos plaques de cuisson, nous vous recommandons d'utiliser des ustensiles en plastique, en silicone ou en bois.
- Ne laissez jamais d'ustensiles en plastique en contact avec les plaques chaudes.
- Entre deux repas, retirez les résidus éventuels à l'aide d'un essuie-tout avant de cuire le repas suivant.
- Avant chaque utilisation, versez un filet d'huile sur les plaques de cuisson. Nous vous conseillons d'utiliser de l'huile de cuisson ou de friture (c'est-à-dire des huiles avec un point de fumée élevé). Consultez l'étiquette de votre huile pour vérifier qu'elle est adaptée à ce type de cuisson. Évitez les huiles en spray (aérosol, vaporisateur ou autre produit du même type).



- Nettoyez toujours vos plaques après chaque utilisation.

REMARQUE : La minuterie et la température par défaut apparaîtront sur l'écran LCD. Les modifications apportées concernant la durée de cuisson et la température sont conservées tant que l'appareil reste branché à la source d'alimentation. En revanche, une fois le câble d'alimentation débranché, les réglages de temps de cuisson et de température sont réinitialisés aux valeurs d'usine par défaut.

REMARQUE : Pour changer d'unité de température entre degrés Celsius (°C) et Fahrenheit (°F), appuyez simultanément sur les boutons START/STOP et SEAR pendant 6 secondes.

GUIDE DE CUISSON

Aliment	Plaque	Température et temps de cuisson suggérés
Bacon	Gril ou teppanyaki	Placez le bacon sur les plaques froides. Réglez la température sur 230 °C. Faites cuire jusqu'à obtenir la croustillance désirée. Comptez environ 15 minutes pour 450 g de bacon.
Bœuf, steak désossé	Gril	Préchauffez à 230 °C. Appuyez sur le bouton SEAR et laissez chauffer pendant 2 minutes. Placez les steaks sur les plaques de gril préchauffées. Faites cuire environ 4 à 6 minutes de chaque côté, en fonction de l'épaisseur des steaks et de la cuisson souhaitée.
Blanc de poulet	Gril	Préchauffez à 200 °C. Faites cuire 8 à 10 minutes de chaque côté (la température interne doit être de 80 °C, et les jus de cuisson doivent être clairs, sans aucune trace rosée.)
Cuisses de poulet	Gril	Préchauffez à 200 °C. Faites cuire 8 à 10 minutes de chaque côté (la température interne doit être de 80 °C, et les jus de cuisson doivent être clairs, sans aucune trace rosée.)
Steaks de poisson	Gril	Préchauffez à 200 °C. Faites cuire 7 à 8 minutes de chaque côté.
Hamburgers	Gril	Préchauffez à 230 °C.



Aliment	Plaque	Température et temps de cuisson suggérés
Cheeseburgers	Gril	Suivez les instructions ci-dessus, mais une fois que les steaks sont presque cuits (lorsqu'il reste environ 1 minute 30 de cuisson), placez un morceau de fromage sur le dessus. Laissez cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
Saucisses (cruës)	Gril ou teppanyaki	230 °C. Placez les chapelets de saucisses sur les plaques préchauffées (gril ou teppanyaki) — les nervures du gril sont parfaites pour maintenir les chapelets sur la plaque et permettent de retourner facilement les saucisses pour obtenir une cuisson uniforme. Faites griller environ 5 minutes de chaque côté.
Œufs	Teppanyaki	180 °C. Cassez les œufs sur les plaques de teppanyaki chaudes. Retournez une fois les blancs cuits, après environ 2 minutes à 3 minutes 30. Retirez-les lorsqu'ils ont atteint la cuisson souhaitée.
Pain perdu	Teppanyaki	180 °C. Retournez au bout de 2 à 3 minutes, selon l'épaisseur. Laissez cuire 2 à 3 minutes supplémentaires.
Steak à cheval	Gril et teppanyaki	Préchauffez à 180 °C. Placez le ou les steaks assaisonnés sur les plaques de gril préchauffées. Faites griller environ 4 à 6 minutes de chaque côté, en fonction de l'épaisseur et de la cuisson souhaitée. Après avoir retourné le ou les steaks pour cuire l'autre côté, ajoutez les œufs sur la plaque de teppanyaki préchauffée et faites-les cuire 2 à 3 minutes de chaque côté. Les steaks devraient alors être cuits également.
Légumes	Gril	200 °C. Faites griller jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Le temps de cuisson variera en fonction du type de légumes, mais devrait osciller entre 20 et 30 minutes.

REMARQUE : Les temps de cuisson sont proposés à titre indicatif uniquement et peuvent varier selon les ingrédients, les températures et les préférences de chacun. Pour des raisons de sécurité, vérifiez systématiquement la température interne des



vian­des à l'aide d'un ther­mo­mètre ali­men­taire. Les gros­ses piè­ces de viande dev­ront éven­tu­el­le­ment être décou­pées en pa­pil­lon pour une cui­sson plus uni­forme.

6) ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Avant de le net­toyer, débran­chez tou­jours votre appa­reil et laissez-le refroi­dir (au moins 30 minu­tes). Retirez et jetez la graisse et les ma­tières grasses qui se sont accu­mu­lées dans le bac et la gout­tière de récu­pé­ra­tion.
- Appuyez sur les boutons de déver­rouil­lage des plaques pour retirer les plaques à net­toyer. Assurez-vous que les plaques de cui­sson aient com­plète­ment refroi­di (au moins 30 minu­tes) avant de les ma­nipuler. Les plaques et le bac de récu­pé­ra­tion peuvent passer au lave-vaisselle.
- N'éraflez pas les plaques de cui­sson avec des objets mé­tal­liques (couteaux ou fourchettes, par exemple) et n'utili­sez pas de tampon à récu­rer pour les net­toyer. Cela abîmerait leur revête­ment anti­adhé­sif en cé­ra­mique.
- Si vous avez cuisiné des produits de la mer, frottez la plaque de cui­sson avec du jus de citron pour éviter que cela donne le goût des fruits de mer à votre prochain repas.
- La base et le pan­neau de com­man­de peuvent être net­toyés avec un chiffon doux et sec. S'ils sont très sales, humidifiez le chiffon.
- Le pare-projections, le bac de récu­pé­ra­tion, la gout­tière de récu­pé­ra­tion et les plaques peuvent être net­toyés à la main avec un chiffon humide. Le bac de récu­pé­ra­tion et les plaques amovibles peuvent passer au lave-vaisselle.
- Évitez d'utiliser des tampons ou des poudres à récu­rer ou des déter­gents chi­miques.

7) RANGEMENT

- Vérifiez que l'appareil a refroi­di et qu'il est sec avant de le ranger. Enroulez le câble d'alimen­ta­tion autour de l'enrouleur situé sous l'appareil.
- Le meilleur moyen de ranger l'appareil consiste à monter deux des plaques à leur place et à mettre les deux autres dans les sacs de rangement prévus à cet effet.
- Pour un rangement sûr et optimal, conservez l'em­ballage et remettez l'appareil et les plaques dans le carton lorsque vous ne les utilisez pas.

8) PIÈCES DE RECHANGE

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



9) MISE AU REBUT DE L'APPAREIL



Cet appareil est marqué conformément à la Directive 2012/19/EU du Parlement européen relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Ce produit ne peut pas être traité comme un déchet ménager. Apportez-le dans un point de collecte central destiné au recyclage des appareils électroménagers et électriques. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez vous renseigner auprès de votre commune, de votre service de traitement des déchets ménagers ou du magasin où vous l'avez acheté. En éliminant correctement ce produit, vous contribuez à prévenir les conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine. En réutilisant, en recyclant et/ou en réaffectant d'anciens appareils usagés, vous contribuez de manière importante à la protection de notre environnement.

Uniquement applicable au Royaume-Uni :

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

Pour la France:



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

10) GARANTIE

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

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

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

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



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

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

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

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

Si vous avez des questions concernant le produit, n'hésitez pas à contacter le service clientèle par e-mail à : info@cookware-co.com

Le service clientèle vous indiquera les étapes à suivre.

Profitez de votre appareil !

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





EN

NL

FR

DE

DA

SV

NO

The Original
GREEN PAN™



GEBRAUCHSANLEITUNG & GARANTIEBESTIMMUNGEN

XL-GRILL/TEPPANYAKIGRILL MIT FUNKTION
FÜR RAUCHARMES GRILLEN





INHALT

1)	WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	48
2)	GERÄTEÜBERSICHT	51
3)	VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH	52
4)	VORBEREITUNG	53
	A. EINSETZEN UND ENTNEHMEN DER VERSCHIEDENEN PLATTENSETS	53
	B. EINSETZEN DER GRILLPLATTEN	53
	C. ENTNEHMEN DER GRILLPLATTEN	53
5)	BENUTZUNG	54
6)	PFLEGE UND REINIGUNG	57
7)	LAGERUNG	58
8)	ERSATZTEILE	58
9)	ENTSORGUNG DES GERÄTS	58
10)	GARANTIEBESTIMMUNGEN	59



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

1) WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung von elektrischen Haushaltsgeräten sollten Sie stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen wie die folgenden beachten:

1. **WICHTIG:** Lesen Sie vor der ersten Benutzung des Geräts die Gebrauchsanleitung durch.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Einige Teile der Geräteoberfläche werden im Betrieb heiß.
3. **VORSICHT:** Benutzen Sie das Gerät zur Speisenzubereitung grundsätzlich nur, wenn beide Platten eingesetzt sind - andernfalls besteht Stromschlaggefahr!
4. Das Gerät ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch bestimmt und darf nicht gewerblich verwendet werden.
5. Dieses Gerät ist ausschließlich für den bestimmungsgemäßen Gebrauch vorgesehen.
6. Halten Sie das Gerät und den Netzstecker von Wasser und anderen Flüssigkeiten fern. Sollte das Gerät ins Wasser fallen, ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose und verwenden Sie es erst wieder, wenn das Gerät von einem autorisierten Techniker geprüft worden ist.
7. Bei Missachtung dieser Hinweise kann es zu Verletzungen und/oder zu Schäden am Gerät kommen.
8. Versuchen Sie nicht, das Gerätegehäuse selbst zu öffnen.
9. Führen Sie keine Gegenstände in das Gerät ein.
10. Fassen Sie den Netzstecker nicht mit feuchten oder nassen Händen an.
11. Stromschlaggefahr! Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Bei einer Störung muss die Reparatur vom Hersteller, einem Servicetechniker des Herstellers oder einer anderen qualifizierten Person durchgeführt werden.
12. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es defekt ist! Wenn Sie



- feststellen, dass das Gerät defekt ist, trennen Sie es von der Stromversorgung und wenden Sie sich an Ihren Händler.
13. Schließen Sie das Gerät nur an eine Steckdose mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Betriebsspannung und Netzfrequenz an.
 14. Warnung! Tauchen Sie die elektrischen Komponenten des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Halten Sie das Gerät niemals unter fließendes Wasser.
 15. Kontrollieren Sie den Netzstecker und das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen. Wenn der Netzstecker oder das Netzkabel beschädigt ist, darf ein Austausch aus Sicherheitsgründen nur durch den Hersteller, einen Servicetechniker des Herstellers oder eine andere qualifizierte Person erfolgen.
 16. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit scharfkantigen oder heißen Gegenständen in Berührung kommt. Halten Sie das Netzkabel von offenem Feuer fern. Ziehen Sie den Stecker immer am Stecker und nicht am Netzkabel aus der Steckdose.
 17. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel (oder das Verlängerungskabel) so verlegt ist, dass keine Stolpergefahr besteht.
 18. Behalten Sie das Gerät, wenn es in Gebrauch ist, immer im Blick. Lassen Sie das Gerät, wenn es in Gebrauch ist, nicht unbeaufsichtigt.
 19. Warnung! Solange das Gerät eingesteckt ist, besteht eine Verbindung zum Stromnetz.
 20. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Netzstecker ziehen. Das Gerät niemals am Netzkabel tragen.
 21. Verwenden Sie keinerlei Zubehör, das nicht zum Lieferumfang des Geräts gehört.
 22. Stecken Sie den Netzstecker in eine leicht zugängliche Steckdose ein, damit das Gerät im Notfall sofort vom Netz getrennt werden kann.
 23. Ziehen Sie den Stecker nicht aus der Steckdose, indem Sie am Netzkabel ziehen, da hierdurch das Netzkabel oder die Steckdose beschädigt werden könnte. Trennen Sie das Gerät vom Netz, indem Sie vorsichtig am Netzstecker ziehen.
 24. Verwenden Sie ausschließlich Zubehör, das vom Gerätehersteller empfohlen wird. Andernfalls besteht ein Sicherheitsrisiko für den Benutzer, und das Gerät könnte beschädigt werden. Verwenden



- Sie ausschließlich Originalteile und -zubehör.
25. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren, Personen mit körperlichen oder kognitiven Beeinträchtigungen und Personen ohne die erforderlichen Kenntnisse nur dann benutzt werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder in die sichere Benutzung des Gerätes eingewiesen worden sind und wissen, welche Gefahren von dem Gerät ausgehen können.
 26. Reinigung und Pflege des Geräts dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie werden dabei beaufsichtigt.
 27. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Achten Sie darauf, dass sich das Gerät und das Netzkabel stets außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren befinden.
 28. Trennen Sie das Gerät immer vom Netz, wenn es unbeaufsichtigt ist, nicht benutzt wird, gereinigt wird sowie vor dem Einsetzen und Entnehmen der Platten.
 29. Halten Sie das Gerät von heißen Gas-/Elektroherden oder heißen Öfen fern.
 30. Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung konzipiert.
 31. Dieses Gerät verfügt über einen Erdungsanschluss.
 32. Das Gerät darf nicht gewerblich, im Freien oder für andere Zwecke als die, für die es bestimmt ist, verwendet werden.
 33. Stellen Sie das Gerät nicht auf einen Elektro- oder Gasherd oder in dessen Nähe, auf eine Tischkante oder auf eine instabile Oberfläche. Stellen Sie das Gerät immer auf eine waagerechte, trockene und stabile Oberfläche.
 34. Vergewissern Sie sich vor der Benutzung des Geräts, dass die Fettauffangschale an der Unterseite des Geräts ordnungsgemäß eingesetzt ist.
 35. Lesen Sie die Gebrauchsanleitung und die Garantiebestimmungen ganz durch, um einen sicheren Betrieb des Geräts und optimale Ergebnisse zu gewährleisten.
 36. **HEBEN SIE DIESE GEBRAUCHSANLEITUNG AUF.** Nicht wegwerfen. Lesen Sie diese Anleitung durch, bevor Sie Ihren neuen XL-Grill/Teppanyakigrill mit Funktion für raucharmes Grillen in Benutzung nehmen und bewahren Sie sie zum späteren Nachlesen auf.



HINWEISE ZUM NETZKABEL

Das Netzkabel im Lieferumfang ist kurz, um das Risiko, sich in einem längeren Kabel zu verfangen oder darüber zu stolpern, zu vermeiden. Es kann eine Verlängerungsschnur verwendet werden, doch sollte dies mit Sorgfalt geschehen. Wenn eine lange Verlängerungsschnur verwendet wird, muss deren angegebene elektrische Leistung mindestens so hoch wie die elektrische Leistung des Geräts sein. Achten Sie darauf, dass die Verlängerungsschnur nicht so über die Tischkante hängt, dass Kinder daran ziehen oder darüber stolpern können. Die Verlängerungsschnur sollte dreifach und geerdet sein.

2) GERÄTEÜBERSICHT

1. **Korpus**

Wertiges und robustes Gehäuse aus Edelstahl.

2. **Bedienfeld**

START/STOP-Taste (Start/Stop) und SEAR-Tasten (Anbraten) mit Kontrollleuchte, Drehregler, LCD-Display.

3. **(a) Grillplatten / (b) Teppanyakiplatten**

Entnehmbare und austauschbare Platten mit der keramischen Antihafbeschichtung Thermolon™ Volt.

4. **Plattenentriegelungstasten**

Durch Drücken dieser Tasten lassen sich die Grill- oder Teppanyakiplatten lösen und entnehmen.

5. **Spritzschutz**

Abnehmbarer Spritzschutz aus Edelstahl.

6. **Fettauffangschale**

Fängt ausgetretenes Fett auf und kann zur Reinigung einfach an der Geräteunterseite herausgezogen werden.

7. **Abtropfrinne**

Fängt ausgetretenes Fett auf und kann zur Reinigung einfach aus dem Gerät genommen werden.

8. **Kabelaufwicklung**

An der Geräteunterseite befindet sich eine praktische Kabelaufwicklung zum Verstauen des Netzkabels.



3) VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Lesen Sie die Gebrauchsanleitung und alle Sicherheitshinweise durch.
2. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und kontrollieren Sie, ob das Gerät unbeschädigt und sämtliches Zubehör vorhanden ist.
3. Zerreißen Sie alle Plastikbeutel und entsorgen Sie sie ordnungsgemäß, da sie ein Erstickungsrisiko für kleine Kinder darstellen können.
4. Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab. **HINWEIS:** Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven Scheuermittel, Scheuerschwämme oder andere für Antihafbeschichtungen ungeeignete Mittel. Wenn Sie die Platten und die Fettauffangschale in der Spülmaschine reinigen, können sich diese etwas verfärben. Hierdurch wird ihre Funktion jedoch nicht beeinträchtigt.
5. Die folgenden 4 Teile lassen sich zur Reinigung vom Gerät abnehmen: (1) Grill-/Teppanyakiplatten – (2) Spritzschutz – (3) Abtropfrinne – (4) Fettauffangschale
6. Reinigen Sie die Grill-/Teppanyakiplatten, die Fettauffangschale und die Abtropfrinne und trocknen Sie diese gründlich ab, bevor Sie sie wieder in das Gerät einsetzen. Die Platten und die Fettauffangschale sind spülmaschineneeignet.
7. Setzen Sie die Fettauffangschale und die Abtropfrinne ein.
8. Setzen Sie die Platten wie in Abschnitt 4) VORBEREITUNG beschrieben ein.
HINWEIS: Beim ersten Gebrauch des Gerätes kann ein leichter Geruch entstehen. Das ist jedoch normal und lässt im Laufe der Benutzung nach.



4) VORBEREITUNG

A. Einsetzen und Entnehmen der verschiedenen Plattensets

Stellen Sie das Gerät auf eine saubere und ebene Arbeitsfläche. Für die Grillfläche des Geräts gibt es 3 Varianten:



Große Grillfläche
(geriffelte Oberfläche)



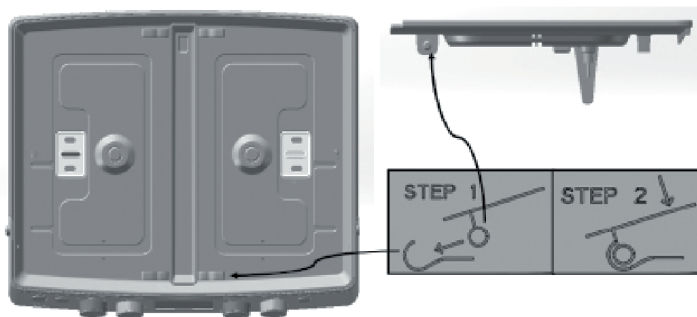
Große Teppanyakigrillfläche
(glatte Oberfläche)



Kombinierte Grill- und
Teppanyakigrillfläche

B. Einsetzen der Grillplatten

Achten Sie zum Einsetzen der Platten darauf, dass das Gerät ausgeschaltet und abgekühlt ist. Setzen Sie die Platten einzeln ein. Halten Sie die Platte mit der Längsseite, an der sich auf der Unterseite die Haltestifte befinden, schräg gegen die Halteklammern am Gerät und drücken Sie die Platte dann herunter. Daraufhin sollte die Platte hörbar einrasten. Sollte dies nicht sofort funktionieren, drücken Sie die Platte nicht mit Gewalt herunter. Vergewissern Sie sich, dass Haltestifte und Halteklammern aufeinander ausgerichtet sind, und versuchen Sie es erneut. Versuchen Sie nicht, die Platten mit Hilfe einer Gabel o. Ä. in das Gerät einzusetzen.



HINWEIS: Die Abbildung dient nur zur Veranschaulichung. Auf dem Produkt selbst befinden sich keine Markierungen.

C. Entnehmen der Grillplatten

Achten Sie zum Entnehmen der Grillplatten darauf, dass das Gerät ausgeschaltet und abgekühlt ist. Drücken Sie zum Ausschalten die START/STOP-Taste. Die Plattenentriegelungstasten befinden sich an den Seiten des Geräts. Durch Drücken einer



Entriegelungstaste springt die Grillplatte auf der betreffenden Seite nach oben heraus. Fassen Sie die Grillplatte mit beiden Händen und nehmen Sie sie aus dem Gerät. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Platten auf einer anderen Oberfläche ablegen - drücken Sie sie dabei nicht zu stark, um die Haltestifte auf der Unterseite nicht zu beschädigen.

5) BENUTZUNG

- Da das Gerät im Betrieb heiß wird, sollten Sie bei seiner Benutzung grundsätzlich vorsichtig sein.

BERÜHREN SIE WÄHREND DES GRILLENS ODER UNMITTELBAR DANACH WEDER DIE PLATTEN NOCH DEN SPRITZSCHUTZ.

Benutzen Sie, um Verbrennungen zu vermeiden, einen Ofenhandschuh, wenn Sie den Spritzschutz während des Gerätebetriebs justieren müssen.

- Der Korpus des Gerätes wird im Betrieb ebenfalls sehr heiß. Wenn Sie das Gerät umsetzen müssen, lassen Sie es vorher (mindestens 30 Minuten lang) abkühlen.
- Wenn Ihr Gerät wie oben beschrieben für die Benutzung vorbereitet und an eine Netzsteckdose angeschlossen ist, können Sie mit dem Grillen beginnen. Das LCD-Display leuchtet auf, wenn Sie Ihre Einstellungen vornehmen. Der Garvorgang beginnt jedoch erst, wenn Sie die START/STOP-Taste drücken.
- Mit dem Drehregler PLATE SELECT (Plattenauswahl) können Sie die Einstellungen für beide Platten zusammen (BOTH) vornehmen oder die Gartemperatur, die Gardauer und die Funktion zum Anbraten für jede Platte einzeln (LEFT oder RIGHT) einstellen. Die Einstellungen für die Gartemperatur reichen von 80 °C bis 230 °C und für die Gardauer von 1 bis 30 Minuten.
- Wenn Sie den Drehregler TIME (Gardauer) rechtsherum über 30 Minuten hinaus drehen, wird im Display ON (Ein) angezeigt. Die Zeitschaltuhr zählt nicht rückwärts herunter, doch die Grillplatte schaltet sich nach 60 Minuten automatisch aus.
- Wenn Sie nur die linke (LEFT) oder die rechte (RIGHT) Platte benutzen wollen, können Sie eine einzelne Platte ausschalten, indem Sie den Drehregler TEMPERATURE (Gartemperatur) auf unter 80 °C stellen oder bis zum Anschlag linksherum drehen. Dies ist nur vor Beginn des Garvorgangs möglich.
- Mit dem Drehregler SETTINGS (Einstellungen) können Sie zwischen manuellem und raucharmem Betrieb wählen. Der Modus für raucharmes Grillen bietet optimale Voreinstellungen für Rind, Geflügel, Fisch und Schweinefleisch.
- Mit der SEAR-Taste können Sie Ihr Grillgut bis zu 5 Minuten lang bei 260 °C anbraten. Auf jeder Seite des Bedienfelds gibt es eine SEAR-Taste. Sie können das Anbraten für jede Platte einzeln einstellen.
- Wenn Sie die gewünschten Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie die START/STOP-Taste. Auf dem LCD-Display erscheinen das Wort PREHEAT (Vorheizen) und eine von links nach rechts laufende Balkenanzeige.



- Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, gibt das Gerät drei Signaltöne ab, die Anzeige PREHEAT erlischt, und die Minutenanzeige beginnt zu blinken.
- Drücken Sie nun die START/STOP-Taste, um die Zeitschaltuhr zu starten, und geben Sie das Grillgut auf die Platte(n).
- Die eingestellte Gardauer in Minuten blinkt nun und wird rückwärts auf Null heruntergezählt. Die sechs Balken unter der Minutenanzeige zeigen die Sekunden an (jeder Balken entspricht 10 Sekunden).
- Zum Beenden des Garvorgangs drücken Sie die START/STOP-Taste, um das Gerät auszuschalten.
- Wir empfehlen die Verwendung von Kochbesteck aus Kunststoff, Silikon oder Holz, um die Lebensdauer der keramischen Antihaffbeschichtung Ihrer Grillplatten zu verlängern.
- Lassen Sie Kochbesteck aus Kunststoff nie länger mit den heißen Platten in Berührung kommen.
- Entfernen Sie alle Rückstände auf den Grillplatten mit einem Stück Küchenkrepp, bevor Sie mit dem nächsten Durchgang beginnen.
- Geben Sie vor jedem Gebrauch etwas Öl auf die Grillplatten. Wir empfehlen die Verwendung von Ölsorten, die zum Backen und Braten geeignet sind (Öle mit hohem Rauchpunkt). Kontrollieren Sie auf der Produktverpackung, ob das Öl für den beabsichtigten Einsatz geeignet ist. Verwenden Sie keine Sprühöle, Aerosole, Pumpsprays o. Ä.
- Reinigen Sie die Platten nach jedem Gebrauch.

HINWEIS: Auf dem LCD-Display werden die Standardeinstellungen für Gardauer und Gartemperatur angezeigt. Die an Gardauer und Gartemperatur vorgenommenen Änderungen bleiben erhalten, solange das Gerät an der Stromversorgung angeschlossen bleibt. Sobald jedoch der Netzstecker gezogen wird, werden die Gardauer- und Gartemperatureinstellungen auf die werkseitigen Standardeinstellungen zurückgesetzt.

HINWEIS: Zum Wechseln zwischen den Temperatureinheiten Celsius (°C) und Fahrenheit (°F) drücken Sie die START/STOP-Taste und die SEAR-Taste gleichzeitig 6 Sekunden lang.



ZUBEREITUNGSHINWEISE

Lebensmittel/Zutat	Platte	Ungefähre Gartemperatur & Gardauer
Bacon	Grill- oder Teppanyakiplatte	Baconscheiben auf die kalte Platte legen. Platte auf 230 °C aufheizen. Bacon so lange grillen, bis er die gewünschte Knusprigkeit hat. 450 g Bacon sollten etwa 15 Minuten benötigen.
Beef, Boneless Steak (Rindfleisch, Steaks ohne Knochen)	Grillplatte	Platte auf 230 °C aufheizen. SEAR-Taste drücken und 2 Minuten lang anbraten. Steaks auf die vorgeheizten Grillplatten legen. Steaks je nach Dicke und gewünschtem Gargrad 4 bis 6 Minuten pro Seite grillen.
Chicken Breast (Hühnerbrust)	Grillplatte	Platte auf 200 °C aufheizen. 8 bis 10 Minuten pro Seite grillen. (Das Fleisch sollte eine Kerntemperatur von 80 °C haben und nicht mehr rosa sein. Austretender Fleischsaft ist farblos.)
Chicken Thighs (Hähnchenschenkel)	Grillplatte	Platte auf 200 °C aufheizen. 8 bis 10 Minuten pro Seite grillen. (Das Fleisch sollte eine Kerntemperatur von 80 °C haben und nicht mehr rosa sein. Austretender Fleischsaft ist farblos.)
Fish Steaks (Fischfilet)	Grillplatte	Platte auf 200 °C aufheizen. 7 bis 8 Minuten pro Seite grillen.
Hamburgers (Hamburger)	Grillplatte	Platte auf 230 °C aufheizen.
Cheeseburgers (Cheeseburger)	Grillplatte	Wie oben vorgehen, jedoch etwa 1,5 Minuten vor Ende der Garzeit der Burger eine Scheibe Käse auf jeden Burger legen. So lange grillen, bis der Käse gerade geschmolzen ist.
Sausages (uncooked) (Grillwürstchen, roh)	Grill- oder Teppanyakiplatte	230 °C. Würstchen auf die vorgeheizten Grill- oder Teppanyakiplatten legen. Die Riffelung der Grillplatten ist ideal, um die Würstchen zu fixieren und einfach zu wenden, damit sie gleichmäßig garen. Würstchen etwa 5 Minuten pro Seite grillen.



Lebensmittel/Zutat	Platte	Ungefähre Gartemperatur & Gardauer
Eggs (Spiegeleier)	Teppanyaki- platte	180 °C. Eier auf die vorgeheizte Teppanyaki- platte aufschlagen. Die Eier, sobald das Eiweiß (nach etwa 2 bis 3,5 Minuten) fest ist, wenden und nach Erreichen der gewünschten Garstufe vom Grill nehmen.
French Toast (Arme Ritter)	Teppanyaki- platte	180 °C. Die Toasts je nach Dicke nach 2 bis 3 Minuten wenden. Anschließend weitere 2 bis 3 Minuten grillen.
Steaks mit Spiegelei	Grill- und Teppanyaki- platte	Beide Platten auf 180 °C vorheizen. Die vorgewürzten Steaks auf die vorgeheizte Grillplatte legen. Steaks je nach Dicke und gewünschtem Gargrad 4 bis 6 Minuten pro Seite grillen. Nach dem Wenden der Steaks die Eier auf die vorgeheizte Teppanyakiplatte aufschlagen und 2 bis 3 Minuten pro Seite braten. Wenn die Eier fertig sind, sollten auch die Steaks gar sein.
Vegetables (Gemüse)	Grillplatte	200 °C. Gemüse grillen, bis es gar ist. Die Grilledauer hängt von den gewählten Gemüsesorten ab, sollte aber zwischen 20 und 30 Minuten liegen.

HINWEIS: Die angegebenen Gardauern sind nur Richtwerte und können je nach Zutat, Gartemperatur und persönlichen Vorlieben variieren. Die Innentemperatur von Fleisch sollte zur Sicherheit immer mit einem Lebensmittelthermometer kontrolliert werden. Bei dicken Fleischstücken bietet es sich an, diese per Schmetterlingsschnitt aufzuschneiden, um gleichmäßige Garergebnisse zu erzielen.

6) PFLEGE UND REINIGUNG

- Trennen Sie das Gerät vom Netz und warten Sie, bis es abgekühlt ist (mindestens 30 Minuten), bevor Sie das Gerät reinigen. Entleeren Sie die Fettauffangschale und die Abtropfrinne und entsorgen Sie das darin angesammelte Fett.
- Drücken Sie die Plattenentriegelungstasten, um die Platten für die Reinigung zu entnehmen. Vergewissern Sie sich, dass die Grillplatten vollständig abgekühlt sind, bevor Sie sie anfassen (nach dem Ausschalten des Gerätes mindestens 30 Minuten warten). Die Platten und die Fettauffangschale sind spülmaschinengeeignet.
- Versuchen Sie nicht, die Platten mit metallischen Gegenständen wie Messern oder Gabeln von Speiseresten zu befreien, und verwenden Sie



keine Scheuerschwämme zur Reinigung, da hierdurch die keramische Antihaftbeschichtung der Platten beschädigt werden kann.

- Wenn Sie Fisch oder Meeresfrüchte zubereitet haben, reiben Sie die Platte mit Zitronensaft ab, damit kein Fisch- oder Meeresfrüchtearoma auf die nächste Speise übergeht, die Sie auf der betreffenden Platte zubereiten.
- Der Korpus und die Drehregler des Gerätes können mit einem weichen, trockenen Tuch abgewischt werden. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen feuchten Sie das Tuch an.
- Der Spritzschutz, die Fettauffangschale, die Abtropfrinne und die Platten können mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Die Fettauffangschale und die entnehmbaren Platten sind spülmaschinengeeignet.
- Verwenden Sie auf keinen Fall Scheuerschwämme, Scheuerpulver oder chemische Reiniger.

7) LAGERUNG

- Achten Sie darauf, dass das Gerät abgekühlt und trocken ist, bevor Sie es wegstellen. Benutzen Sie die Kabelaufwicklung an der Geräteunterseite, um das Netzkabel zu verstauen.
- Bewahren Sie, wenn 2 Platten in das Gerät eingesetzt sind, die anderen beiden Platten immer in dem dafür vorgesehenen Aufbewahrungsbeutel auf.
- Zur optimalen und sicheren Lagerung sollten Sie den Produktkarton aufbewahren und das Gerät und die Platten, wenn diese nicht benutzt werden, darin verstauen.

8) ERSATZTEILE

Für dieses Gerät sind keine Ersatzteile erhältlich.

9) ENTSORGUNG DES GERÄTS



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



Nur für das Vereinigte Königreich gilt:

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

10) GARANTIEBESTIMMUNGEN

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

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

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

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

Bei einem Konformitätsmangel wird je nach Sachlage entweder

- das Produkt repariert,
- das Produkt ausgetauscht,
- ein Teil des Kaufpreises erstattet oder,
- der volle Kaufpreis erstattet.

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

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

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



Der Kundenservice wird Sie über die weiteren Schritte informieren.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit dem Gerät!

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



EN

NL

FR

DE

DA

SV

NO

The Original
GREEN PAN™



BRUGERVEJLEDNING OG GARANTI

XL GRILL/TEPPANYAKI MED MINDRE RØGUDVIKLING-FUNKTION





INDHOLD

1)	GENERELLE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER	64
2)	BESKRIVELSE AF DELENE	66
3)	FØR FØRSTE BRUG	67
4)	MONTERINGSVEJLEDNING	68
	A. MONTERINGSVEJLEDNING FOR DE FORSKELLIGE PLADER	68
	B. MONTERING AF PLADER	68
	C. AFMONTERING AF PLADER	69
5)	ANVENDELSE	69
6)	VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING	71
7)	OPBEVARING	72
8)	RESERVEDELE	72
9)	BORTSKAFFELSE AF APPARATET	72
10)	GARANTI	73



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

1) GENERELLE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Når du anvender et elektrisk apparat, skal du altid overholde de basale sikkerhedsforanstaltninger, herunder følgende:

1. **VIGTIGT:** Læs alle anvisninger omhyggeligt, før apparatet tages i brug.
2. Rør ikke ved de varme overflader. Nogle dele af overfladerne bliver varme under brug.
3. **FORSIGTIG:** For at undgå fare for elektrisk stød må der kun tilberedes mad på de aftagelige plader.
4. Apparatet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug og må ikke anvendes til kommerciel brug.
5. Apparatet må udelukkende anvendes til det formål, som det er beregnet og konstrueret til.
6. Hold apparatet og stikket væk fra vand og andre væsker. I tilfælde af at apparatet skulle falde i vandet, skal stikket øjeblikkeligt tages ud af stikkontakten, og apparatet må ikke bruges igen, før det er blevet kontrolleret af en autoriseret tekniker.
7. Hvis disse anvisninger ikke følges, kan det føre til personskader og/eller skader på produktet.
8. Prøv aldrig selv på at åbne kabinettet på apparatet.
9. Anbring ikke genstande i apparatets kabinet.
10. Undgå at røre ved stikket med våde eller fugtige hænder.
11. Fare for elektrisk stød! Forsøg ikke selv på at reparere apparatet. Hvis apparatet ikke fungerer, skal reparationer udføres af producenten, dennes servicerepræsentant eller en tilsvarende kvalificeret person.
12. Tag aldrig et beskadiget apparat i brug! Tag apparatets stik ud af stikkontakten, og kontakt forhandleren, hvis apparatet er beskadiget.
13. Apparatet må kun tilsluttes en stikkontakt med samme spænding og frekvens, som er angivet på apparatets mærkat.
14. Advarsel! Nedsenk ikke apparatets elektriske dele i vand eller anden væske. Apparatet må aldrig holdes under rindende vand.



15. Kontrollér regelmæssigt stikket og ledningen for evt. skader. Hvis stik eller ledning bliver beskadiget, skal de udskiftes af producenten, dennes servicerepræsentant eller en lignende kvalificeret person for at undgå farlige situationer eller personskader.
16. Sørg for, at ledningen ikke kommer i kontakt med skarpe eller varme genstande, og hold den væk fra åben ild. Træk altid i stikket, aldrig i ledningen, når stikket skal tages ud af stikkontakten.
17. Sørg for, at ledningen (eller forlængerledningen) er placeret, så man ikke kan falde over den.
18. Hold altid øje med apparatet, når det er i brug. Lad aldrig apparatet ude af syne, når det er i brug.
19. Advarsel! Så længe stikket sidder i stikkontakten, er apparatet forbundet til strømkilden.
20. Sluk for apparatet, inden stikket tages ud af stikkontakten. Løft aldrig apparatet i ledningen.
21. Brug ikke tilbehør, som ikke er blevet leveret sammen med apparatet.
22. Sæt stikket i en let tilgængelig stikkontakt, så apparatet kan tages ud af stikket omgående i tilfælde af en nødsituation.
23. Tag aldrig apparatet ud af stikkontakten ved at trække i ledningen. Det kan beskadige ledningen eller stikkontakten. Tag ledningen ud af stikkontakten ved forsigtigt at trække i ledningens stik.
24. Brug kun det tilbehør, som er anbefalet af producenten. I modsat fald kan der opstå fare for brugeren, og apparatet kan blive beskadiget. Brug kun originale dele og originalt tilbehør.
25. Dette apparat kan anvendes af børn (fra 8 år) og personer med nedsatte fysiske eller mentale evner eller manglende erfaring, hvis de er under opsyn eller har fået instruktioner om sikker brug af apparatet og forstår de mulige risici, der er forbundet med brugen.
26. Rengøring og vedligeholdelse udført af brugeren må ikke udføres af børn, medmindre de er under opsyn.
27. Børn må ikke lege med apparatet. Apparatet og strømledningen skal opbevares uden for børns rækkevidde, hvis de er under 8 år.
28. Tag altid stikket ud af stikkontakten, hvis apparatet efterlades eller ikke er i brug samt før montering, afmontering eller rengøring.



29. Stil IKKE apparatet på eller tæt på et varmt gasblus eller en varm elkogeplade eller i en varm ovn.
30. Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.
31. Apparatets jordforbindelse tjener kun et funktionelt formål.
32. Apparatet må ikke anvendes i industrielle miljøer, udendørs eller til andre formål end dem, det er beregnet til.
33. Stil ikke apparatet oven på eller i nærheden af en el- eller gasovn, på kanten af et bord eller på en ustabil overflade. Apparatet må kun stilles på et jævnt, tørt og stabilt underlag.
34. Sørg for, at drypbakken sidder korrekt på undersiden af apparatet, før det tages i brug.
35. Læs hele brugsanvisningen og garantihæftet for at garantere en sikker brug og et optimalt resultat.
36. GEM DENNE BRUGSANVISNING. Smid den ikke ud. Læs den, inden du tager din nye XL Grill/Teppanyaki med MINDRE RØG-funktion i brug. Opbevar den til senere reference.

SÆRLIGE ANVISNINGER FOR STRØMLEDNINGEN

Der medfølger en kort ledning for at minimere risikoen for at blive viklet ind i eller falde over en længere ledning. Det er muligt at anvende en længere forlængerledning, hvis man er forsigtig. Hvis der anvendes en lang forlængerledning, skal ledningens elektriske ledeevne mindst svare til apparatets, og den længere forlængerledning skal placeres, så den ikke hænger ned fra bordet, hvor børn eller dyr kan få fat i den, eller man kan falde over den. Forlængerledningen skal være en jordet 3-trådet strømledning.

2) BESKRIVELSE AF DELENE

1. Basisenhed

Solid konstruktion med rustfrit stål-design.

2. Kontrolpanel

Knapperne START/STOP (start/stop og SEAR (bruning) med indikatorlampe, indstillingsmuligheder og LCD-displayskærm.

3. (a) Grill- / (b) Teppanyaki-plader

Aftagelige, udskiftelige plader med Thermolon™ Volt keramisk slip let-belægning.

4. Knapper til at frigøre pladerne

Skub ind for at frigøre og fjerne grill- eller teppanyaki-pladerne.



5. Stænkbeskyttelse

Aftagelig stænkbeskyttelse i rustfrit stål.

6. Drypbakke

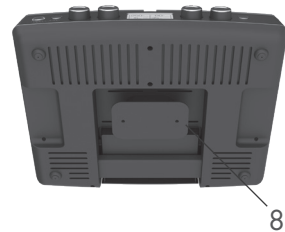
Opsamler fedt og fjerner det fra apparatet for nem rengøring.

7. Dryprende

Opsamler fedt og fjerner det fra apparatet for nem rengøring.

8. Ledningsholder

Praktisk placeret nedenunder til opbevaring af strømledningen.



3) FØR FØRSTE BRUG

1. Læs alle vejledninger og vigtige sikkerhedsforanstaltninger.
2. Fjern al emballage, og tjek, at alle dele er modtaget i god stand.
3. Riv alle plastikposer i stykker, og bortskaf dem korrekt, da de udgør en fare for, at børn kan blive kvalt i dem.
4. Rengør det ydre med en fugtig klud. BEMÆRK: Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler, skuresvampe eller produkter, der ikke anses for at være sikre at bruge på slip let-belægninger. Hvis plader og drypbakke vaskes i opvaskemaskinen, kan der opstå en let misfarvning af pladerne og drypbakken. Dette er kun kosmetisk og vil ikke påvirke ydeevnen.
5. Følgende 4 dele kan tages af apparatet og rengøres: (1) grill-/teppanyaki-plade – (2) stænkbeskyttelse – (3) dryprende – (4) drypbakke
6. Rengør grill-/teppanyaki-plader, drypbakke og dryprende, og tør dem



omhyggeligt, før de sættes på apparatet. Plader og drypbakke kan vaskes i opvaskemaskinen.

7. Monter drypbakke og dryprende.

8. Sæt plader i som beskrevet i afsnit 4) Monteringsvejledning.

BEMÆRK: Under første brug kan apparatet lugte lidt. Det er helt normalt, og lugten forsvinder ved brug.

4) MONTERINGSVEJLEDNING

A. Monteringsvejledning for de forskellige plader

Stil apparatet på en ren, flad overflade, inden du går i gang. Apparatet har tre mulige plader:



Hel grill



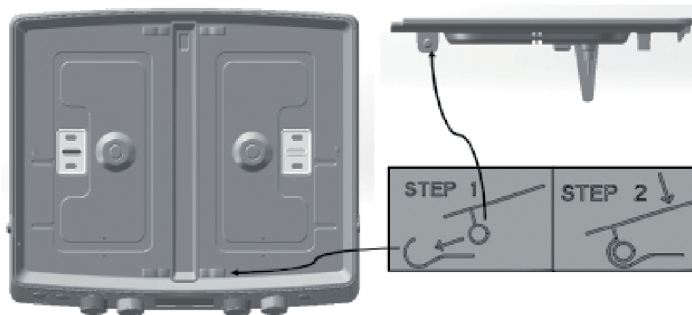
Hel teppanyaki



Kombineret grill og
teppanyaki

B. Montering af plader

Apparatet skal være slukket og kølet af. Indsæt pladerne enkeltvis. Vip midten af pladen nedad, og skub forsigtig ned på det yderste af pladen. Du kan høre, den klikker på plads. Pladen må ikke tvinges ned, sørg for, at hængselstifte og -kroge passer sammen, og prøv igen. Brug ikke værktøjer til at skubbe den ind med.



BEMÆRK: Illustrationen er udelukkende vejledende, der er ikke markeringer på selve produktet.



C. Afmontering af plader

Apparatet skal være slukket og kølet af. Tryk på START/STOP-knappen. Find knapperne til at frigøre pladerne på siden. Tryk hårdt på en knap, og pladen vil hoppe op af holderen. Tag fat i pladen med begge hænder for at løfte og fjerne den. Vær forsigtig, når du sætter pladen på en anden overflade – tryk ikke for hårdt på den, da det kan ødelægge stifterne på undersiden.

5) ANVENDELSE

- Da apparatet bliver varmt under brug, skal du være forsigtig under brugen.

UNDGÅ AT RØRE VED PLADERNE ELLER STÆNKBEKYTTELSEN UNDER ELLER LIGE EFTER BRUGEN.

Brug grillhandsker for at undgå forbrænding, hvis du skal justere stænkbeskyttelsen.

- Også selve apparatet vil være meget varmt. Hvis du af en eller anden grund har brug for at flytte apparatet, skal det køle ned (min. 30 minutter), før du tager fat i det.
- Når dit apparat er korrekt monteret, sættes ledningen i en almindelig stikkontakt, og du er klar til at tilberede maden. Når du foretager dine valg, vil LCD'en lyse, men tilberedningen starter ikke, før du trykker på START/STOP-knappen.
- Ved at benytte PLATE SELECT-knappen kan du vælge at styre begge plader på én gang eller styre temperaturen, tids- og bruningsfunktionen for hver enkelt plade. Temperaturintervallet går fra 80 °C til 230 °C, og tidsintervallet fra 1 til 30 minutter.
- Hvis TID-knappen drejes med uret forbi 30 minutter, aktiveres ON på displayet. Timeren tæller ikke ned, men plader slukker automatisk efter 60 minutter.
- Når du vælger kun den VENSTRE eller HØJRE plade, kan du slukke den aktuelle plade ved at dreje TEMPERATUR-knappen til under 80 °C / dreje TEMPERATUR-knappen hele vejen mod uret. Det kan kun gøres, før du starter tilberedningen.
- Med indstillingsknappen kan du vælge mellem indstillingerne manuel og mindre røg. Mindre røg-indstillingen omfatter optimale forudindstillinger for oksekød, fjerkræ, fisk og svinekød.
- Med SEAR-knappen kan du brune kød ved 260 °C i op til 5 minutter. Hver side af kontrolpanelet har sin egen SEAR-funktion. Du kan vælge at brune hver side for sig.
- Når du har valgt de ønskede indstillinger, trykker du på START/STOP. PREHEAT vises på LCD-skærmen, og der løber en bjælke fra venstre til højre.
- Når opvarmningen er færdig, bipper apparatet tre gange, PREHEAT forsvinder, og minutterne begynder at blinke.



- Tryk på START/STOP for at få timeren til at tælle ned, og læg din mad på pladen/pladerne.
- Tidsindstillingen i minutter blinker og tæller ned til nul. De seks bjælker under minutterne indikerer sekunder (hver bjælke svarer til 10 sekunder).
- For at stoppe tilberedningen, skal du trykke på STAR/STOP-knappen for at slukke for apparatet.
- Vi anbefaler, at du bruger plast-, silikone- eller træredskaber for at forlænge levetiden på pladernes slip let-belægning.
- Plastredskaber må ikke komme i kontakt med de varme plader.
- Mellem måltiderne fjernes evt. rester med et stykke køkkenrulle, inden næste måltid påbegyndes.
- Kom lidt olie på pladerne før hver brug. Vi anbefaler at anvende olie, der er egnet til bagning og stegning (dvs. olier med et højt røgpunkt). Læs etiketten på olien for at sikre, at produktet er egnet til madlavning. Undlad enhver form for oliespray, herunder aerosoler, tåge og pumpespray.
- Rengør pladerne efter hver brug.

BEMÆRK: Standardtimer og -temperatur vises på LCD-displayet. Ændringer, der foretages til menuerne i forhold til tid og temperatur, bibeholdes, så længe apparatet er forbundet til strømkilden. Når strømledningen tages ud, vender tid- og temperaturindstillinger tilbage til standardfabriksindstillingerne.

BEMÆRK: For at ændre temperaturen fra Celsius: °C til Fahrenheit: °F, trykkes og holdes START|STOP-knappen og SEAR-knappen nede samtidigt i 6 sekunder.

TILBEREDNINGSGUIDE

Mad	Plade	Foreslået temp. og tid
Bacon	Grill eller Teppanyaki	Læg bacon på kolde plader. Skru op til 230 °C. Steg indtil ønsket sprødhed. Dettager ca. 15 min. for 450 g bacon.
Beef, Boneless Steak (steak uden ben)	Grill	Forvarm til 230 °C. Tryk på SEAR-knappen, og brun i 2 min. Læg steakene på de forvarmede grillplader. Steg i ca. 4-6 min. på hver side, afhængig af tykkelse og ønsket tilberedning.
Chicken Breast (kyllingebryst)	Grill	Forvarm til 200 °C. Steg 8-10 min. på hver side. (indv. temperatur skal være 80 °C – saften må ikke være lyserød.)
Chicken Thighs (kyllingelår)	Grill	Forvarm til 200 °C. Steg 8-10 min. på hver side. (indv. temperatur skal være 80 °C – saften må ikke være lyserød.)



Mad	Plade	Foreslået temp. og tid
Fish Steaks (hel fisk/fiskefileter)	Grill	Forvarm til 200 °C. 7-8 min. på hver side.
Hamburgers	Grill	Forvarm til 230 °C.
Cheeseburgers	Grill	Samme som ovenfor, men når burgerne er næsten færdige og mangler ca. 1,5 min., lægges et stykke ost oven på burgeren. Steg, indtil osten lige smelter.
Sausages (ukogte pølser)	Grill eller Teppanyaki	230 °C. Sæt leddene på de forvarmede grill-/teppanyaki-plader — grillribbene er perfekte til at holde leddene på pladen og gør det nemt at vende for en jævn tilberedning. Grilles ca. 5 min. på hver side.
Eggs (æg)	Teppanyaki	180 °C. Slå æggene ud på de varme teppanyaki-plader. Vend, når hviden er stivnet, ca. 2-3,5 min., og tag dem af, når de har den ønskede konsistens.
French Toast (fransk toast/ arme riddere)	Teppanyaki	180 °C. Vend efter 2-3 min., afhængig af tykkelse. Steg i yderligere 2-3 min.
Steak & Eggs (steak og æg)	Grill og Teppanyaki	Forvarm til 180 °C. Læg den krydrede steak på den forvarmede grillplade. Grilles i ca. 4-6 min. på hver side, afhængig af tykkelse og ønsket tilberedning. Når steaken er vendt og skal stege på den anden side, kommes ægget på den forvarmede Teppanyaki-plade, hvor det steger 2-3 min. på hver side. Så er steaken færdig samtidig.
Vegetables (grøntsager)	Grill	200 °C. Grilles, indtil de er møre. Det vil variere afhængig af typen af grøntsager, men vil tage ca. 20-30 min.

BEMÆRK: Dette er kun foreslåede tider, som kan variere afhængig af ingredienser, temperaturer og præferencer. Tjek altid kødets temperatur med et kødtermometer af hensyn til sikkerheden. Tykke stykker kød kan skæres til butterfly for at få et jævnt resultat.

6) VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

- Inden du rengør apparatet, skal du tage det ud af stikkontakten og lade det køle af (mindst 30 minutter). Fjern, og bortskaf olie og fedtstoffer, som har samlet sig i drypbakke og dryprende.
- Tryk på knapperne til at frigøre pladerne for at afmontere og rengøre dem.



Sørg for, at pladerne er kølet helt ned (mindst 30 min.), før du rører ved dem. Plader og drypbakke kan vaskes i opvaskemaskinen.

- Undgå at skrabe på pladerne med metalgenstande som knive eller gaffler, og brug ikke en skuresvamp til rengøringen. Det kan beskadige pladernes keramiske slip let-belægning.
- Hvis du har tilberedt skaldyr, tørres pladen af med citronsaft for at undgå at overføre smagen af skaldyr til dit næste måltid.
- Selve apparatet og kontrolpanelet kan tørres af med en blød, tør klud. Snavs, der sidder godt fast, fjernes med en fugtig klud.
- Stænkbeskyttelse, drypbakke, dryprende og plader kan vaskes op i hånden med en fugtig klud. Drypbakke og plader kan vaskes i opvaskemaskinen.
- Lad være med at benytte skuresvampe, pulvere eller kemiske rengøringsmidler.

7) OPBEVARING

- Sørg for, at dit apparat er kølet ned og tørt, inden det sættes på plads. Vikl ledningen omkring ledningsopbevaringen under apparatet.
- For at sikre den bedste opbevaring: Lad 2 plader være monteret i apparatet, og kom de øvrige 2 plader i opbevaringsposerne.
- Behold emballagen, og kom apparatet og pladerne heri, når de ikke er i brug. Det er den bedste og mest sikre opbevaring.

8) RESERVEDELE

Bemærk, at der ikke findes reservedele til dette apparat.

9) BORTSKAFFELSE AF APPARATET



Dette apparat er mærket iht. Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Produktet må ikke bortskaffes som almindeligt husholdningsaffald. Det skal i stedet afleveres på et centralt indsamlingssted for genanvendelse af elektriske og elektroniske husholdningsapparater. Kontakt din kommune, dit affaldsselskab eller butikken, hvor du har købt produktet, for at få mere at vide om behandling, genvinding og genanvendelse af produktet. Med den korrekte bortskaffelse forebygges negative konsekvenser for miljøet og sundheden. Ved at genanvende, genbruge og/eller på anden måde gøre brug af gamle apparater yder du et værdifuldt bidrag til beskyttelse af miljøet.

Gælder kun i Storbritannien:

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



10) GARANTI

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

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

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

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

I tilfælde af manglende overensstemmelse og afhængig af omstændighederne

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

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

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

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

Kundeservice vil fortælle dig, hvad du skal gøre.

God fornøjelse med dit apparat!

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





EN

NL

FR

DE

DA

SV

NO

The Original
GREEN PAN™



BRUKSANVISNING OCH GARANTI

EXTRA STOR GRILL/TEPPANYAKI MED FUNKTION FÖR MINDRE MATOS





INNEHÅLL

1)	ALLMÄNNA SÄKERHETSANVISNINGAR	78
2)	BESKRIVNING AV DELARNA	80
3)	FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN	81
4)	MONTERINGSANVISNINGAR	82
	A. MONTERINGSANVISNINGAR FÖR DE OLIKA PLATTUPPSÄTTNINGARNA	82
	B. HUR DU SÄTTER I TILLAGNINGSPLOTTORNA	82
	C. HUR DU TAR BORT TILLAGNINGSPLOTTORNA	83
5)	ANVÄNDNING	83
6)	UNDERHÅLL OCH RENGÖRING	86
7)	FÖRVARING	86
8)	RESERVDLAR	86
9)	BORTSKAFFANDE AV APPARATEN	86
10)	GARANTI	87



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

1) ALLMÄNNA SÄKERHETSANVISNINGAR

När du använder en elektrisk apparat bör grundläggande försiktighetsåtgärder alltid iakttas, däribland följande:

1. **VIKTIGT:** Läs alla anvisningar noga före första användningen.
2. Vidrör inte varma ytor – några av ytorna blir varma under användning.
3. **VARNING:** För att minska risken för elstötar bör du laga mat endast på löstagbara plattor.
4. Apparaten är avsedd endast för hushållsbruk och får inte användas i kommersiell verksamhet.
5. Apparaten får användas endast för det ändamål som den är avsedd och konstruerad för.
6. Håll apparaten och stickproppen på avstånd från vatten och andra vätskor. Om apparaten skulle hamna i vatten ska du omedelbart dra ur stickproppen ur uttaget och inte använda apparaten förrän den har kontrollerats av en behörig tekniker.
7. Om dessa anvisningar inte följs kan det orsaka personskada och/eller skada på produkten.
8. Försök aldrig öppna apparatens hölje själv.
9. Stick inte in några föremål under apparatens hölje.
10. Vidrör inte stickproppen med blöta eller fuktiga händer.
11. Risk för elstötar! Försök inte reparera apparaten själv. Om apparaten inte fungerar som den ska måste reparationer utföras av tillverkaren, tillverkarens serviceombud eller en person med motsvarande behörighet.
12. Använd aldrig en skadad apparat! Koppla bort apparaten från eluttaget och kontakta återförsäljaren om den är skadad.
13. Anslut apparaten endast till ett eluttag med samma spänning och frekvens som anges på apparatens märkskylt.
14. Varning! Lägg inte ned apparatens elektriska delar i vatten eller i andra vätskor. Håll aldrig apparaten under rinnande vatten.



15. Kontrollera regelbundet att stickproppen och elsladden inte är skadade. För att undvika fara eller personskada måste en skadad stickpropp eller elsladd bytas ut av tillverkaren, tillverkarens serviceombud eller en person med motsvarande behörighet.
16. Se till att elsladden inte kommer i kontakt med vassa eller varma föremål, och håll den på avstånd från öppen eld. Håll alltid i stickproppen, inte i elsladden, när du drar ur stickproppen ur uttaget.
17. Försäkra dig om att elsladden (eller förlängningssladden) är placerad så att den inte medför snubblingsrisk.
18. Håll alltid ett vakande öga på apparaten när den används. Lämna aldrig apparaten utan uppsikt under användning.
19. Varning! Så länge stickproppen sitter i uttaget är apparaten ansluten till elnätet.
20. Stäng av apparaten innan du drar ur stickproppen ur uttaget. Bär aldrig apparaten i elsladden.
21. Använd inga extra anordningar som inte medföljer apparaten.
22. Sätt i stickproppen i ett lättåtkomligt eluttag så att sladden till apparaten kan dras ur omedelbart i händelse av ett nödläge.
23. Koppla inte bort apparaten från eluttaget genom att dra i elsladden. Det kan skada elsladden eller eluttaget. Dra ur elsladden ur eluttaget genom att hålla och försiktigt dra i elsladdens stickpropp.
24. Använd aldrig andra tillbehör än dem som rekommenderas av tillverkaren. Det kan innebära en säkerhetsrisk för användaren och skada apparaten. Använd endast originaldelar och originaltillbehör.
25. Denna apparat får användas av barn som är åtta år eller äldre, av personer med fysiska eller psykiska funktionsnedsättningar och av personer som saknar erfarenhet, om de står under vederbörlig uppsikt eller har upplysts om hur produkten används på ett säkert sätt samt förstår de potentiella farorna.
26. Rengöring och underhåll som utförs av användaren får inte utföras av barn, såvida de inte står under uppsikt.
27. Barn får inte leka med apparaten. Se till att apparaten och elsladden är utom räckhåll för barn som är under åtta år.
28. Koppla alltid bort apparaten från elnätet om den lämnas utan uppsikt eller inte används samt före montering, isärtagning eller rengöring.



29. Ställ INTE på eller nära en gaslåga eller en varm elplatta, eller i en varm ugn.
30. Denna apparat är inte avsedd att handhas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
31. Denna apparat har jordning endast för funktionsändamål.
32. Använd inte apparaten i yrkesverksamhet eller utomhus eller för andra ändamål än dem för vilka den är avsedd.
33. Placera inte apparaten på eller i närheten av en el- eller gasspis, vid en bordskant eller på en ostadig yta. Ställ apparaten endast på en jämn, torr och stadig yta.
34. Försäkra dig om att droppbrickan sitter som den ska undertill på apparaten innan du slår på apparaten.
35. För att garantera säker användning och optimal prestanda bör du läsa hela bruksanvisnings- och garantihäftet.
36. SPARA DESSA ANVISNINGAR. Släng dem inte. Läs dem innan du använder din nya extra stora grill/teppanyaki med funktion för MINDRE MATOS. Behåll för framtida bruk.

SÄRSKILDA ANVISNINGAR ANGÅENDE ELSLADDSSETET

En kort elsladd medföljer för att minska riskerna till följd av att någon trasslar in sig i eller snubblar över en längre sladd. Längre förlängningssladdar kan användas om försiktighet iakttas. Om en lång förlängningssladd används ska förlängningssladdens märkdata vara minst likvärdiga med apparatens märkdata, och förlängningssladden bör läggas så att den inte hänger ned från köksbänken eller bordet, där barn eller djur kan dra i sladden eller någon kan snubbla över den. Förlängningssladden bör vara en tretrådarssladd av jordtyp.

2) BESKRIVNING AV DELARNA

1. Bas

Gedigen konstruktion med utförande i rostfritt stål.

2. Kontrollpanel

Knapparna START/STOPP (start/stopp) och SEAR (bryning) med indikeringslampor, vridreglage och LCD-display.

3. (a) Grillplattor/(b) teppanyakiplattor

Löstagbara och utbytbara plattor med den keramiska non-stick-beläggningen Thermolon™ Volt.

4. Plattornas frigöringsknappar

Tryck in för att frigöra och ta bort grill- eller teppanyakiplattorna.

80



5. Stänkskydd

Löstagbart stänkskydd i rostfritt stål.

6. Droppbricka

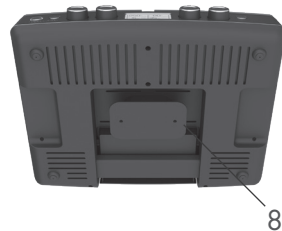
Samlar upp fett från basen för enkel rengöring.

7. Droppränna

Samlar upp fett från basen för enkel rengöring.

8. Sladdförvaring

Praktiskt placerad på undersidan så att elsladden döljs.



3) FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

1. Läs alla anvisningar och viktiga säkerhetsråd.
2. Ta bort allt förpackningsmaterial och kontrollera att allt har mottagits i gott skick.
3. Gör hål i alla plastpåsar och bortskaffa dem på lämpligt sätt eftersom de kan medföra en risk för att barn kvävs eller sätter i halsen.
4. Torka av apparatens utsida med en fuktig trasa. OBSERVERA: Använd inte starka slipande rengöringsmedel, skursvampar eller produkter som inte anses vara säkra att använda på non-stick-beläggningar. Om plattorna och droppbrickan diskas i diskmaskin kan viss missfärgning av plattorna och droppbrickan uppstå. Detta är bara kosmetiskt och påverkar inte funktionen.
5. Följande fyra delar kan tas bort från apparaten för rengöring: (1) grill-/teppanyakiplatta – (2) stänkskydd – (3) droppränna – (4) droppbricka



6. Rengör grill-/teppanyakiplattorna, droppbrickan och dropprännan och torka noga innan du monterar dem i apparaten. Plattorna och droppbrickan tål maskindisk.
7. Sätt i droppbrickan och dropprännan.
8. Sätt i plattorna på det sätt som beskrivs i avsnitt 4) Monteringsanvisningar.
OBSERVERA: Under den första användningen kan apparaten avge en svag lukt. Det är fullständigt normalt och försvinner efterhand som apparaten används.

4) MONTERINGSANVISNINGAR

A. Monteringsanvisningar för de olika plattuppsättningarna

Ställ först apparaten på en ren, plan yta. Apparaten har tre olika plattalternativ:



Full grill



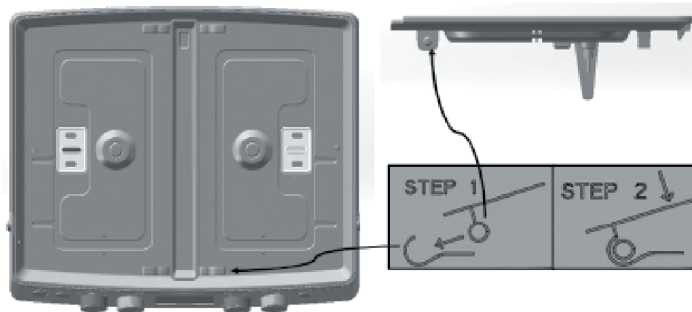
Full teppanyaki



Kombinerad grill och teppanyaki

B. Hur du sätter i tillagningsplattorna

Apparaten bör vara avstängd och avvalnad. Sätt i varje platta för sig. Vinkla mitten av plattan nedåt och tryck försiktigt ned plattans ytersida. Du bör höra att den knäpper på plats. Tryck inte ned plattan med kraft. Kontrollera att gångjärnstapparna och hakarna är korrekt inriktade och försök sedan igen. Försök inte trycka in plattan med något redskap.



OBSERVERA: Illustrationen är endast förklarande, det finns inga markeringar på den faktiska produkten.



C. Hur du tar bort tillagningsplattorna

Apparaten bör vara avstängd och avsvältnad, och se till att trycka på START/STOP-knappen. Leta rätt på plattornas frigöringsknappar på sidorna. Tryck in den ena knappen bestämt så hoppar tillagningsplattan upp ur basen. Fatta tillagningsplattan med båda händer för att lyfta bort den. Var försiktig när du lägger plattorna på en annan yta så att du inte trycker på dem och skadar tapparna på undersidan.

5) ANVÄNDNING

- Lakta alltid försiktighet när du handhar apparaten eftersom den blir varm när den används.

VIDRÖR INTE PLATTORNA ELLER STÄNKSKYDDET UNDER ELLER OMEDELBART EFTER TILLAGNING.

Använd en ugnsvante för att undvika brännskador om du behöver justera stänkskyddet.

- Även apparatens bas blir mycket varm. Om du av någon anledning behöver flytta apparaten bör du låta apparaten svalna innan du tar i den (minst 30 minuter).
- När apparaten är korrekt monterad sätter du i elsladden i ett vanligt eluttag, så är du klar att börja laga mat. När du gör dina val tänds LCD-displayen, men tillagningen börjar inte förrän du trycker på START/STOP-knappen.
- Med ratten PLATE SELECT (val av platta) kan du välja om du vill reglera båda plattor samtidigt eller reglera temperatur, tid och bryningsfunktion för varje platta separat. Temperaturen kan ställas in från 80 °C till 230 °C och tiden från 1 till 30 minuter.
- Om ratten TIME (tid) vrids medurs förbi 30 minuter aktiveras ON (på) på displayen. Timern räknar inte ned, men plattan stängs av automatiskt efter 60 minuter.
- Om antingen LEFT (vänster) eller RIGHT (höger) platta väljs kan du stänga av den individuella plattan genom att vrida knappen TEMPERATURE (temperatur) till under 80 °C/så långt det går moturs. Detta kan endast göras innan tillagningen påbörjas.
- Med ratten SETTINGS (inställningar) kan du välja mellan manuellt läge och läget för mindre matos. Läget för mindre matos har optimala inställningar för nötkött, fågel, fisk och fläskkött.
- Med SEAR-knappen kan du bryna livsmedel vid 260 °C i upp till 5 minuter. Varje sida av kontrollpanelen har en egen bryningsfunktion. Du kan välja att bryna på varje sida separat.
- När du har valt de önskade inställningarna trycker du på START/STOP – på LCD-displayen visas PREHEAT (förvärmning) och streck som rullar från vänster till höger.
- När förvärmningen är klar piper apparaten tre gånger, PREHEAT försvinner och minuterna börjar blinka.



- Tryck på START/STOP för att starta timerns nedräkning och lägg dina livsmedel på plattan/plattorna.
- Tidsinställningen i minuter blinkar nu och räknar ned till noll. De sex strecken nedanför minuterna indikerar sekunderna (varje streck motsvarar 10 sekunder).
- För att avsluta tillagningen trycker du på START/STOP-knappen så stängs apparaten av.
- För att förlänga livslängden på plattornas keramiska non-stick-beläggning rekommenderar vi att du använder redskap av plast, silikon eller trä.
- Lämna aldrig plastredskap i kontakt med de varma plattorna.
- Ta bort eventuella matrester med hushållspapper efter varje tillagning innan du sätter i gång med nästa måltid.
- Stryk lite olja på plattorna före varje användning. Vi rekommenderar att du använder olja som lämpar sig för ugnsbakning och stekning (dvs. oljor med hög rykpunkt). Kontrollera på etiketten att oljan lämpar sig för matlagning. Använd inte någon typ av oljesprayer, inklusive aerosoler, dim- och pumpsprayer.
- Rengör alltid plattorna efter varje användning.

OBSERVERA: Förvald timer och temperatur visas på LCD-displayen. De tids- och temperaturändringar som görs i menyerna gäller så länge apparaten förblir ansluten till elnätet. När elsladden dras ur återgår dock tids- och temperaturinställningarna till de ursprungliga fabriksvärdena.

OBSERVERA: För att växla temperaturskala mellan Celsius (°C) och Fahrenheit (°F) håller du START/STOP-knappen och SEAR-knappen intryckta samtidigt i sex sekunder.

TILLAGNINGSGUIDE

Livsmedel	Platta	Föreslagen temperatur och tid
Bacon	Grill eller teppanyaki	Lägg bacon på kalla plattor. Ställ in temperaturen på 230 °C. Stek till önskad knaprighet. Bör ta ungefär 15 minuter för 450 g bacon.
Beef, Boneless Steak (nötkött, benfri biffstek)	Grill	Förvärm till 230 °C. Tryck på SEAR-knappen och bryn i 2 minuter. Lägg biffstekarna på de förvärmade grillplattorna. Stek i ungefär 4–6 minuter per sida, beroende på biffstekarnas tjocklek och den önskade stekgraden.
Chicken Breast (kycklingbröst)	Grill	Förvärm till 200 °C. Stek i 8–10 minuter per sida. (Innertemperaturen bör vara 80 °C – köttsaften ska vara klar och inte rosafärgad.)



Livsmedel	Platta	Föreslagen temperatur och tid
Chicken Thighs (kycklinglår)	Grill	Förvärm till 200 °C. Stek i 8–10 minuter per sida. (Innertemperaturen bör vara 80 °C – köttsaften ska vara klar och inte rosafärgad.)
Fish Steaks (fisk i skivor)	Grill	Förvärm till 200 °C. 7–8 minuter per sida.
Hamburgers (hamburgare)	Grill	Förvärm till 230 °C.
Cheeseburgers (ostburgare)	Grill	Som ovan, men när burgarna är nästan klara, med ungefär 1,5 minuter kvar, lägger du en ostskiva ovanpå burgarna. Fortsätt tills osten precis har smält.
Sausages (uncooked) (korvar (råa))	Grill eller teppanyaki	230 °C. Lägg korvarna på de förvärmda grill-/teppanyakiplattorna – grillräfflorna är perfekta för att hålla korvarna på plats och underlättar vändning för jämn tillagning. Grilla i ungefär 5 minuter per sida.
Eggs (ägg)	Teppanyaki	180 °C. Knäck äggen på de varma teppanyakiplattorna. Vänd när vitorna har stelnat, efter ungefär 2–3,5 minuter, och lyft ur när äggen har fått önskad konsistens.
French Toast (fattiga riddare)	Teppanyaki	180 °C. Vänd efter 2–3 minuter, beroende på tjocklek. Stek i ytterligare 2–3 minuter.
Steak & Eggs (biffstek med ägg)	Grill och teppanyaki	Förvärm till 180 °C. Lägg det kryddade köttet på den förvärmda grillplattan. Grilla i ungefär 4–6 minuter per sida, beroende på tjocklek och önskad stekgrad. När du har vänt biffsteken/biffstekarna knäcker du äggen på den förvärmda teppanyakiplattan och steker i 2–3 minuter per sida. Då bör även biffstekarna vara klara.
Vegetables (grönsaker)	Grill	200 °C. Grilla tills grönsakerna har mjuknat. Tiden beror på vilken typ av grönsaker som används men det bör ta mellan 20 och 30 minuter.

OBSERVERA: Tiderna är ungefärliga och kan variera beroende på ingredienser, temperatur och personliga preferenser. Kontrollera alltid köttets innertemperatur



med en kötttermometer för säkerhets skull. Tjocka köttbitar kan behövas skäras till fjärilskotletter för jämna tillagningsresultat.

6) UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

- Dra alltid ur sladden till apparaten och låt den svalna (minst 30 minuter) före rengöring. Avlägsna och ta hand om flott och fett som har samlats i droppbrickan och dropprännan.
- Tryck in plattornas frigöringsknappar för att ta bort plattorna för rengöring. Försäkra dig om att tillagningsplattorna har svalnat helt innan du tar i dem (minst 30 minuter). Plattorna och droppbrickan tål maskindisk.
- Skrapa inte tillagningsplattorna med metallföremål, som knivar eller gafflar, och använd inte en skursvamp för rengöring. Det kan skada plattornas keramiska non-stick-beläggning.
- Om du har tillagat fisk eller skaldjur torkar du av tillagningsplattan med citronjuice för att undvika att överföra fisksmak till nästa måltid.
- Basen och kontrollpanelen kan torkas av med en mjuk, torr trasa. Fukta trasan vid hårdare smuts.
- Stänkskyddet, droppbrickan, dropprännan och plattorna kan diskas för hand med en fuktig trasa. Droppbrickan och de löstagbara plattorna tål maskindisk.
- Använd inte skursvampar, skurpulver eller kemiska rengöringsmedel.

7) FÖRVARING

- Försäkra dig om att apparaten har svalnat och är torr innan du förvarar den. Linda elsladden runt sladdhållaren på apparatens undersida.
- Det bästa förvaringssättet är att lämna två plattor monterade i apparaten och lägga två plattor i de medföljande förvaringspåsarerna.
- För bästa och säkraste förvaring behåller du förpackningsmaterialet, så kan du lägga tillbaka apparaten och plattorna i kartongen när de inte används.

8) RESERVDELAR

Observera att det inte finns några reservdelar till apparaten.

9) BORTSKAFFANDE AV APPARATEN



Denna apparat är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). Produkten får inte behandlas som hushållsavfall. Ta den i stället till ett centralt insamlingsställe för återvinning av elektriska och elektroniska hushållsapparater. För mer detaljerad information om behandling, återvinning och materialåtervinning av denna produkt kan du kontakta din kommun, ditt hushålls avfallshämtningstjänst eller den butik där du köpte produkten. En riktig



hantering hjälper till att förhindra negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa. Genom att återanvända, återvinna och/eller använda gamla apparater på ett nytt sätt bidrar du väsentligt till att skydda vår miljö.

Gäller endast för Storbritannien:

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

10) GARANTI

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

Garantin gäller endast vid icke-yrkesmässig användning.

Vi ansvarar i alla händelser inte för fel som beror på

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

I händelse av bristande avtalsenlighet kommer, beroende på omständigheterna,

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

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

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

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



Kundtjänsten informerar dig om hur du går till väga.

Ha stor glädje av din apparat!

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



EN

NL

FR

DE

DA

SV

NO

The Original
GREEN PAN™



BRUKSANVISNING OG GARANTI

XL GRILL/TEPPANYAKI MED
LESS SMOKE-FUNKSJON





INNHold

1)	GENERELLE SIKKERHETSINSTRUKSJONER	92
2)	BESKRIVELSE AV DELENE	94
3)	FØR FØRSTE GANGS BRUK	95
4)	MONTERINGSANVISNING	96
	A. MONTERINGSANVISNING FOR DE ULIKE PLATESETTENE	96
	B. INSTALLERE STEKEPLATENE	96
	C. FJERNE STEKEPLATENE	97
5)	BRUK	97
6)	VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING	100
7)	OPPBEVARING	100
8)	RESERVEDELER	100
9)	AVHENDING AV APPARATET	100
10)	GARANTI	101



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

1) GENERELLE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

Når du bruker et elektrisk apparat , bør du alltid følge grunnleggende sikkerhetsregler, inkludert følgende:

1. **VIKTIG:** Les alle instruksjonene nøye før første gangs bruk.
2. Ikke berør varme overflater, noen av overflatene blir varme ved bruk.
3. **FORSIKTIG:** Stek kun på de avtakbare platene for å redusere risikoen for elektrisk støt.
4. Dette apparatet er kun beregnet på husholdningsbruk og må ikke benyttes til kommersiell bruk.
5. Apparatet må kun brukes til det formålet det er beregnet og utformet for.
6. Hold apparatet og støpselet unna vann og andre væsker. I tilfelle apparatet skulle falle i vann, må du umiddelbart trekke støpselet ut av stikkontakten, og ikke bruke det før apparatet er kontrollert av en autorisert tekniker.
7. Dersom du ikke følger disse instruksjonene kan det føre til personskade og/eller skade på produktet.
8. Forsøk aldri selv å åpne apparatet.
9. Ikke stikk gjenstander inn i apparatet.
10. Du må ikke ta på støpselet med våte eller fuktige hender.
11. Fare for elektrisk støt! Du må ikke forsøke å reparere apparatet selv. Ved funksjonsfeil skal reparasjoner utføres av produsenten, dennes servicerepresentant eller en tilsvarende kvalifisert person.
12. Bruk aldri et skadet apparat! Koble apparatet fra stikkontakten og kontakt forhandleren din hvis det er skadet.
13. Apparatet må kun kobles til en stikkontakt med den spenningen og frekvensen som er angitt på apparatets etikett.
14. Advarsel! Ikke dypp apparatets elektriske deler i vann eller andre væsker. Hold aldri apparatet under rennende vann.
15. Sjekk støpselet og strømledningen for skader regelmessig. Hvis støpselet eller strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dennes servicerepresentant eller en tilsvarende kvalifisert person for å unngå fare eller skade.



16. Pass på at strømledningen ikke kommer i kontakt med skarpe eller varme gjenstander, og hold den unna åpen ild. Trekk alltid i støpselet og ikke i strømledningen for å trekke støpselet ut av stikkontakten.
17. Sørg for at strømledningen (eller skjøteledningen) er plassert slik at det ikke er fare for å snuble i den.
18. Hold alltid øye med apparatet når det er i bruk. Ikke la apparatet være uten tilsyn under bruk.
19. Advarsel! Så lenge støpselet sitter i stikkontakten, er apparatet koblet til strømkilden.
20. Slå av apparatet før du trekker støpselet ut av stikkontakten. Du må aldri bære apparatet i strømledningen.
21. Ikke bruk ekstrautstyr som ikke følger med apparatet.
22. Koble støpselet til en lett tilgjengelig stikkontakt slik at apparatet i nødstilfeller umiddelbart kan kobles fra.
23. Ikke koble apparatet fra stikkontakten ved å trekke i strømledningen. Dette kan skade strømledningen eller stikkontakten. Koble strømledningen fra stikkontakten ved å trekke forsiktig i strømledningens støpsel.
24. Bruk aldri annet tilbehør enn det som er anbefalt av produsenten. Unnlattelse av å gjøre dette kan utgjøre en sikkerhetsrisiko for brukeren og kan skade apparatet. Bruk kun originale deler og tilbehør.
25. Apparatet kan brukes av barn over åtte år, og av personer med fysiske eller mentale funksjonshemninger eller av uerfarne personer, hvis de er under oppsyn eller er opplært i hvordan produktet skal brukes på en sikker måte, og forstår de potensielle farene.
26. Rengjøring og vedlikehold utført av brukeren må ikke utføres av barn med mindre de er under tilsyn.
27. Barn må ikke leke med apparatet. Oppbevar apparatet og strømledningen utilgjengelig for barn under åtte år.
28. Koble alltid apparatet fra strømmettet hvis det blir stående uten tilsyn eller ikke er i bruk, og før montering, demontering eller rengjøring.
29. IKKE sett apparatet på eller i nærheten av en gassbrenner, en elektrisk plate eller i en oppvarmet ovn.
30. Apparatet er ikke ment for å styres ved hjelp av et eksternt tidsur eller et separat fjernkontrollsystem.



31. Apparatet har en jordforbindelse kun for funksjonelle formål.
32. Ikke bruk apparatet i et profesjonelt miljø eller utendørs, eller til andre formål enn det det er beregnet for.
33. Ikke sett apparatet på en elektrisk komfyr eller gasskomfyr eller i nærheten av det, på kanten av et bord eller på en ustabil overflate. Apparatet må kun settes på et jevnt, tørt og stabilt underlag.
34. Sørg for at dryppskålen er riktig plassert på undersiden av apparatet før du tar det i bruk.
35. Les hele bruksanvisningen og garantiheftet for å sikre trygg bruk og best mulig resultat.
36. TA VARE PÅ BRUKSANVISNINGEN. Må ikke kastes. Les før du tar i bruk din nye XL grill/teppanyaki med MINDRE RØYK-funksjon. Ta vare på veiledningen dersom du skulle lure på noe senere.

SPEIELLE INSTRUKSJONER FOR STRØMLEDNINGEN

Apparatet har en kort strømledning for å redusere risikoen for å vikle seg inn i eller snuble i en lang ledning. Lengre skjøteledninger kan brukes hvis det utvises forsiktighet. Hvis det brukes en lang skjøteledning, må den merkede elektriske verdien til skjøteledningen være minst like høy som den elektriske kapasiteten til apparatet, og den lengre strømledningen må plasseres slik at den ikke henger over benkeplaten eller bordplaten hvor den kan trekkes i av barn eller dyr, eller snubles i. Skjøteledningen må være en jordet, tretråds ledning.

2) BESKRIVELSE AV DELENE

1. Bunn

Solid konstruksjon utformet i rustfritt stål.

2. Kontrollpanel

START/STOP- og SEAR (brunings)- knapper med indikatorlys; dreiekontroller og LCD-skjerm.

3. (a) Grill- / (b) teppanyakiplater

Avtakbare og utskiftbare plater med Thermolon™ Volt keramisk non-stick-belegg.

4. Plateutløserknapper

Trykk inn for å frigjøre og fjerne grill- eller teppanyakiplatene.

5. Sprutbeskyttelse

Avtakbar sprutbeskyttelse i rustfritt stål.



6. Dryppskål

Samler opp fett og fjerner det fra bunnen for enkel rengjøring.

7. Drypprenne

Samler opp fett og fjerner det fra bunnen for enkel rengjøring.

8. Oppbevaringsplass for strømledning

Beleilig plassert under for å rydde bort strømledningen.



3) FØR FØRSTE GANGS BRUK

1. Les alle instruksjoner og viktige sikkerhetstiltak.
2. Fjern all emballasje, og kontroller at alle delene er mottatt i god stand.
3. Riv opp alle plastposer og kast dem på en forsvarlig måte da de kan utgjøre en kvelningsfare for barn.
4. Tørk av enheten med en fuktig klut. MERK: Ikke bruk sterke skuremidler, skuresvamp eller produkter som ikke anses som trygge å bruke på non-stick-belegg. Hvis du vasker platene og dryppskålen i oppvaskmaskinen, kan det oppstå en liten misfarging. Dette er kun kosmetisk og påvirker ikke ytelsen.
5. Følgende fire deler kan tas av apparatet for rengjøring: (1) – grill-/teppanyakiplate – (2) sprutbeskyttelse – (3) drypprenne – (4) dryppskål
6. Rengjør grill-/teppanyakiplatene, dryppskålen og drypprennen, og tørk grundig før du setter dem tilbake i apparatet. Platene og dryppskålen tåler oppvaskmaskin.



7. Sett inn dryppskålen og drypprennen.
8. Monter platene som beskrevet i avsnitt 4) Monteringsanvisning.
MERK: Ved første gangs bruk kan apparatet avgi en svak lukt. Dette er helt normalt og vil forsvinne med bruk.

4) MONTERINGSANVISNING

A. Monteringsanvisning for de ulike platesettene

Sett apparatet på en ren, flat overflate for å komme i gang. Apparatet har tre ulike platealternativer:



Hel grill



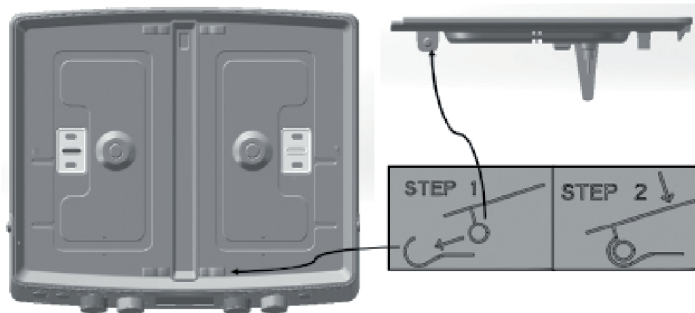
Hel teppanyaki



Kombinasjon av grill og teppanyaki

B. Installere stekeplatene

Apparatet skal være av og avkjølt. Sett inn hver plate for seg. Vipp midten av platen nedover, og trykk forsiktig ned på den ytre siden av platen. Du skal høre at den klikker på plass. Ikke tving den ned, sørg for at hengslepinnene og krokene er på linje, og prøv igjen. Ikke prøv å bruke en gaffel eller annen spiss gjenstand for å dytte den inn.



MERK: Diagrammet er kun for anvisningsformål, det er ingen markeringer på selve produktet.



C. Fjerne stekeplatene

Apparatet skal være av og avkjølt, og pass på å trykke på START/STOP-knappen. Finn plateutløserknappene på sidene. Trykk hardt på én knapp, så vil stekeplaten sprette opp fra bunnen. Ta tak i stekeplaten med begge hender for å løfte og fjerne den. Vær forsiktig når du setter platene på en annen overflate - ikke trykk for hardt for ikke å skade pinnene på undersiden.

5) BRUK

- Siden apparatet blir varmt under bruk, må du alltid være forsiktig når du bruker det.

IKKE RØR PLATENE ELLER SPRUTBESKYTTELSEN UNDER ELLER UMIDDELBART ETTER TILBEREDNING.

Bruk en grytevott hvis du trenger å justere sprutbeskyttelsen, for å unngå brannskader.

- Bunnen av apparatet vil også være veldig varm. La apparatet avkjøles før håndtering (minst 30 minutter) hvis du av en eller annen grunn trenger å flytte det.
- Når apparatet er riktig montert, kobler du ledningen til en vanlig stikkontakt, og du er klar til å lage mat. Når du gjør valg vil LCD-skjermen lyse, men steking starter ikke før du trykker på START/STOP-knappen.
- Ved å bruke PLATE SELECT-knotten kan du velge å kontrollere begge platene samtidig, eller uavhengig kontrollere temperatur, tid og bruningsfunksjon for hver plate. Temperaturinnstillingene varierer fra 80 °C til 230 °C og tiden varierer fra 1 til 30 minutter.
- Hvis du dreier TIME-knotten med klokken til over 30 minutter, aktiveres ON på skjermen. Timeren teller ikke ned, men platen slår seg automatisk av etter 60 minutter.
- Velger du kun VENSTRE eller HØYRE plate, kan du slå av den enkelte platen ved å vri TEMPERATURE-knotten til under 80 °C / ved å vri TEMPERATURE-knotten hele veien mot klokken. Dette kan kun gjøres før du begynner steking.
- Innstillingsknotten lar deg velge mellom manuell og mindre røyk-modus. Mindre røyk-modus inkluderer optimale forhåndsinnstillinger for biff, fjærfe, fisk og svinekjøtt.
- SEAR-knappen lar deg brune maten ved 260 °C i opptil fem minutter. Hver side av kontrollpanelet har sin egen bruningsfunksjon. Du kan velge å brune på hver side, uavhengig.
- Når du har valgt de ønskede innstillingene, trykker du på START/STOP og du vil se PREHEAT på LCD-skjermen og søyler som går fra venstre til høyre.
- Når apparatet er ferdig med forvarmingen, piper det tre ganger, PREHEAT forsvinner og minuttene begynner å blinke.
- Trykk på START/STOP for å starte nedtelling, og legg maten på platen(e).



- Tidsinnstillingen i minutter vil nå blinke og telle ned til null. De seks søylene under minuttene indikerer sekundene (hver søyle tilsvarer 10 sekunder).
- For å avslutte matlagingen, trykker du på START/STOP-knappen for å slå av apparatet.
- For å forlenge levetiden til platenes keramiske non-stick-belegg anbefaler vi å bruke plast-, silikon- eller treredskeer.
- La aldri plastredskaper være i kontakt med de varme platene.
- Fjern eventuelle rester med et tørkepapir mellom måltidene, før du starter tilberedningen av det neste.
- Hell litt olje på platene før hver bruk. Vi anbefaler å bruke olje som egner seg til baking og steking (dvs. oljer med høyt røykpunkt). Sjekk etiketten på oljen for å kontrollere at den egner seg til steking. Ikke bruk noen form for oljespray, inkludert aerosoler, tåke- og pumpe-sprayer.
- Rengjør alltid platene etter hver bruk.

MERK: Standard tid og temperatur vises på LCD-skjermen. Endringene som er gjort i menyene med hensyn til tid og temperatur vedvarer så lenge apparatet er koblet til strømkilden. Når strømfedningen er koblet fra, går imidlertid innstillingene for tid og temperatur tilbake til standard fabrikkverdier.

MERK: Slik endrer du temperaturen mellom celsius, °C og fahrenheit, °F: Trykk og hold inne START|STOP-knappen og SEAR-knappen samtidig i seks sekunder.

STEKEVEILEDNING

Mat	Plate	Foreslått temperatur og tid
Bacon	Grill og teppanyaki	Legg baconet på kalde plater. Vri til 230 °C. Stek til ønsket sprøhet. Burde ta ca. 15 min for 450 g bacon.
Beef, Boneless Steak (storfekjøtt, benfri biff)	Grill	Forvarm til 230 °C. Trykk på SEAR-knappen og brun i to minutter. Legg biffene på de forvarmede grillplatene. Stek i ca. fire til seks minutter på hver side, avhengig av biffenes tykkelse og ønsket stekegrad.
Chicken Breast (kyllingbryst)	Grill	Forvarm til 200 °C. Stek i åtte til ti minutter på hver side. (Den indre temperaturen bør være 80 °C – klar stekesaft uten tegn til rosa.
Chicken Thighs (kyllinglår)	Grill	Forvarm til 200 °C. Stek i åtte til ti minutter på hver side. (Den indre temperaturen bør være 80 °C – klar stekesaft uten tegn til rosa.



Mat	Plate	Foreslått temperatur og tid
Fish Steaks (fisk)	Grill	Forvarm til 200 °C. Syv til åtte minutter på hver side.
Hamburgers	Grill	Forvarm til 230 °C.
Cheeseburgers	Grill	Samme som ovenfor, men når burgerne er nesten ferdige, med ca. 1,5 minutt igjen, legger du et stykke ost på toppen av burgerne. Stek til osten akkurat er smeltet.
Sausages (uncooked) (pølser (ukokte))	Grill og teppanyaki	230 °C. Legg pølsene på de forvarmede grill-/teppanyakiplatene – grillrillene er perfekte for å holde pølsene på platen, og gjør det enkelt å snu dem for jevn steking. Grill i ca. fem minutter på hver side.
Eggs	Teppanyaki	180 °C. Knekk eggene på de varme teppanyakiplatene. Vend når hvitene er stivnet, ca. to til tre og et halvt minutt, og ta av når de har fått ønsket stekegrad.
French Toast (arme riddere)	Teppanyaki	180 °C. Snu etter to til tre minutter, avhengig av tykkelse. Stek i ytterligere to til tre minutter.
Steak & Eggs (biff og egg)	Grill og teppanyaki	Forvarm til 180 °C. Legg den/de krydrede biffen(e) på den forvarmede grillplaten. Grill i ca. fire til seks minutter på hver side, avhengig av tykkelse og ønsket stekegrad. Etter å ha snudd biffen(e) for å steke den andre siden, kan du tilsette eggene på den forvarmede teppanyakiplaten og steke i to til tre minutter på hver side. På den tiden skal biffene også være ferdige.
Vegetables (grønnsaker)	Grill	200 °C. Grill til de er møre. Dette vil variere avhengig av typen grønnsaker som brukes, men bør ta mellom 20 og 30 minutter.

MERK: Dette er kun foreslåtte tider og kan variere basert på ingredienser, temperaturer og personlige ønsker. Sjekk alltid innvendig kjøtttemperatur med et steketermometer for sikkerhets skyld. Tykke kjøttstykker må kanskje butterflyes for jevne stekeresultater.



6) VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

- Før rengjøring må du alltid koble fra apparatet og la det avkjøles (i minst 30 minutter). Fjern og kast fett som har samlet seg i dryppskålen og drypprennen.
- Trykk på plateutløserknappene for å ta av platene for rengjøring. Sørg for at stekeplatene er helt avkjølt før håndtering (minst 30 minutter). Platene og dryppskålen tåler oppvaskmaskin.
- Ikke skrap opp stekeplatene med metallgjenstander som kniver eller gaffer, og ikke bruk en skuresvamp til rengjøring. Hvis du gjør det, kan det skade platenes keramiske non-stick-belegg.
- Tørk over stekeplaten med sitronsaft for å unngå å overføre sjømat smak til neste måltid hvis du har tilberedt sjømat.
- Bunnen og kontrollpanelet kan tørkes av med en myk, tørr klut. Fukt kluten ved mer gjenstridige flekker.
- Sprutbeskyttelsen, dryppskålen, drypprennen og platene kan vaskes for hånd med en fuktig klut. Dryppskålen og de avtakbare platene tåler oppvaskmaskin.
- Ikke bruk skuresvamp, -pulver eller kjemiske vaskemidler.

7) OPPBEVARING

- Sørg for at apparatet er avkjølt og tørt før oppbevaring. Vikle strømledningen rundt ledningsvinderen under apparatet.
- For å sikre best mulig oppbevaring: sett to plater i apparatet og legg to plater i de medfølgende oppbevaringsposene.
- Ta vare på emballasjen og putt apparatet og platene tilbake i esken når de ikke er i bruk, for en trygg og best mulig oppbevaring.

8) RESERVEDELER

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

9) AVHENDING AV APPARATET



Dette apparatet er merket i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/ EU om avhending av elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE). Produktet må ikke behandles som husholdningsavfall. Ta i stedet produktet med til et sentralt innsamlingspunkt for resirkulering av elektriske og elektroniske husholdningsapparater. For ytterligere opplysninger angående behandling, gjenvinning og resirkulering av produktet kan du kontakte kommunen der du bor,, din avfallsstasjon for husholdningsavfall eller butikken der du kjøpte produktet. Riktig avhending bidrar til å forhindre negative konsekvenser for miljøet og menneskers helse. Ved å gjenbruke, resirkulere og / eller annen bruk av gamle apparater gir du et viktig bidrag til å beskytte miljøet vårt.

Kun for Storbritannia og Nord-Irland:

100



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

10) GARANTI

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

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

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

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

Ved manglende samsvar, og avhengig av omstendighetene, vil

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

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

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

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

Kundeservice gir deg mer informere om hvordan du går frem.

Nyt bruken av apparatet!

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



Raccolta carta

www.greenpan.com

1400025270