

EN

NL

FR

DE

RO

GREENPAN™

CONTACT GRILL

PANINI PRESS / TEPPANYAKI / WAFFLE MAKER



INSTRUCTION MANUAL & WARRANTY

PRECISION ENGINEERED FOR MAXIMUM PERFORMANCE




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

CONTENTS

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

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
2. Keep the appliance and cable out of reach of children under 8.
3. Do not leave the appliance unattended when in use.
4. Do not immerse the appliance, or its power supply connector in water or other liquids and do not allow it to become wet.
5. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
6. Only use the appliance for its intended domestic use. We will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.
7. Intended for counter top use only as directed.
8. Do not use outdoors.
9. Do not place on or near a hot gas / naked flame or electric burner, or in a heated oven.
10. Do not use this appliance near bathtubs, showers, basins or other vessels containing water.
11. Do not use the appliance near or below combustible materials (e.g. curtains).
12. Do not let the power cable hang over the edge of the table or worktop or touch hot surfaces. (This also applies to an extension lead if used).
13. The appliance must be connected to a socket-outlet having an earthing contact.
14. To disconnect, turn the unit off, then remove the plug from the wall outlet.
15. If this appliance is used with an extension lead, ensure that it is suitable for the rating of the appliance and that the extension lead is reliably earthed. If unsure check with a qualified electrician.
16. The supply cord should be regularly examined for signs of damage and the appliance must not be used if the cord is damaged.
17. Unplug the appliance from the power supply when not in use.
18. Do not connect the appliance via a timer or remote control system.
19. DO NOT touch hot surfaces . Accessible surfaces are liable to get hot during use. Always use the handle and controls.
20. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.

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

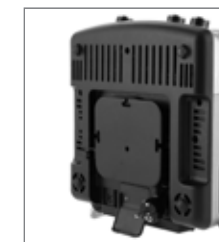
28. This appliance complies with European Economic Community Directive 2014/30/EU.
29. **THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.**

DESCRIPTION OF THE PARTS

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



6.



9.

CONTACT GRILL PLATES



(5A) Grill plate



(5B) Teppanyaki plate



Belgian Waffle plate

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

BEFORE FIRST USE

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

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

CLEAN BEFORE FIRST USE:

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

GENERAL USE

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

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



CLOSED POSITION

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



OPEN POSITION

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

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



FLAT POSITION

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

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

INSTALLING COOKING PLATES

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

REMOVING COOKING PLATES

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

OPERATION

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

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

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

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

GETTING STARTED

Selecting Plates & Temperature

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

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

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

DURING USE

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

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

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

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

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

SEAR FUNCTION

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

EXPLORE NEW CULINARY TERRITORY

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

CONTACT TEPPANYAKI / GRIDDLE (CLOSED POSITION)

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

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

CONTACT GRILL (CLOSED POSITION)

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

PANINI PRESS (CLOSED POSITION)

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

WAFFLE (CLOSED POSITION)

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

FLAT GRILL (OPEN POSITION)

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

FLAT TEPPANYAKI / GRIDDLE (OPEN POSITION)

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

MIXED GRILL & TEPPANYAKI / GRIDDLE (OPEN POSITION)

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

COOKING GUIDE

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

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

USER MAINTENANCE

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

CLEANING & MAINTENANCE

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

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

STORAGE

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

TROUBLESHOOTING

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

DISPOSAL OF THE APPLIANCE



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

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

COMMERCIAL WARRANTY

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

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

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

Happy cooking!

GREENPAN™

CONTACT GRILL

PANINI GRILL / TEPPANYAKI / WAFELIJZER



GEBRUIKSAANWIJZING & GARANTIE

EN

NL

FR

DE

RO

MET PRECISIE ONTWORPEN VOOR MAXIMALE PRESTATIES




INHOUD

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

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

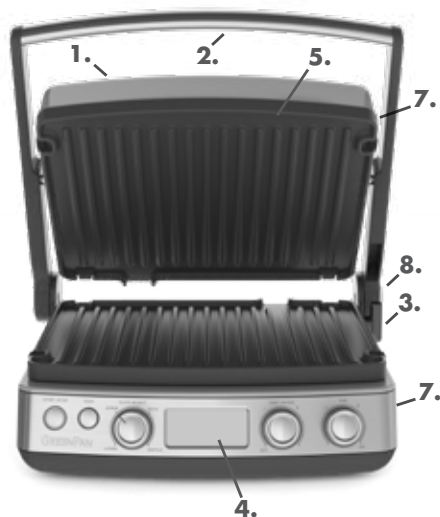
ALGEMENE VEILIGHEIDS- VOORSCHRIFTEN

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

7. Uitsluitend bedoeld voor gebruik op het aanrecht, zoals voorgeschreven.
8. Gebruik het apparaat niet buiten.
9. Plaats het apparaat niet op of in de buurt van gas, directe vlammen, een elektrische brander, of in een verwarmde oven.
10. Gebruik dit apparaat niet in de buurt van een bad, douche, reservoir of ander met water gevuld recipiënt.
11. Gebruik het apparaat niet in de buurt van of onder brandbare materialen (bv. gordijnen).
12. Zorg dat het snoer niet over de rand van de tafel of het werkblad hangt of in contact komt met hete oppervlakken. (Hetzelfde geldt voor het gebruik van een verlengsnoer.)
13. Het apparaat moet worden aangesloten op een Stopcontact met aarding.
14. Om de stekker uit het Stopcontact te halen, schakel je het apparaat uit en verwijder je vervolgens de stekker uit het Stopcontact.
15. Bij gebruik met een verlengsnoer moet je controleren of het snoer geschikt is voor het vermogen van het apparaat en of het goed is geaard. Neem bij twijfel contact op met een erkende electricien.
16. Controleer het snoer geregeld op tekenen van beschadiging en gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigd is.
17. Haal de stekker uit het Stopcontact als je het apparaat niet gebruikt.
18. Sluit het apparaat niet aan via een timer of een afstandsbediening.
19. Raak hete oppervlakken NIET aan . Toegankelijke oppervlakken kunnen heet worden tijdens het gebruik. Gebruik altijd de handgreep en de bedieningselementen.
20. Het gebruik van hulpstukken die niet aanbevolen zijn door de fabrikant van het apparaat, kan letsels veroorzaken.
21. Gebruik een tang of ander hittebestendig keukengerei om voedsel te verwijderen. Til het apparaat niet op.
22. Bij sommige voedingsmiddelen komt veel rook vrij: zorg voor voldoende ventilatie.
23. Wikkel voedsel niet in plastic folie, polyethyleenzakken of aluminiumfolie. Zo kun je je grill- of teppanyakiplaat beschadigen en brandgevaar veroorzaken.
24. Gebruik je grill niet voor andere doeleinden dan het bereiden van voedsel.
25. Gebruik je grill niet als hij beschadigd is of niet goed functioneert.
26. Controleer vóór het eerste gebruik of het elektrische vermogen van het apparaat overeenstemt met je huidige elektrische vermogen.
27. WAARSCHUWING: Houtskool of soortgelijke brandstoffen mogen niet met dit apparaat worden gebruikt.
28. Dit apparaat voldoet aan de richtlijn 2014/30/EU van de Europese Economische Gemeenschap.
29. DIT APPARAAT IS UITSLUITEND BESTEMD VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK.

BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN

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



6.



9.

PLATEN CONTACTGRILL



(5A) Grillplaat



(5B) Teppanyakiplaat



Plaat voor Belgische wafels

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

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

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

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

REINIGING VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK:

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

ALGEMEEN GEBRUIK

MONTAGE-INSTRUCTIES

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



GESLOTEN STAND

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



OPEN STAND

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

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



VLAKKE STAND

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

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

DE BAKPLATEN PLAATSEN

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

DE BAKPLATEN VERWIJDEREN

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

BEDIENING

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

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

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

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

AAN DE SLAG

Platen & temperatuur kiezen

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

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

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

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

TIJDENS HET GEBRUIK

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

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

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

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

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

SEAR-FUNCTIE

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

ONTDEK NIEUWE CULINAIRE MOGELIJKHEDEN

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

TEPPANYAKI / BAKPLAAT

(GESLOTEN STAND)

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

CONTACTGRILL (GESLOTEN STAND)

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

PANINI GRILL (GESLOTEN STAND)

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

WAFEL (GESLOTEN STAND)

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

VLAKKE GRILL (OPEN STAND)

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

VLAKKE TEPPANYAKI / BAKPLAAT (OPEN STAND)

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

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

TEPPANYAKI ÉN BAKPLAAT (OPEN STAND)

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

BEREIDINGSGIDS

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

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

ONDERHOUD

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

REINIGING & ONDERHOUD

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

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

OPBERGEN

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

PROBLEMEN OPLOSSEN

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

HET TOESTEL AFDANKEN



Dit apparaat valt onder de Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). Het product mag niet behandeld worden als huishoudelijk afval. Breng het naar een centraal inzamelpunt voor de recyclage van elektrische en elektronische huishoudelijke apparaten. Voor meer informatie over het verwerken, terugwinnen en recyclen van dit product kun je contact opnemen met je gemeente, je afvalverwerkingsbedrijf of de winkel waar je het hebt gekocht. Als je dit product op de juiste manier afdankt, voorkom je een negatieve impact op het milieu en de volksgezondheid. Door oude apparaten te hergebruiken, te recyclen en / of anderszins te gebruiken lever je een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.

COMMERCIEËLE GARANTIE

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

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

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

We wensen je een fijne kookervaring!

GREENPAN™

GRIL DE CONTACT

PRESSE À PANINI / TEPPANYAKI / GAUFRIER



MANUEL D'INSTRUCTIONS ET GARANTIE

EN

NL

FR

DE

RO

UNE TECHNOLOGIE DE PRÉCISION POUR DES PERFORMANCES OPTIMALES




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

SOMMAIRE

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

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou par des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ce soit sous la surveillance d'une personne responsable ou après avoir reçu des instructions sur la manière d'utiliser cet appareil en toute sécurité et avoir pris connaissance des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants âgés de moins de 8 ans et sans surveillance.
2. Gardez l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
3. Ne laissez pas l'appareil utilisé sans surveillance.
4. N'immergez pas l'appareil ou sa fiche d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide. L'appareil ne peut en aucun cas être mouillé.
5. N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés ou si l'appareil a subi une quelconque panne ou un quelconque dégât. Renvoyez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou modification.
6. N'utilisez l'appareil que pour l'usage domestique pour lequel il est prévu. Nous déclinons toute responsabilité si l'appareil est utilisé de manière incorrecte ou en cas de non-respect des présentes instructions.
7. Exclusivement destiné à une utilisation sur le comptoir, selon les instructions.
8. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
9. Ne le placez pas sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chaud.
10. N'utilisez pas cet appareil près d'une baignoire, d'une douche, d'un lavabo ou d'autres récipients contenant de l'eau.
11. N'utilisez pas l'appareil à proximité ou en dessous de matériaux combustibles (comme des rideaux).
12. Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre sur le bord de la table ou du plan de travail ou entrer en contact avec des surfaces chaudes. (Cela s'applique également à l'éventuelle rallonge utilisée).
13. L'appareil doit être connecté à une prise de courant reliée à la terre.
14. Pour débrancher l'appareil, éteignez-le puis retirez la fiche de la prise.
15. Si cet appareil est utilisé avec une rallonge, veillez à ce qu'elle soit adaptée à la puissance du gril de contact et reliée à la terre de manière fiable. En cas de doute, vérifiez auprès d'un électricien qualifié.
16. Le cordon d'alimentation doit être régulièrement examiné pour détecter tout signe de dommage et l'appareil ne doit pas être utilisé avec un cordon endommagé.
17. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique lorsqu'il n'est pas utilisé.
18. Ne connectez pas l'appareil via une minuterie ou un système de télécommande.

19. Ne touchez PAS les surfaces chaudes . Les surfaces accessibles sont susceptibles de chauffer pendant l'utilisation. Utilisez toujours la poignée et les commandes.
20. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures.
21. Utilisez des pinces ou d'autres ustensiles isolants (pour la chaleur) pour retirer les aliments. Ne soulevez pas l'appareil.
22. Certains aliments émettent de grandes quantités de fumée - veillez à suffisamment aérer.
23. N'emballez pas les aliments dans un film plastique, des sacs en polyéthylène ou une feuille métallique. Cela endommagerait votre plaque de grill / teppanyaki et vous risqueriez de provoquer un incendie.

24. N'utilisez pas votre grill à d'autres fins que la cuisson d'aliments.
25. N'utilisez pas votre grill s'il est endommagé.
26. Avant la première utilisation, vérifiez que la puissance nominale de l'appareil est conforme à la puissance nominale de l'installation électrique.
27. AVERTISSEMENT : Aucun combustible, comme le charbon de bois, ne peut être utilisé avec cet appareil.
28. Cet appareil est conforme à la directive 2014/30/UE du parlement européen.
29. CET APPAREIL EST DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT.

DESCRIPTION DES DIFFÉRENTS ÉLÉMENTS



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



6.



9.

PLAQUES DE GRIL DE CONTACT



(5A) Plaque de grill



(5B) Plaque de teppanyaki



Plaque à gaufres belges

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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

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

NETTOYEZ-LE AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :

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

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

UTILISATION GÉNÉRALE

INSTRUCTIONS DE MONTAGE

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



POSITION FERMÉE

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



POSITION OUVERTE

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

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



POSITION À PLAT

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

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

INSTALLATION DES PLAQUES DE CUISSON

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

RETRAIT DES PLAQUES DE CUISSON

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

UTILISATION

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

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

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

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

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

DÉMARRAGE

Sélection des plaques et de la température

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

s'éteindra.

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

PENDANT L'UTILISATION

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

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

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

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

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

FONCTION SEAR

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

EXPLOREZ DE NOUVEAUX TERRITOIRES

CULINAIRES

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

TEPPANYAKI / PLANCHA DE CONTACT (POSITION FERMÉE)

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

GRIL DE CONTACT (POSITION FERMÉE)

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

PRESSE À PANINI (POSITION FERMÉE)

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

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

GAUFRE (POSITION FERMÉE)

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

GRIL PLAT (POSITION OUVERTE)

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

TEPPANYAKI / PLANCHA PLATE

(POSITION OUVERTE)

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

TEPPANYAKI / PLANCHA MIXTE

(POSITION OUVERTE)

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

GUIDE DE CUISSON

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

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

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

ENTRETIEN PAR L'UTILISATEUR

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Avant de nettoyer et de ranger l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir. Retirez et jetez la graisse et les matières grasses qui se sont accumulées dans le bac de récupération.
2. Appuyez sur les boutons de déverrouillage des plaques pour retirer les plaques à nettoyer (voir Instructions de montage). Les plaques de cuisson doivent avoir complètement refroidi avant de les manipuler (minimum 30 minutes). Les plaques amovibles sont compatibles avec le lave-vaisselle. Ne grattez pas les plaques de cuisson avec des objets métalliques comme des couteaux ou des fourchettes et n'utilisez pas de tampon à récurer pour les nettoyer. Ces derniers abîment le revêtement antiadhésif en céramique des plaques.
3. Si vous avez cuisiné des fruits de mer avec le gril ou le teppanyaki, essuyez la plaque de cuisson avec du jus de citron pour éviter de transférer la saveur des fruits de mer à votre prochain repas. La base, le couvercle et le bouton de commande peuvent être nettoyés avec un chiffon doux et sec. Si ces parties de l'appareil sont très sales, humidifiez le chiffon.
4. Évitez d'utiliser des éponges ou poudres à récurer ou des détergents chimiques.
5. Essuyez toutes les surfaces avec un linge humide.
6. Utilisez un essuie-tout humidifié avec un peu d'huile de cuisson pour éliminer les taches tenaces.
7. Lavez le bac de récupération dans de l'eau chaude savonneuse ou dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
8. N'utilisez pas de tampons à récurer, de laine de fer ou de savonnettes.
9. Les surfaces antiadhésives peuvent présenter des signes d'usure au niveau des zones de contact entre la plaque supérieure et inférieure. Cette usure est purement esthétique et n'affecte pas le fonctionnement du gril.

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

RANGEMENT

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

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

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

MISE AU REBUT DE L'APPAREIL



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

Apportez-le dans un point de collecte central destiné

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

GARANTIE COMMERCIALE

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

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

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

Bon amusement en cuisine !

GREENPAN™

KONTAKTGRILL

PANINIGRILL / TEPPANYAKIGRILL / WAFFELEISEN



GEBRAUCHSANLEITUNG & GARANTIEBESTIMMUNGEN

EN

NL

FR

DE

RO

AUSGEREIFTE TECHNIK FÜR MAXIMALE LEISTUNG




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

INHALT

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

- Anleitung nicht befolgt wurde.
7. Das Gerät ist nur für den bestimmungsgemäßen Gebrauch als Tischgrill bestimmt.
 8. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
 9. Halten Sie das Gerät von einem heißen Gas- / Elektroherd oder einem heißen Ofen fern.
 10. Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Badewannen, Duschen, Waschbecken oder anderen potenziell nassen Bereichen.
 11. Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von oder unter brennbaren Materialien (wie z. B. Vorhängen).
 12. Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand des Tisches oder der Arbeitsplatte hängen oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommen (dies gilt auch für ein ggf. verwendetes Verlängerungskabel).
 13. Das Gerät muss an eine Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden.
 14. Schalten Sie das Gerät, um es vom Netz zu trennen, aus und ziehen Sie den Stecker aus der Netzsteckdose.
 15. Wenn dieses Gerät an ein Verlängerungskabel angeschlossen wird, ist sicherzustellen, dass dieses Verlängerungskabel für die Nennleistung des Gerätes ausgelegt und geerdet ist. Im Zweifelsfall ist ein Elektriker hinzuzuziehen.
 16. Das Netzkabel ist regelmäßig auf Beschädigungen zu kontrollieren. Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn das Netzkabel defekt ist.
 17. Ziehen Sie grundsätzlich den Netzstecker, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
 18. Das Gerät ist nicht für die Benutzung mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung konzipiert.
 19. Berühren Sie KEINE heißen Oberflächen . Im Betrieb werden zugängliche Flächen am Gerät heiß. Verwenden Sie zur Bedienung des Gerätes immer den Griff und die Bedienelemente.
 20. Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Gerätehersteller empfohlen wird, birgt Verletzungsrisiken.
 21. Verwenden Sie, wenn Sie Grillgut von der Grillplatte nehmen, eine hitzebeständige Zange oder anderes geeignetes Kochbesteck. Heben Sie das Gerät, wenn es in Benutzung ist, nicht hoch.
 22. Bei der Zubereitung einiger Lebensmittel kann es zu einer starken Rauchentwicklung kommen. Sorgen Sie daher für eine ausreichende Belüftung.
 23. Legen Sie die Lebensmittel nicht in Plastikfolie, Alufolie oder PE-Beutel verpackt auf den Grill. Hierdurch würde die Grillplatte / Teppanyakiplatte beschädigt und eine Brandgefahr entstehen.
 24. Benutzen Sie den Grill ausschließlich für die Zubereitung von Speisen.
 25. Benutzen Sie den Grill nicht, wenn er beschädigt ist oder nicht richtig funktioniert.
 26. Vergewissern Sie sich vor dem ersten Gebrauch, dass die auf dem Typenschild des Gerätes angegebene Netzspannung mit der Netzspannung Ihrer elektrischen Anlage übereinstimmt.
 27. ACHTUNG: Verwenden Sie keine Holzkohle oder ähnliche Brennstoffe mit diesem Gerät!
 28. Dieses Gerät entspricht der Richtlinie 2014/30/EU des Europäischen Parlaments und des Rates.
 29. DIESES GERÄT IST AUSSCHLIESSLICH FÜR DEN HÄUSLICHEN GEBRAUCH VORGESEHEN.

GERÄTEÜBERSICHT

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



6.



9.

GRILLPLATTEN FÜR DEN KONTAKTGRILL



(5A) Grillplatte



(5B) Teppanyakiplatte



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

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

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

REINIGUNG VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH:

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

ALLGEMEINE GEBRAUCHSHINWEISE

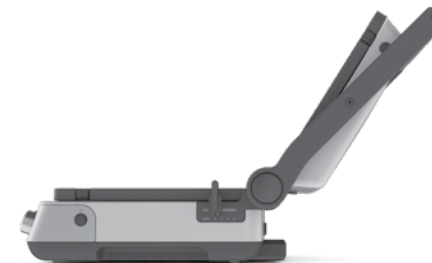
VORBEREITUNG

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



GESCHLOSSENE STELLUNG

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



GEÖFFNETE STELLUNG

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

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



VOLLSTÄNDIG AUFGEKLAPPTES STELLUNG

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

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

EINSETZEN DER GRILLPLATTEN

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

ENTNEHMEN DER GRILLPLATTEN

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

BENUTZUNG

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

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

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

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

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

JETZT GEHT ES LOS

Grillplatten und Temperatur auswählen

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

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

die LCD-Anzeige erlischt.

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

WÄHREND DER BENUTZUNG

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

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

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

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

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

ANBRATEN (TASTE „SEAR“)

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

ERKUNDEN SIE KULINARISCHES

NEULAND

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

TEPPANYAKI-KONTAKTGRILL (GESCHLOSSENE STELLUNG)

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

KONTAKTGRILL (GESCHLOSSENE STELLUNG)

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

PANINIGRILL (GESCHLOSSENE STELLUNG)

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

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

WAFFELEISEN (GESCHLOSSENE STELLUNG)

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

GRILL (GEÖFFNETE STELLUNG)

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

TEPPANYAKIGRILL (GEÖFFNETE STELLUNG)

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

GRILL- & TEPPANYAKI-KOMBINATION (GEÖFFNETE STELLUNG)

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

ZUBEREITUNGSHINWEISE

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

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

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

PFLEGE DES GERÄTES

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

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

REINIGUNG & PFLEGE

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

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

LAGERUNG

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

STÖRUNGSBESEITIGUNG

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

ENTSORGUNG



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

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

GARANTIE

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

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

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

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Grillen!

GREENPAN™

GRĂȚAR DE CONTACT

PRESĂ PANINI / TEPPANYAKI /
APARAT DE FĂCUT VAFE



MANUAL DE INSTRUCȚIUNI ȘI GARANȚIE

EN

NL

FR

DE

RO

CONCEPUT CU PRECIZIE PENTRU PERFORMANȚĂ MAXIMĂ




Înainte de a utiliza acest aparat, vă rugăm să citiți cu atenție următoarele instrucțiuni. Vă recomandăm să păstrați aceste instrucțiuni. Pentru siguranța dvs., trebuie să respectați aceste instrucțiuni de siguranță atunci când utilizați aparate electrice.

CUPRINS

- 04 Instrucțiuni generale de siguranță
- 07 Descrierea pieselor
- 08 Înainte de prima utilizare
- 08 Utilizare generală
- 11 Ghid de gătit
- 14 Eliminarea aparatului
- 14 Garanție comercială

INSTRUCȚIUNI GENERALE DE SIGURANȚĂ

1. Acest aparat poate fi folosit de copii cu vârsta de la 8 ani și peste, precum și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, doar dacă au primit supraveghere sau instrucțiuni cu privire la utilizarea aparatului într-un mod sigur și înțeleg pericolele relevante. Copiilor nu trebuie să li se permită să se joace cu aparatul. Procedurile de curățare și întreținerea nu trebuie efectuate de către copii decât dacă aceștia au vârsta mai mare de 8 ani și sunt supravegheați.
2. Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor sub 8 ani.
3. Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul utilizării.
4. Nu scufundați aparatul sau conectorul său de alimentare în apă sau în alte lichide și nu permiteți umezirea acestuia.
5. Nu utilizați niciun aparat cu un cablu sau un ștecher deteriorat sau dacă aparatul nu funcționează în mod corespunzător sau a fost deteriorat în orice fel. Duceți aparatul la cea mai apropiată unitate de service autorizată pentru verificare, reparare sau reglare.
6. Utilizați aparatul numai pentru uz casnic. Nu ne vom asuma nicio răspundere dacă aparatul este supus unei utilizări necorespunzătoare sau dacă aceste instrucțiuni nu sunt respectate.
7. Aparatul este conceput doar pentru a fi folosit pe blatul din bucătărie, conform instrucțiunilor.
8. Nu utilizați aparatul în aer liber.
9. Nu așezați pe sau în apropierea gazului fierbinte / a unei flăcări deschise sau a unui arzător electric sau într-un cuptor încălzit.
10. Nu utilizați acest aparat în apropierea căzilor, dușurilor, bazinelor sau a altor vase care conțin apă.
11. Nu utilizați aparatul în apropierea sau sub materiale care pot lua foc (de exemplu, perdele).
12. Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea mesei sau a blatului de lucru sau să atingă suprafețe fierbinți. (Acest lucru este valabil și pentru un prelungitor, dacă utilizați unul).
13. Aparatul trebuie conectat la o priză cu împământare.
14. Pentru a deconecta aparatul, opriți unitatea, apoi scoateți ștecherul din priza de perete.
15. Dacă utilizați aparatul cu un cablu prelungitor, asigurați-vă că acesta corespunde clasificării aparatului și că are o împământare adecvată. Dacă nu sunteți sigur, consultați un electrician calificat.
16. Cablul de alimentare trebuie verificat periodic pentru a detecta semnele de deteriorare, iar aparatul nu trebuie utilizat în cazul în care cablul este deteriorat.
17. Deconectați aparatul de la sursa de alimentare atunci când nu este utilizat.
18. Nu conectați aparatul prin intermediul unui cronometru sau al unui sistem de control de la distanță.
19. NU atingeți suprafețele fierbinți.  Este posibil ca suprafețele accesibile să devină fierbinți în timpul utilizării. Utilizați întotdeauna mânerul și comenzile.
20. Utilizarea dispozitivelor atașabile care nu sunt recomandate de producătorul aparatului poate cauza vătămări corporale.

21. Utilizați clești de bucătărie sau alte ustensile termorezistente pentru a îndepărta alimentele. Nu ridicați aparatul.
22. În cazul anumitor alimente sunt emise cantități mari de fum - asigurați-vă că există o ventilație adecvată.
23. Nu înfășurați alimentele în folie de plastic, pungi din polietilenă sau folie de aluminiu. Acest lucru va deteriora placa grill / teppanyaki și poate genera un pericol de incendiu.
24. Nu utilizați grătarul în alte scopuri decât cel al gătirii alimentelor.
25. Nu utilizați grătarul dacă acesta este deteriorat sau funcționează în mod defectuos.
26. Înainte de prima utilizare, asigurați-vă că tensiunea nominală a aparatului este în conformitate cu tensiunea nominală a instalației electrice la care este conectat.
27. AVERTISMENT: Nu folosiți cărbune sau combustibili similari cu acest aparat.
28. Acest aparat se conformează Directivei 2014/30/UE a Comunității Economice Europene.
29. ACEST APARAT ESTE DESTINAT EXCLUSIV UZULUI CASNIC.

DESCRIEREA PIESELOR

1. **BAZĂ ȘI CAPAC**
Construcție solidă cu capac cu auto-reglare.
2. **MÂNER**
Mâner în stil panini, ca ajutor la reglarea capacului în funcție de grosimea alimentelor.
3. **ÎNĂLȚIME REGLABILĂ ȘI MECANISM DE BLOCARE**
Prezintă înălțimi predefinite pentru topirea părții superioare a alimentelor. Capacul este prevăzut cu sistem de închidere pentru depozitare.
4. **ECRAN LCD / PANOU DE CONTROL**
Butoanele Start / Stop și Sear cu lumini indicatoare; butoanele rotative de reglare și ecranul LCD.
5. **PLĂCI REVERSIBILE GRILL / TEPPANYAKI**
Detașabile și reversibile, cu înveliș ceramic antiaderent Thermolon Volt.
(5A: Placă Grill) (5B: placă Teppanyaki)
6. **TAVĂ DE SCURGERE**
Colectează grăsimea și poate fi detașată, pentru o curățare ușoară.
7. **BUTOANE PENTRU DEBLOCAREA PLĂCII**
Apăsați pentru a elibera și a detașa plăcile de gătire.
8. **BUTON PENTRU DEBLOCAREA BALAMALEI**
Permite capacului să se extindă înapoi în poziția plată.
9. **SPATIU PENTRU DEPOZITAREA CABLULUI DE ALIMENTARE**
Amplasat în mod convenabil în partea inferioară a aparatului, pentru a ascunde cablul.



6.



9.

PLĂCILE GRĂTARULUI DE CONTACT



(5A) Placă Grill



(5B) Placă Teppanyaki



Placă pentru vafe belgiene

(Cumpărați plitele suplimentare pentru vafe belgiene potrivite pentru acest grătar de contact!)

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Îndepărtați toate ambalajele, etichetele și diferitele accesorii din interiorul și exteriorul aparatului și verificați dacă toate articolele au fost primite în stare bună sau au defecțiuni.
- Rupeți toate ambalajele din plastic și aruncați-le în mod corespunzător, deoarece acestea pot prezenta un risc de sufocare pentru copii.

Observație: Când despachetați aparatul, capacul va fi în poziția „blocat”. Pentru deblocare, utilizați glisorul pentru a-l deplasa în poziția „deschisă”. Vă rugăm nu încercați să deschideți capacul în timpul funcționării, atunci când glisorul este în poziția „blocat”.

CURĂȚAȚI ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE:

- Scoateți plăcile detașabile / reversibile și spălați-le cu apă caldă și detergent și uscați-le bine înainte de a le reatașa la unitatea de bază.
- Ștergeți corpul cu o cârpă uscată.
- Asigurați-vă că plăcile sunt bine fixate pe capacul superior și pe unitatea inferioară a bazei.
- Înainte de conectare, asigurați-vă că alimentarea cu energie electrică corespunde celei indicate pe partea inferioară a aparatului.
- ATENȚIE: ACEST APARAT TREBUIE ÎMPĂMÂNTAT.
- Grătarul dvs. de contact / Presa Panini / Teppanyaki este acum gata de utilizare.
- Numai plăcile detașabile/reversibile pot fi spălate în mașina de spălat vase.

OBSERVAȚIE: Nu utilizați agenți de curățare abrazivi, bureți de sârmă sau produse care nu sunt considerate sigure pentru a fi utilizate pe acoperiri ceramice antiaderente. Dacă spălați în mașina de spălat vase, poate interveni o ușoară decolorare a plăcilor. Acest lucru este doar cosmetic și nu va afecta performanța.

UZ GENERAL INSTRUȚIUNI DE ASAMBLARE

Pentru a începe, așezați Grătarul de contact / Presa pentru Panini / Teppanyaki-ul GreenPan pe o suprafață curată și plată. Aparatul are trei poziții diferite:



POZIȚIE ÎNCHISĂ

Placa superioară/capacul se sprijină pe placa/baza inferioară. Aceasta este poziția standard de pornire și încălzire pentru funcțiile Teppanyaki / Plită sau Presă pentru panini.



POZIȚIA DESCHISĂ

Placa superioară/capacul este deschis. Deschideți capacul în această poziție înainte de a utiliza aparatul ca și Teppanyaki / Plită sau Presă pentru panini. Pentru a regla aparatul în poziția deschisă, ridicați mânerul până când simțiți că ajunge într-o poziție de echilibru.

Placa Teppanyaki / Plita va rămâne în poziția de echilibru până când închideți capacul sau îl mutați în poziția Teppanyaki / Plită plată deschisă. Placa superioară/capacul va rămâne în poziție verticală până când coborâți mânerul pentru a găti. Atunci când coborâți mânerul pentru a găti, balamaua se va elibera în mod automat, pentru a permite plăcii superioare / capacului să se așeze peste alimente, pentru a asigura contactul pe toată suprafața acestora și a le găti uniform.



POZIȚIA PLATĂ

Placa superioară / capacul este deschis, astfel încât plăcile superioare și inferioare să fie la nivel și să creeze o singură suprafață de gătit.

Când deschideți capacul în poziția plată, prindeți mânerul, apăsați butonul de eliberare al capacului din partea dreaptă a unității și trageți mânerul înapoi până când grill-ul atinge blatul. Nu uitați să așezați tava de scurgere la poziție, pentru a susține grill-ul superior în partea centrală.

INSTALAREA PLĂCILOR DE GĂTIT

Aparatul trebuie să fie oprit și rece. Așezați aparatul în poziție plată. Introduceți fiecare placă în mod individual. Identificați suporturile metalice de fixare din centrul carcasei. Înclinați capătul din spate al plăcii și aliniați decupajele cu suporturile metalice. Glisați placa sub suporturi și împingeți în jos partea frontală a plăcii. Veți auzi cum se fixează în poziție. Rotiți aparatul la 180° și montați a doua placă în carcasa superioară, în același mod.

SCOATEREA PLĂCILOR DE GĂTIT

Aparatul trebuie să fie oprit și rece. Așezați aparatul în poziție plată. Identificați butoanele de deblocare a plăcii aflate în partea laterală. Apăsând ferm un buton și placa de gătit va fi eliberată din bază. Prindeți placa de gătit cu ambele mâini, glisați-o de sub suporturile metalice și ridicați-o de pe bază. Apăsând pe celălalt buton pentru a elibera cealaltă placă de gătit în același mod.

FUNCȚIONARE

Înainte de a utiliza acest aparat pentru prima dată, spălați placa Grill/Teppanyaki, baza, capacul și tava de scurgere în conformitate cu instrucțiunile din secțiunea „Înainte de prima utilizare”. Uscați bine și apoi periați ușor suprafața plăcii de grătar cu ulei de gătit. Așezați tava de scurgere în bază, apoi așezați placa de grătar peste tava de scurgere. Nu utilizați niciodată grătarul direct pe suprafața de lucru, utilizați întotdeauna tava de scurgere și baza.

Acest aparat trebuie utilizat numai pe o suprafață curată, rezistentă la căldură și ușor de șters.

Odată ce aparatul este montat corect, conectați cablul de alimentare la o priză electrică standard și veți fi gata să gătiți. Ecranul LCD se va aprinde după selectarea oricărui buton sau cadran, dar încă nu va fi selectată nicio funcție de gătire. Pentru a porni aparatul pentru selectarea funcției, apăsați butonul Start / Stop.

Așezați aparatul în poziția preferată de gătit și utilizați butonul pentru controlul temperaturii pentru a alege temperatura de gătit. Setările variază de la Low (80°C) la High (230°C). Dacă doriți să utilizați aparatul în poziție plată, dar nu aveți nevoie de întreaga suprafață, vă recomandăm să utilizați numai placa inferioară.

NOȚIUNI DE BAZĂ

Selectarea plăcilor și a temperaturii

- Pentru a începe să utilizați aparatul, rotiți selectorul de placă pentru a selecta placa (plăcile) pentru care doriți să ajustați setările.
- Selectați „Lower” (inferioară) sau „Upper” (superioară) dacă doriți să selectați o temperatură diferită pentru fiecare placă. Selectați „Both” (ambe) dacă doriți să reglați simultan setarea ambelor plăci.
- Cronometrul și temperatura implicite vor apărea pe afișajul LCD.
- Rotiți butonul pentru a regla temperatura.
- Pentru a regla cronometrul de numărătoare inversă, rotiți butonul rotativ pentru a selecta numărul de minute.
- Apăsând butonul Start / Stop și veți observa că ecranul LCD va afișa „PREHEAT” și barele care rulează de la stânga la dreapta.
- După terminarea etapei de preîncălzire, aparatul va emite un semnal sonor de trei ori, mesajul „PREHEAT” va dispărea, iar cronometrul se va aprinde intermitent.
- Apăsând butonul Start / Stop pentru a începe numărătoare inversă a cronometrului și adăugând mâncarea pe plăci.

OBSERVAȚIE: Dacă ambele plăci se preîncălesc și butonul Start/Stop nu este apăsat în maximum 60 de minute, aparatul va intra în modul OFF și ecranul LCD se va stinge.

- Când timpul setat pe cronometru se scurge, aparatul va emite un semnal sonor de trei ori. Cronometrul se va reseta la valorile selectate anterior și va începe să clipească pentru a indica faptul că este gata să înceapă următorul ciclu.
- Pentru a opri procesul de gătit, selectați placa pe care doriți să o opriți, apoi rotiți selectorul de temperatură dincolo de valoarea minimă. Display-ul va afișa mesajul “OFF” pentru placa selectată. Dacă ambele plăci se află în procesul de gătire sau preîncălzire, apăsarea butonului Start/Stop va opri complet aparatul.

ÎN TIMPUL UTILIZĂRII

Deoarece aparatul se va încălzi în timpul utilizării, acționați întotdeauna cu atenție atunci când îl utilizați. Utilizați întotdeauna mânerul frontal pentru a deschide aparatul, deoarece această parte a mânerului este concepută pentru a rămâne rece la atingere în timpul gătirii. Capacul superior se va încălzi în timpul utilizării.

NU ATINGEȚI CAPACUL SAU BRAȚELE APARATULUI ÎN TIMPUL SAU IMEDIAT DUPĂ GĂTIRE.

Capacul superior nu trebuie atins în timpul sau imediat după gătire. Dacă doriți să reglați capacul, utilizați o mânășă de bucătărie pentru a preveni arsurile.

De asemenea, și baza aparatului va fi foarte fierbinte. Dacă trebuie să mutați aparatul din orice motiv, lăsați aparatul să se răcească înainte de manipulare (cel puțin 30 de minute).

OBSERVAȚIE: În timpul primei utilizări, este posibil ca aparatul să emită un ușor miros și o cantitate mică de fum. Acest lucru este perfect normal și va dispărea odată cu utilizarea.

FUNCȚIA SEAR (FRIGERE)

Puteți frige ingredientele la 260 °C timp de până la 2 de minute. Apăsarea butonului Sear va comuta între opțiunile Upper (Superior) / LOWER (Inferior)/ BOTH (Ambele) / No action (nici o acțiune). Dacă apăsați butonul o singură dată mesajul „SEAR” va apărea în secțiunea dedicată plăcii superioare. Dacă apăsați butonul încă o dată mesajul „SEAR” va apărea în secțiunea dedicată plăcii inferioare. La a treia apăsare, mesajul „SEAR” va apărea atât în secțiunea plăcii inferioare cât și în cea a plăcii superioare. La a patra apăsare, mesajul „SEAR” va dispărea, atât din secțiunea plăcii inferioare cât și din cea a plăcii superioare.

EXPLORAȚI UN NOU TERITORIU CULINAR

Funcțiile acestui dispozitiv: grătar de contact, presă panini, Teppanyaki și aparat pentru vafe, vă oferă versatilitate absolută, furnizând multe moduri de gătit diferite. Îl puteți folosi ca și grătar de contact, plită Teppanyaki de contact, presă pentru panini, grătar deschis, sau plită deschisă pentru Teppanyaki, sau ca și grătar pe o parte și plită Teppanyaki pe cealaltă. Consultați instrucțiunile de asamblare și instrucțiunile de operare pentru informații suplimentare privind utilizarea.

TEPPANYAKI / PLITĂ DE CONTACT (POZIȚIE ÎNCHISĂ)

Perfect pentru cărnați, pui dezosat și legume, Teppanyaki / Plita de contact economisește timp, deoarece alimentele sunt gătite pe ambele părți simultan. Acest aparat, cu funcție de grătar de contact, presă panini, Teppanyaki și aparat pentru vafe, a fost proiectat pentru a vă oferi confort în timpul gătirii, astfel încât mânerul și balamaua vă permit să ajustați capacul la ingredientele pe care le gătiți, pentru un contact total. Funcția Teppanyaki / Plită este compatibilă cu toate alimentele,

de la turte din cartofi la fripturi groase. Când gătiți mai multe produse, este important să luați în considerare grosimea alimentelor. Asigurați-vă că alimentele au o grosime egală, astfel încât capacul să se închidă uniform.

GRĂTAR DE CONTACT (POZIȚIE ÎNCHISĂ)

Folosiiți funcția de grătar închis pentru a obține mai rapid semnele clasice de frigere. Folosind două plăci tip grill, puteți obține un grătar aromat într-un timp foarte scurt. Așezați alimentele pe grill și închideți capacul, pentru a găti ambele părți simultan. Acest mod de gătire vă va permite să pregătiți burgeri, fripturi, cotlete de porc și multe altele, într-un timp foarte scurt. Luați întotdeauna în considerare grosimea alimentelor înainte de a utiliza acest mod. Mențineți alimentele la aceeași grosime, pentru a asigura o gătire uniformă.

PRESĂ PENTRU PANINI (POZIȚIE ÎNCHISĂ)

Pregătiți panini-uri și wrap-uri crocante cu ajutorul acestui aparat, cu funcție de grătar de contact, presă panini, Teppanyaki și aparat pentru vafe. Mânerul și balamaua aparatului au o funcție de auto-ajustare, care vă permite să vă acoperiți sandvișul sau wrap-ul complet, astfel încât acesta să fie gătit uniform. Puteți aplica o presiune ușoară pe mâner, pentru a presa mâncarea atât cât doriți. Nu uitați să luați în considerare grosimea Sandvișurilor, astfel încât capacul să se închidă uniform.

VAFE (POZIȚIE ÎNCHISĂ)

Pentru a utiliza acest aparat pentru a pregăti vafe, introduceți plăcile pentru vafe atât în partea superioară cât și în partea inferioară. Selectați nivelul dorit de rumenire, de la 1 la 7, pentru ambele plăci. Timpul de gătire va fi presetat pentru dvs. după adăugarea aluatului. Închideți capacul și apăsați butonul Start / Stop pentru a începe procesul de gătire. Atunci când vafa este gata, veți auzi 3 semnale sonore (între 5 și 9 minute). Pregătiți următorul lot sau opriți aparatul. Observație: Plăcile pentru vafe trebuie utilizate întotdeauna în poziție închisă și nu trebuie amestecate niciodată cu alte plăci.

GRILL PLAT (POZIȚIE DESCHISĂ)

Vă puteți bucura de un grătar delicios chiar și în casă, folosind poziția de grill plat. Tot ce trebuie să faceți este să deschideți capacul în poziție plată pe blat. Această poziție utilizează două plăci grill, pentru a vă oferi un grătar mare, cu suprafață antiaderentă din ceramică. Puteți frige o friptură, pregăti un burger suculent sau crenvurști pentru hot dog, toate pe același dispozitiv. Datorită suprafeței suplimentare și plitelor grill ușor de curățat veți marcajele de frigere perfecte, fără efort.

TEPPANYAKI / PLITĂ PLATĂ (POZIȚIE DESCHISĂ)

Poziția Teppanyaki / Plită plată se referă la utilizarea plăcii Teppanyaki / Plitei cu capacul deschis pe blat, pentru a crea o suprafață spațioasă de gătit. Această setare este perfectă pentru o gamă largă de opțiuni, inclusiv preparate clasice, de la frigănele și clătite până la preparate de zi cu zi, de exemplu pui și legume. Toate preparatele dvs. preferate pot fi gătite pe Multi Grill, Teppanyaki / Plită. Cu ambele plăci deschise în poziție plată, veți avea o suprafață dublă de gătire. De asemenea, veți putea găti diferite alimente simultan, pe plăci separate, fără a vă face griji cu privire la amestecarea aromelor. Poziția Teppanyaki / Plită plată vă permite, de asemenea, să gătiți simultan alimente de grosimi diferite.

GHID DE GĂTIT

ALIMENT	PLACĂ	DESCHIS / ÎNCHIS	SUGESTIE DE TEMP ȘI TIMP
Bacon	Grill sau Teppanyaki / Plită	Deschis	Așezați baconul pe plăcile reci. Selectați temp. de 230°C. Gătiți până când ajungeți la nivelul de gătire dorit. Timpul estimativ de preparare este de aproximativ 15 minute pentru aprox. 450 g de bacon (folosind poziția plată).
Carne de vită, friptură dezosată	Grill	Ambele	Când gătiți în poziția Închis, preîncălziți cu opțiunea SEAR. Așezați fripturile pe plita grill inferioară preîncălzită. Folosind balamaua reglabilă, configurați poziția plăcii superioare astfel încât să atingă friptura, fără să o apese. Frigeți timp de 2 minute, apoi grătarul se va reseta la 230°C. Gătiți timp de 2 până la 5 minute, în funcție de grosimea fripturii și nivelul de gătire dorit. Când utilizați pozițiile Deschis sau Plat, preîncălziți la 230°C. Așezați fripturile pe grătarele preîncălzite. Gătiți timp de aproximativ 4 până la 6 minute pe fiecare parte, în funcție de grosimea fripturilor și de nivelul de gătire dorit.
Piept de pui	Grill	Ambele	Când gătiți în poziția Închis, preîncălziți la 200°C. Gătiți timp de 7 până la 9 minute în poziția Închis sau 8 până la 10 minute pe fiecare parte în poziția Plat. (Temperatura internă ar trebui să fie de 80 °C - la tăiere, sucurile interioare trebuie să fie transparente, fără urme de sânge.)
Pulpe de pui	Grill	Ambele	Când gătiți în poziția Închis, preîncălziți la 200°C. Gătiți timp de 7 până la 9 minute în poziția Închis sau 8 până la 10 minute pe fiecare parte în poziția Plat. (Temperatura internă ar trebui să fie de 80 °C - la tăiere, sucurile interioare trebuie să fie transparente, fără urme de sânge.)
Pește	Grill	Ambele	200°C, 6 până la 7.5 min atunci când gătiți în poziția Închis. 7 până la 8 min pe fiecare parte în poziție Plat.
Hamburgeri	Grill	Închis	230°C. Puneți burgerii pe placa grill inferioară preîncălzită. Folosind balamaua reglabilă, configurați poziția plăcii superioare astfel încât să atingă burgerii, fără să îi apese.
Cheeseburgeri	Grill	Închis	La fel ca mai sus, cu excepția faptului că odată ce burgerii sunt aproape gătiți complet, în ultimele aproximativ 1.5 minute rămase, deschideți cu grijă placa superioară, puneți o bucată de brânză deasupra burgerilor și mutați placa superioară astfel încât să fie chiar deasupra cheeseburger-ului, dar fără a-l atinge. Gătiți până când brânza s-a topit ușor.

Cârnați (cruzi)	Grill sau Teppanyaki / Plită	Ambele	230°C. Puneți cârnații pe plăcile grill / Teppanyaki / Plită preîncălzite - denivelările grill-ului sunt perfecte pentru a ține cârnații pe placă și permit întorcerea ușoară, pentru o gătire uniformă. Gătiți timp de aproximativ 5 minute pe fiecare parte în poziția deschisă sau aproximativ 12 minute (întorcându-i la jumătatea timpului) în poziție închisă, în funcție de grosimea cârnaților.
Panini	Grill sau Teppanyaki / Plită	Închis	Preîncălziți ambele plăci la 180°C. Puneți sandvișurile pregătite pe placa inferioară Grill / Teppanyaki / Plită preîncălzită. Închideți capacul. Gătiți sandvișurile timp de aproximativ 4 până la 6 minute, în funcție de grosimea sandvișurilor.
Sandvișuri deschise	Grill sau Teppanyaki / Plită	Închis	Preîncălziți placa inferioară la 180°C și placa superioară la 230°C. Puneți sandvișurile pregătite pe placa inferioară Grill / Teppanyaki / Plită preîncălzită. Utilizând dispozitivul de reglare a înălțimii capacului, închideți placa superioară până când aceasta se află chiar deasupra părții superioare a sandvișurilor, fără a le atinge. Gătiți sandvișurile până când brânza de deasupra este complet topită și ușor rumenită.
Quesadilla	Grill sau Teppanyaki / Plită	Închis	Preîncălziți ambele plăci la 200°C. Puneți quesadillas-urile pe placa inferioară preîncălzită. Utilizând dispozitivul de reglare a înălțimii capacului, închideți placa superioară până când aceasta atinge ușor partea superioară a quesadillas-urilor. Gătiți timp de aproximativ 2 până la 3 minute, în funcție de grosimea quesadillas-urilor.
Ouă	Teppanyaki / Plită	Deschis	180°C. Spargeți ouăle pe plăcile fierbinți Teppanyaki / Plită. Întoarceți-le odată ce albul s-a coagulat, după aproximativ 2 până la 3,5 minute, și scoateți-le atunci când ajung la nivelul dorit de prăjire.
Frigănele	Teppanyaki / Plită	Deschis	180°C. Întoarceți după 2 până la 3 min, în funcție de grosime. Gătiți pentru încă 2 până la 3 minute.
Friptură și ouă	Grill și Teppanyaki / Plită	Deschis	Preîncălziți placa inferioară la 180°C și placa superioară la 230°C. Așezați friptura (fripturile) condimentată (condimentate) pe placa grill superioară preîncălzită. Gătiți pentru aproximativ 4 până la 6 minute pe o parte, în funcție de grosime și de nivelul de gătire dorit. După ce întoarceți friptura (fripturile) pentru a se găti și pe a doua parte, adăugați ouăle pe placa Teppanyaki / Plita preîncălzită și gătiți-le timp de 2 până la 3 minute pe fiecare parte. În acel moment, fripturile ar trebui să fie și ele gata.
Legume	Grill	Ambele	200°C. Gătiți până devin moi. Timpul va varia în funcție de tipurile de legume utilizate, dar în mod normal durează între 20 și 30 de minute.
Pizza	Grill	Închis	Gătiți aluatul folosind funcția SEAR, cu unitatea închisă. Apoi lăsați temperatura să revină la 230°C. Deschideți pentru a adăuga topping-urile și, folosind dispozitivul de reglare a înălțimii capacului, închideți placa superioară până când aceasta ajunge imediat deasupra pizzei, dar fără a o atinge. Gătiți până când brânza / topping-urile s-au topit și rumenit, între 10 și 15 minute.

PROCEDURA DE ÎNTREȚINERE

- Deși plăcile sunt rezistente la ustensile din metal, vă recomandăm să utilizați ustensile din plastic, silikon sau lemn, pentru a prelungi durata de viață a plăcilor ceramice neaderente.
- Nu lăsați niciodată ustensile din plastic în contact cu plăcile fierbinți.

- După fiecare utilizare, curățați acumulările de alimente din canalele pentru grăsime și din tava de scurgere. Îndepărtați orice reziduu folosind un prosop de hârtie înainte de a începe următorul ciclu de gătit.
- Lăsați aparatul să se răcească complet (cel puțin 30 minute) înainte de curățare.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

1. Înainte de curățare, scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească înainte de curățare sau depozitare. Îndepărtați grăsimea acumulată în tava de scurgere
2. Apăsăți butoanele de eliberare a plăcii pentru a scoate plăcile pentru curățare (consultați secțiunea *Instrucțiuni de asamblare*). Asigurați-vă că plăcile de gătit s-au răcit complet înainte de manipulare (cel puțin 30 minute). Plăcile detașabile pot fi spălate în mașina de spălat vase. Nu răzuți plăcile de gătit cu obiecte metalice, de exemplu cuțite sau furculițe, și nu folosiți bureți aspri pentru curățare. Acest lucru poate deteriora învelișul ceramic neaderent al plăcilor.
3. Dacă ați gătit fructe de mare folosind placa Grill sau Teppanyaki, ștergeți placa cu suc de lămâie pentru a evita transferul aromei de fructe de mare la următoarele alimente pe care le veți găti. Baza, capacul și butonul de comandă pot fi șterse cu o cârpă moale și uscată. Pentru pete mai greu de curățat, umeziți cârpa.
4. Nu utilizați bureți aspri, prafuri de curățare sau detergenți chimici.
5. Ștergeți toate suprafețele cu o cârpă umedă curată.
6. Utilizați un prosop de hârtie umezit, cu puțin ulei de gătit, pentru a îndepărta petele încăpățănate.
7. Spălați tava de scurgere în apă caldă cu detergent sau în raftul superior al mașinii de spălat vase.
8. Nu utilizați bureți aspri, bureți de sârmă sau altele asemenea.
9. În locurile în care plăcile superioară și inferioară intră în contact, suprafețele neaderente pot prezenta semne de uzură. Acest lucru este pur cosmetic și nu va afecta funcționarea grătarului.

DEPOZITARE

Asigurați-vă că aparatul este rece și uscat înainte de depozitare. Înfășurați cablul de alimentare în jurul suportului din partea inferioară a unității. Asigurați-vă că un set de plăci este asamblat în unitate. Glisați mecanismul de înălțare în poziția „blocat”. Depozitați unitatea fie orizontal, fie vertical, cu celălalt set de plăci așezate lângă ea.

DEPANARE

PROBLEMĂ	SOLUȚIE
Dacă inelul Start / Stop este oprit și afișajul este gol	Verificați conexiunea la priza de perete. Dacă unitatea este conectată, inelul Start / Stop ar trebui să fie aprins, indicând faptul că unitatea este conectată la o sursă de alimentare. Dacă problema persistă, încercați să utilizați o altă priză.
Cronometrul nu începe numărătoarea inversă	Apăsăți butonul Start/Stop pentru a porni cronometrul.

ELIMINAREA APARATULUI



Acest aparat este certificat în conformitate cu Directiva Europeană 2002/96/CE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE). Produsul nu poate fi tratat drept deșeu menajer. Duceți aparatul la un punct central de colectare pentru reciclarea aparatelor electrice și electronice de uz casnic.

Pentru informații mai detaliate cu privire la tratarea, recuperarea și reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați consiliul local din orașul dvs., serviciul pentru eliminarea deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați achiziționat produsul. Eliminarea corectă ajută la prevenirea consecințelor negative asupra mediului și a sănătății umane. Prin reutilizarea, reciclarea și / sau alte utilizări ale aparatelor vechi, puteți avea o contribuție importantă la protejarea mediului înconjurător.

GARANȚIE COMERCIALĂ

Oferim o garanție de produs de 24 luni, pentru defecte de fabricație și materiale. Garanția este valabilă numai dacă aparatul este utilizat în conformitate cu instrucțiunile și pentru scopul prevăzut.

Păstrați chitanța care specifică în mod clar data achiziției și produsul pe care l-ați achiziționat. Veți avea nevoie de ea dacă doriți să invocați garanția.

Serviciul nostru pentru clienți vă stă la dispoziție pentru a vă răspunde la orice întrebări pe care le-ați puteți avea despre produs. Accesați www.greenpan.com pentru adresa de e-mail și numărul de telefon al serviciului nostru pentru clienți.

Spor la gătit!

GREENPAN™

1400021889