

Tefal®

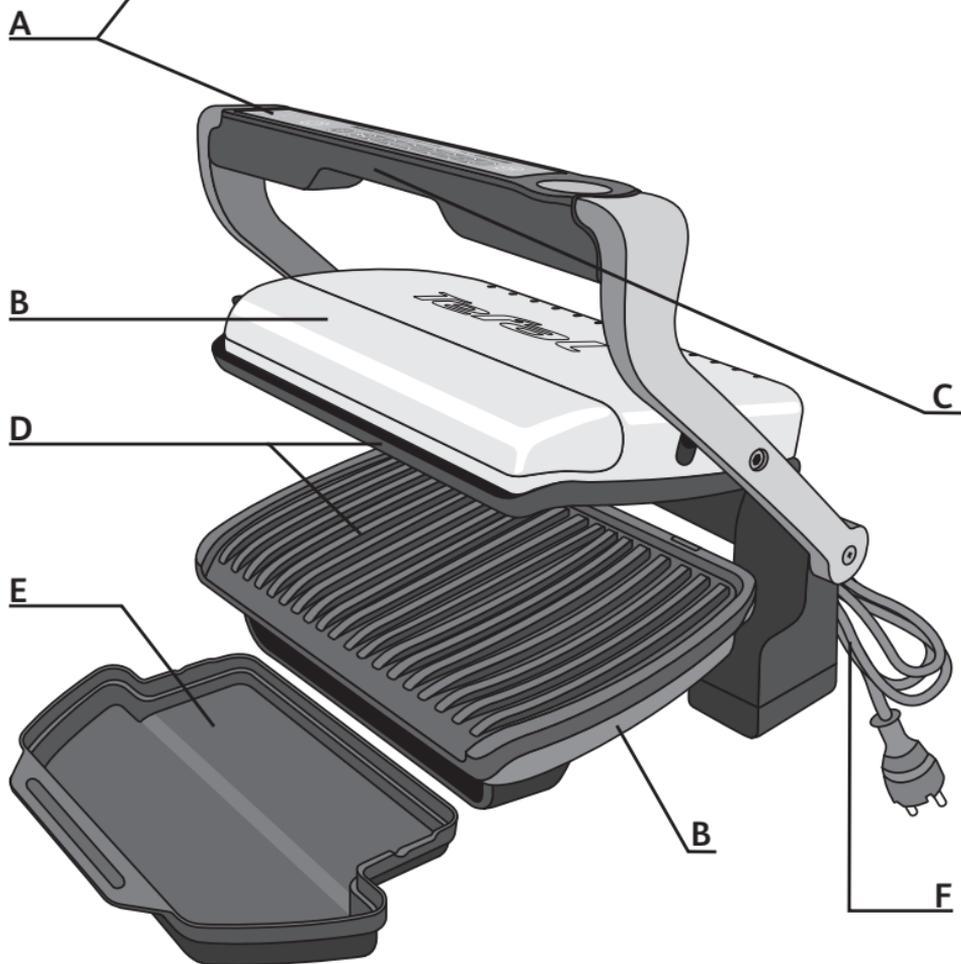
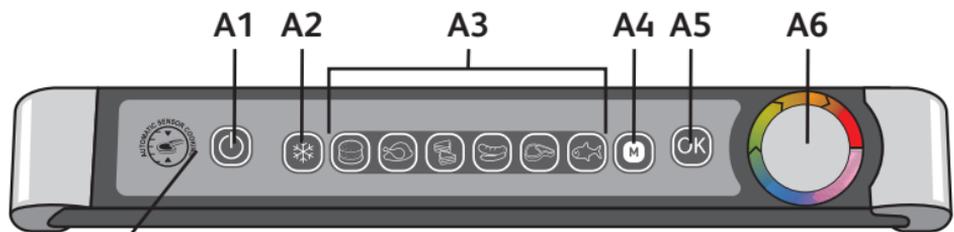
OPTIGRILL

DE
NL
FR
EN
DA
SV
FI
NO



Bedienungsanleitung - Instructies voor gebruik -
Mode d'emploi - Instructions for use - Brugsvejledning -
Bruksanvisning - Käyttöohjeet - Bruksanvisning

www.tefal.com



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- **Verwendung, Wartung und Installation des Produkts: Lesen Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit bitte die folgenden Punkte durch bzw. schauen Sie sich die zugehörigen Piktogramme an.**
 - Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Es ist keinesfalls geeignet, in folgenden Fällen verwendet zu werden, die zudem von der Garantie ausgeschlossen sind:
 - in Küchenecken für Verkaufs- und Büroangestellte und sonstigen gewerblich genutzten Einrichtungen,
 - in landwirtschaftlichen Betrieben,
 - in Unterkünften und sonstigen Gastronomie- und Hotelbetrieben für deren Gäste,
 - in Pensionen und Privatunterkünften.
 - Alle Verpackungen, Klebestreifen oder diversen Zubehörteile innen und außen am Gerät entfernen.
 - Dieses Gerät ist nicht zur Handhabung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder durch Personen mit mangelnder Erfahrung bzw. mangelnden Kenntnissen vorgesehen, es sei denn unter Aufsicht einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist und gegebenenfalls vorab Anweisungen zur Handhabung des Geräts gegeben hat. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
 - Das Gerät darf nur dann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von Personen mit mangelnder Erfahrung bzw. mangelnden Kenntnissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Bedienung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Das Gerät darf nicht von Kindern gereinigt und gewartet werden, es sei denn, diese sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Stellen Sie das Gerät mitsamt Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren ab.

- Gerät im Betrieb niemals unbeaufsichtigt lassen.
-  Frei zugängliche Flächen können im Betrieb hohe Temperaturen erreichen.
Achten Sie darauf, nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung zu kommen.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch einen externen Timer oder ein separates Fernsteuerungssystem in Betrieb genommen zu werden.
- Kabel vollständig abrollen.
- Um Gefahren zu vermeiden, darf ein schadhafte Stromkabel nur vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden.
- Wird ein Verlängerungskabel verwendet, muss es mindestens denselben Querschnitt haben und geerdet sein. Stellen Sie sicher, dass das Kabel niemanden behindert.
- Das Gerät nur an einer geerdeten Steckdose anschließen.
- Sicherstellen, dass die Elektroinstallation mit der auf der Geräteunterseite angegebenen Leistung und Spannung vereinbar ist.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Heizplatten einen Schwamm, heißes Wasser und Spülmittel.
- Gerät oder das Kabel niemals in Wasser tauchen.

Befolgen Sie die nachfolgenden Punkte:

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

- Verwenden Sie Teile oder Zubehör, die mit dem Gerät geliefert oder von einem autorisierten Servicecenter gekauft wurden. Verwenden Sie diese Teile nicht für andere Geräte oder zu einem anderen Zweck.

Beachten Sie, was Sie vermeiden müssen.

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

Hinweise/Informationen

- Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf dieses Gerätes entschieden haben, das ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt ist.
- Zur Gewährleistung Ihrer Sicherheit entspricht das Gerät den geltenden Normen und Bestimmungen (Niederspannungsrichtlinie; elektromagnetische Verträglichkeit; Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen; Umwelt...).
- Bei der ersten Inbetriebnahme ist es möglich, dass eine leichte Geruchs- oder Rauchentwicklung entsteht. Öffnen Sie in diesem Fall das Fenster, bis keine Rauch oder Geruchsbildung mehr feststellbar ist.
- Unsere Gruppe behält sich das Recht vor, im Interesse des Nutzers die Eigenschaften und Einzelteile des Produktes jederzeit zu bearbeiten.
- Jedes flüssige oder feste Lebensmittel, das mit den mit dem Logo  gekennzeichneten Teilen in Berührung kommt, darf nicht verzehrt werden.

- Wenn die Lebensmittel zu dick sind, verhindert das Sicherheitssystem, dass das Gerät in Betrieb genommen wird.

DE

Umwelt

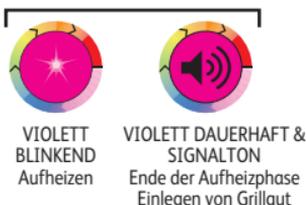
-  **Denken Sie an den Schutz der Umwelt!**
 ① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet werden können.
 ➔ Geben Sie Ihr Gerät zur Entsorgung deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

Beschreibung

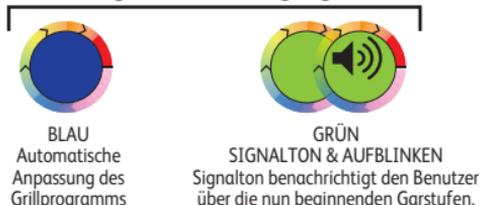
- | | | |
|-------------------|-------------------------|---------------------|
| A Bedienfeld | A4 Manuelles Programm | C Griff |
| A1 Ein/Aus-Taste | A5 OK-Taste | D Heizplatten |
| A2 Auftauprogramm | A6 Anzeige zur Garstufe | E Saftauffangschale |
| A3 Grillprogramme | B Gerätegehäuse | F Stromkabel |

Übersicht der verschiedenen Garstufen (LED)

Aufheizen



Beginn des Garvorgangs



Garstufen

Warmhaltefunktion (ca. 30 Min.)



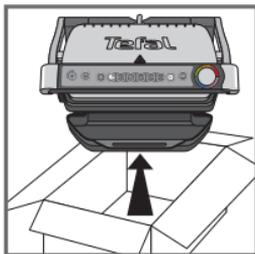
Übersicht Garprogramme

- | | |
|--|---|
|  Burger |  Sandwich |
|  Geflügel |  Fisch |
|  Steak |  Würstchen |

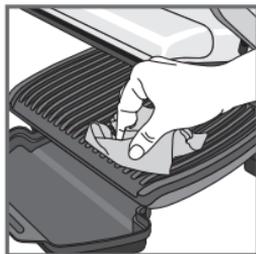


Manueller Betrieb:
herkömmlicher
Grill für manuellen
Betrieb.

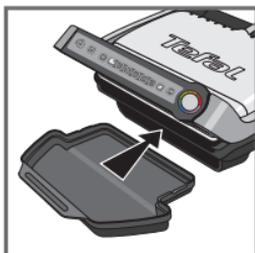
1 Aufbau / Inbetriebnahme



1



2



3



4

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

Der Farbaufkleber an der Garstufenanzeige kann je nach Sprache ausgewechselt werden. Sie können ihn durch den Aufkleber an der Innenseite der Verpackung ersetzen.

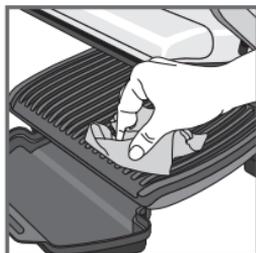
2 Nehmen Sie vor der ersten Inbetriebnahme die Platten ab und reinigen Sie sie gründlich mit warmem Wasser und Spülmittel. Spülen und trocknen Sie sie gründlich ab.

3-4 Schieben Sie die Saftauffangschale wie bebildert in das Gerät.

2 Vorwärmen



5



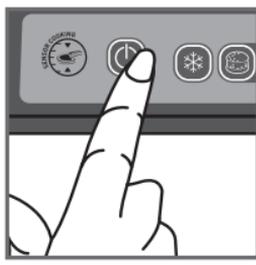
6

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

6 Überschüssiges Öl mit einem sauberen Papiertuch entfernen.



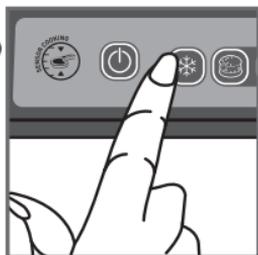
7



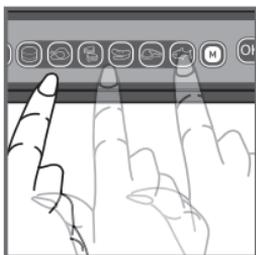
8

7 Schließen Sie das Gerät und schließen es anschließend an die Stromversorgung an. (Achten Sie darauf, dass das Kabel vollständig ausgerollt ist).

8 Drücken Sie die Ein-/Aus Taste.



9



10

9 Wenn das Grillgut noch gefroren ist, drücken Sie die Taste "Auftauprogramm".

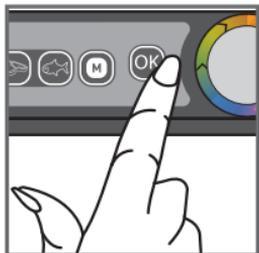
Ist dies nicht der Fall, fahren Sie direkt mit 10 fort.

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

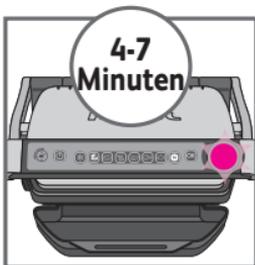
6 Grillprogramme und 1 manueller Betrieb

	Wählen Sie dieses Garprogramm aus, wenn Sie Burger / Hacksteak garen wollen.		Wählen Sie dieses Garprogramm aus, wenn Sie rotes Fleisch garen wollen.
	Wählen Sie dieses Garprogramm aus, wenn Sie Geflügel garen wollen.		Wählen Sie dieses Garprogramm aus, wenn Sie Fisch garen wollen.
	Wählen Sie dieses Garprogramm aus, wenn Sie Sandwiches / Panini grillen wollen.		
	Wählen Sie dieses Garprogramm aus, wenn Sie Schweinefleisch, Wurst oder Lammfleisch garen wollen.		Wenn Sie den manuellen Betrieb auswählen, ist die Anzeige weiß und Sie können die Garzeit manuell steuern.

Wenn Sie nicht genau wissen, welches Programm Sie wählen sollen, da Sie andere als die hier aufgeführten Lebensmittel verwenden, lesen Sie das Kapitel "Übersicht über Garvorgänge von Lebensmitteln ohne Programm" auf Seite 15.



11



12

11 Drücken Sie die Taste "OK": Das Gerät beginnt mit dem Aufheizen und die Anzeige blinkt violett. Anmerkung: Sollte es bei dem ausgewählten Programm einen Fehler geben, gehen Sie zu Schritt 8 zurück.

12 Warten Sie 4 bis 7 Minuten.

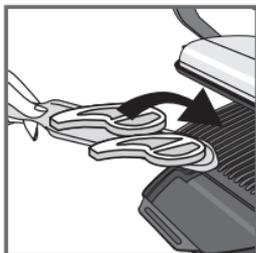


13

13 Ein akustisches Signal ertönt, die Programmanzeige hört auf zu blinken und bleibt verbleibt violett. Dies bedeutet, dass der Aufheizvorgang abgeschlossen ist. Anmerkung: Wenn das Gerät nach dem Aufheizvorgang geschlossen bleibt, schaltet das Sicherheitssystem das Produkt nach einer gewissen Zeit automatisch aus.



14



15

14-15

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

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



16



17

16-17 Automatische Anpassung des Garvorgangs (Dauer und Temperatur) je nach Dicke und Menge des Garguts

Schließen Sie das Gerät, um den Garvorgang zu starten. Die Garanzeige wird blau und anschließend grün (damit Sie bestmögliche Ergebnisse erhalten, vermeiden Sie es, das Gerät zu öffnen oder die Lebensmittel während des Garvorgangs umzulegen).

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

Anmerkung für feine bzw. sehr dünne Grillstücke: Nachdem Sie das Gerät geschlossen haben, kann die Taste OK blinken und die Kontrolllampe bleibt in fixiertem Violett. Drücken Sie in diesem Fall auf "OK" um den Garvorgang zu starten.



18

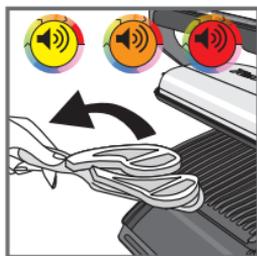
18 Je nach Grad des Garvorgangs wechselt die Anzeige die Farbe. Wenn die Anzeige gelb ist und ein akustisches Signal ertönt, ist Ihr Gargut blutig. Wenn die Anzeige orange ist und ein akustisches Signal ertönt, ist das Gargut medium. Wenn die Anzeige rot ist, ist das Gargut gut durchgebraten.

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

Beachten Sie, dass es besonders bei Fleisch normal ist, wenn die Garresultate abweichen. Dies ist abhängig von Fleischtyp, von der Qualität und von der Herkunft der Speisen.



19



20



21

19-20

Wenn die Anzeigefarbe Ihren Wünschen nach der Garstufe entspricht, öffnen Sie das Gerät und entnehmen Sie die Lebensmittel.

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

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

Zweites Garen

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

Kochen einer weiteren Speisemenge:

Wenn Sie die erste Menge Ihrer Speisen zubereitet haben:

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät geschlossen ist und sich keine Lebensmittel darin befinden.
2. Wählen Sie den angemessenen Garmodus/-Programm (dieser Schritt ist notwendig, selbst wenn Sie den gleichen Garmodus wie für die zuvor zubereitete Speisemenge benutzen möchten).
3. Drücken Sie die „OK“ Taste: Das Gerät beginnt sich aufzuheizen. Das Aufheizen wird durch das violette Blinken der Garstufenanzeige signalisiert.
4. Das Aufheizen ist abgeschlossen, wenn ein Piepton zu hören ist und die Garstufenanzeige aufhört, violett zu blinken.
5. Nach Abschluss des Aufheizvorgangs ist das Gerät einsatzbereit. Öffnen Sie den Grill und legen Sie die Lebensmittel in das Gerät.

Wichtig:

- Bitte beachten Sie, dass die Aufheizphase für jede neue Zubereitung obligatorisch ist. Denken Sie daran, den Grill immer zu schließen und keine Speisen hineinzulegen, damit das Aufheizen korrekt funktionieren kann.

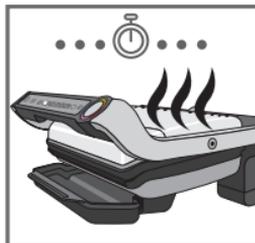
- Warten Sie dann, bis die Aufheizphase abgeschlossen ist, bevor Sie den Grill öffnen und Lebensmittel hineinlegen.

N.B.: Wenn der neue Aufheizvorgang unmittelbar nach dem Ende des vorangegangenen Zyklus erfolgt, verkürzt sich die Aufheizzeit.

4 Kommentare



22



23

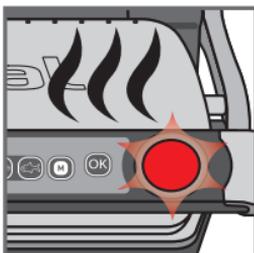
22-23-24

Garen von Lebensmitteln nach persönlichem Geschmack (ausgenommen feine Lebensmitteln, deren Garvorgang durch Drücken der Taste "OK" begonnen hat)

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



24



25

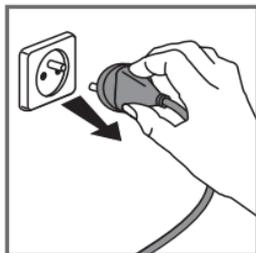
25 Funktion Warmhalten

Wenn der Garvorgang beendet ist, startet das Gerät automatisch die Funktion "Warmhalten", die Anzeige blinkend rot und alle 20 Sekunden ertönt ein akustisches Signal. Wenn das Gargut im Grill gelassen wird, gart es während des Abkühlens der Heizplatten und dann im Warmhaltemodus weiter. Sie können das akustische Signal beenden, indem Sie die Taste "OK" drücken.

Anmerkung: Nach einer gewissen Zeit schaltet das Sicherheitssystem das Gerät automatisch aus.



26



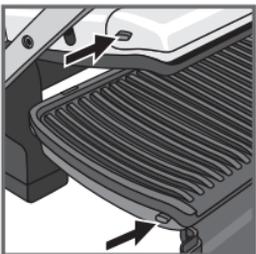
27

26 Drücken Sie den Aus-Schalter, um das Gerät auszuschalten.

27 Ziehen Sie den Stecker des Grills.



28



29

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

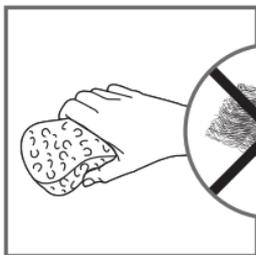
29 Nach der Reinigung entriegeln und entnehmen Sie die Heizplatten.

30 Die Saftauffangschale und die Heizplatten können in der Spülmaschine gereinigt werden.



30

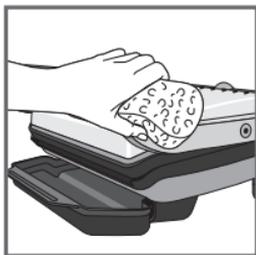
Die Heizelemente, die nach der Entnahme der Heizplatten sichtbar und zugänglich sind, dürfen nicht gereinigt werden. Sollten die Heizelemente sehr verschmutzt sein, warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist und reiben Sie sie mit einem trockenen Tuch ab.



31



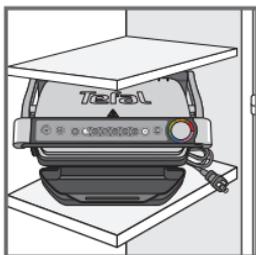
32



33



34



35

31-32

Wenn Sie keine Spülmaschine besitzen, können Sie die Heizplatten mit warmem Wasser und ein wenig Seife reinigen. Anschließend gründlich abspülen, damit keine Reste überbleiben. Trocknen Sie das Gerät anschließend gründlich mit einem Papiertuch oder einem weichen, trockenen Tuch ab.

Verwenden Sie keine Stahlschwämme, Stahlwolle oder Reinigungsmittel zum Abschleifen, um den Grill zu reinigen. Verwenden Sie ausschließlich Schwämme oder Reinigungstücher aus Nylon oder mit nicht kratzender Oberfläche.

Leeren Sie die Saftauffangschale und waschen Sie sie in warmem Wasser mit ein wenig Seife ab. Trocknen Sie sie anschließend gründlich mit einem Papiertuch oder einem weichen, trockenen Tuch ab.

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

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

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

36 Jegliche Reparatur darf nur von geschultem Kundendienstpersonal durchgeführt werden.

Störungsbehebung

DE

Problem	Ursache	Lösung
Das Gerät wechselt in den manuellen Modus, wenn ein Garvorgang gestartet wird.	<ul style="list-style-type: none"> • Beginn eines Garvorgangs ohne Vorheizen. 	<ul style="list-style-type: none"> • 2 Möglichkeiten: <ul style="list-style-type: none"> - den Vorgang weiterlaufen lassen, aber genau überwachen (weiße Anzeige= manueller Betrieb), - stoppen Sie das Gerät, entnehmen Sie das Gargut, schließen Sie das Gerät ordnungsgemäß, stellen Sie das Programm neu ein und warten Sie das Ende des Aufheizvorgangs ab.
Das Gerät wechselt in den manuellen Modus, wenn ein Garvorgang gestartet wird.	<ul style="list-style-type: none"> • Fehlfunktion des Gerätes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wenden Sie sich an Ihren Tefal Kundendienst vor Ort.
Das Gerät schaltet sich während des Aufheiz- oder Garvorgangs von alleine aus.	<ul style="list-style-type: none"> • Das Gerät war während des Garens zu lange geöffnet. • Das Gerät war nach dem Aufheizvorgang o d e r dem Warmhaltevorgang zu lange nicht in Betrieb. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ziehen Sie den Netzstecker, warten Sie 2 bis 3 Minuten und starten Sie den Vorgang neu. Bei der nächsten Nutzung darauf achten, dass Sie das Gerät schnell öffnen und schließen, um bestmögliche Gar-Resultate zu erhalten. Wenn das Problem erneut auftritt, kontaktieren Sie ihren Tefal-Kundendienst vor Ort.
Blinkende Anzeige  Nachdem das Gargut hineingelegt wurde.	<ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittel nicht erkannt : zu feines/ dünnes Fleisch 	<ul style="list-style-type: none"> • Sie können den Start des Garvorgangs bestätigen, indem Sie die Taste  drücken.
 Anzeige Weiß blinkend. + Taste  blinkend oder Taste  blinkend	<ul style="list-style-type: none"> • Ausfall des Geräts • Produkt blockiert oder in zu kalter Umgebung verwendet. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ziehen Sie den Netzstecker, schließen Sie das Gerät direkt wieder an und starten Sie im Aufheizvorgang. Wenn sich das Problem nicht beheben lässt, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
Das Gerät gibt kein akustisches Signal.		
Ich habe das Grillgut hineingelegt und das Gerät geschlossen, aber der Garvorgang startet nicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Ihr Grillgut ist dicker als 4 cm. 	<ul style="list-style-type: none"> • Die Dicke des Grillguts darf 4 cm nicht übersteigen.
Ich habe das Grillgut hineingelegt, aber die Anzeige bleibt VIOLETT  .	<ul style="list-style-type: none"> • Sie haben den Grill nicht vollständig geöffnet, um das Grillgut hineinzulegen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Öffnen Sie den Grill vollständig und schließen Sie ihn anschließend wieder.
	<ul style="list-style-type: none"> • Grillgut nicht erkannt Das Stück Fleisch ist zu dünn, «OK» blinkt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Bestätigen Sie den Start des Garvorgangs, indem Sie auf die Taste  drücken.
Während des Kochens im manuellen Modus schaltet sich das Gerät aus.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Garzeit hat 30 Minuten überschritten. 	<ul style="list-style-type: none"> • Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste und starten Sie den manuellen Modus erneut.

Tip, besonders bei Fleisch: Die Ergebnisse des Garens der vordefinierten Programme können je nach Herkunft, Schnitt und Qualität des Garguts unterschiedlich sein. Die Programme wurden mit Lebensmitteln von guter Qualität eingestellt und getestet. Wenn die Dicke des Fleisches während des Garvorgangs berücksichtigt wurde, können Sie keine Lebensmittel garen, die dicker als 4 cm sind.

Übersicht über die Programme

Ausgewähltes Programm	Farbanzeige des Garvorgangs		
			
 Rotes Fleisch	Blutig	Medium	Gut durch
 Hamburger	Blutig	Medium	Gut durch
 Panini/Sandwich	Leicht gegart	Gut durch	Knusprig
 Fisch		Medium	Gut durch
 Geflügel			Gut durch
 Schwein/Wurst/Lamm			Gut durch

Tipp: Wenn Sie das Fleisch sehr blutig möchten (blau), können Sie im Zustand öffnen: 

Übersicht über Garvorgänge von Lebensmitteln ohne Programm

Lebensmittel	Garprogramm	Garzustand		
		 blutig	 medium	 gut durch
Brot	Scheibe Brot, Toast			
	Hamburger: (nachdem das Fleisch vorher gegart wurde)			
Fleisch & Geflügel	Schwein (entbeint), Bauchspeck vom Schwein			
	Lammfleisch (entbeint)			
	Tiefgekühlte Hühnerstreifen 			
	Bauchspeck vom Schwein			
	Scheiben von Schinken zum Garen			
	Marinierte Hühnerbrust			
	Entenbrust			
Fisch	Forelle im Ganzen			
	Garnelen mit Schale			
	Gambas (mit oder ohne Schale)			
	Thunfisch			
Manueller Betrieb	Gegrilltes Gemüse... (dünn und gleichmäßig geschnitten).			Gleichbleibende Temperatur

Bei Tiefkühlkost, drücken Sie auf , bevor Sie Ihr Programm auswählen.

DE	3 - 15
NL	16 - 28
FR	29 - 41
EN	42 - 55
DA	56 - 68
SV	69 - 81
FI	82 - 94
NO	95 - 107