

Tefal®

OptiGrill (+)

FR
NL
DE
EN
DA
SV
FI
NO
ES
PT
EL



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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.

Es ist keinesfalls geeignet, in folgenden Fällen verwendet zu werden, die zudem von der Garantie ausgeschlossen sind:

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

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

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

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

 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 schadhaftes Stromkabel nur vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden.

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

Das Gerät nur an einer geerdeten Steckdose anschließen.

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

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

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

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

Befolgen Sie die nachfolgenden Punkte:

- Die Hinweise in dieser Anleitung, die je nach dem mit Ihrem Gerät gelieferten Zubehör bei den unterschiedlichen Versionen identisch ausfallen, aufmerksam lesen und in Reichweite aufbewahren.
- Im Falle eines Unfalls sofort kaltes Wasser über die Verbrennung laufen lassen und notfalls einen Arzt rufen.
- Vor der ersten Benutzung die Platten abwaschen (siehe Abschnitt 5), ein wenig Öl darauf verteilen und mit einem weichen Lappen abreiben.
- Bei der Platzierung des Kabels, mit oder ohne Verlängerung, darauf achten und alle Sicherheitsvorkehrungen treffen, dass keine sich am Tisch befindende Person behindert wird, indem sie sich darin beispielsweise verfängt.
- Für Tiere mit einem sensiblen Atmungssystem, wie beispielsweise Vögel, können 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 Elektroherdplatte...).
- Achten Sie darauf, dass die Platten fest am Gerät angebracht sind. Verwenden Sie ausschließlich die Platten, die vom autorisierten Kundendienst ausgeliefert oder erworben wurden.
- Um die Beschichtung der Platten zu schützen, stets einen Kunststoff- oder Holzwender verwenden.
- Verwenden Sie nur mit dem Gerät geliefertes oder bei einer autorisierten Kundendienststelle gekauftes Zubehör. Nicht mit anderen Geräten zusammen verwenden.

Beachten Sie, was Sie vermeiden müssen.

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

Plastiktischdecke stellen.

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

Hinweise/Informationen

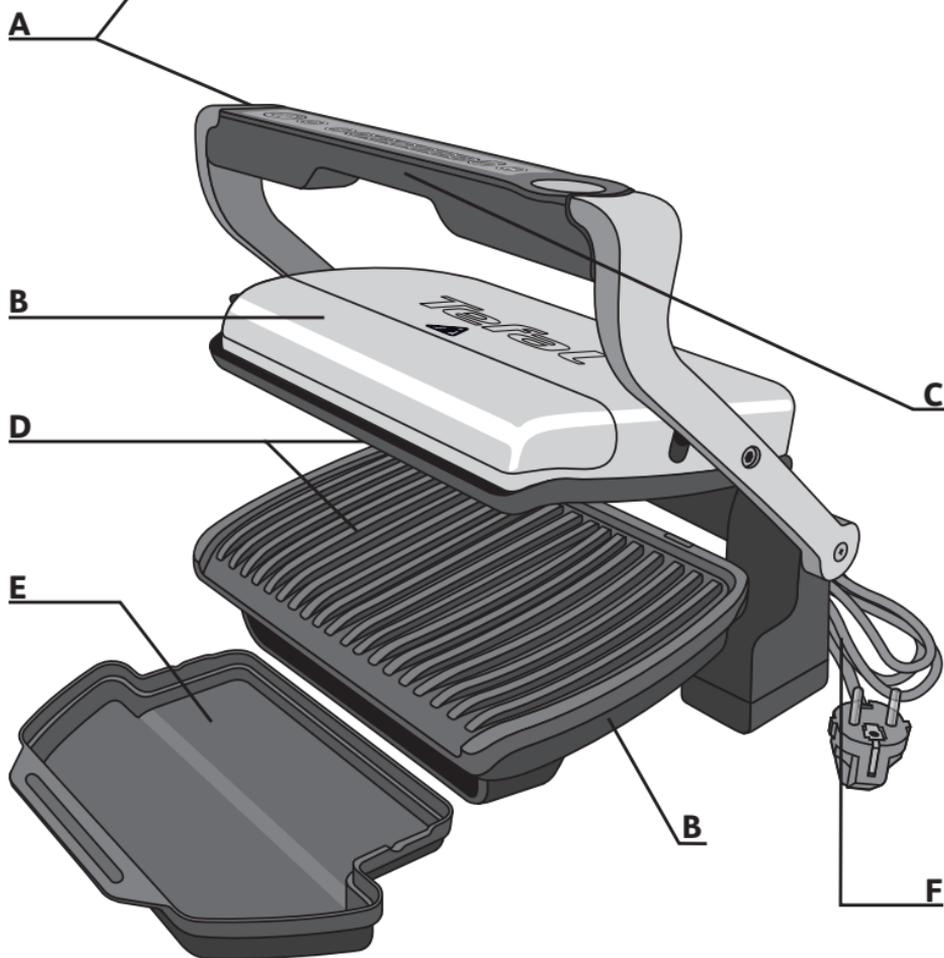
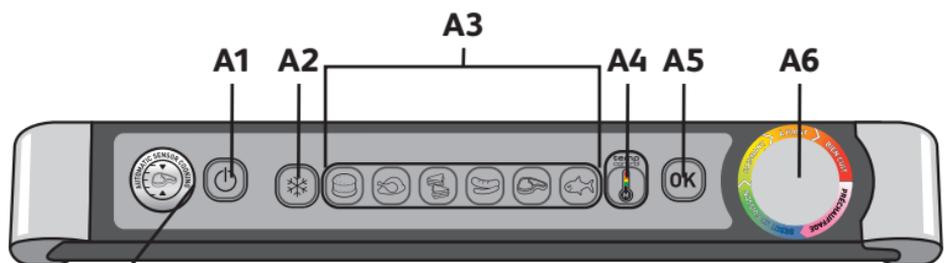
- Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf dieses Gerätes entschieden haben, das ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt ist.
- Zur Gewährleistung Ihrer Sicherheit entspricht das Gerät den geltenden Normen und Bestimmungen (Niederspannungsrichtlinie;
- elektromagnetische Verträglichkeit; Materialien,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

Umwelt



Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

- ① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet werden können.
- ② Geben Sie Ihr Gerät zur Entsorgung deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.



Beschreibung

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

Übersicht über die Diodenfarben (LED)

Aufheizen



VIOLETT
BLINKEND
Aufheizen



VIOLETT DAUERHAFT
& SIGNALTON
Ende der Aufheizphase.
Einlegen von Grillgut.

Beginn des Garvorgangs



BLAU
Automatische
Anpassung des
Grillprogramms



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

Garstufen



GELB SIGNALTON &
AUFBLINKEN
Blutig



ORANGE SIGNALTON
& AUFBLINKEN
Medium



ROT SIGNALTON
& AUFBLINKEN
Durch



ROT BLINKEND
Grillende - Warmhaltefunktion
startet

Warmhaltefunktion (ca. 30 Min.)



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

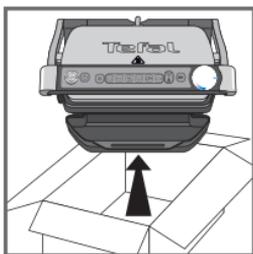


WEIß BLINKEND
Lesen Sie den Abschnitt
"Störungsbehebung" (Rückgabe, Rufen
des Kundendienstes...)

Übersicht über die automatischen Garprogramme

-  Burger
 Panini / Sandwich
 Manueller Betrieb:
herkömmlicher Grill
für manuellen Betrieb
mit 4 verschiedenen
Temperatureinstellungen
(von 110 °C bis 275 °C)
-  Geflügel
 Fish
-  Steak
 Schwein / Würstchen
Lamm

1 Aufbau / Inbetriebnahme



1



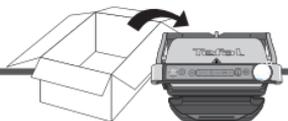
2



3



4



DE

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

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

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

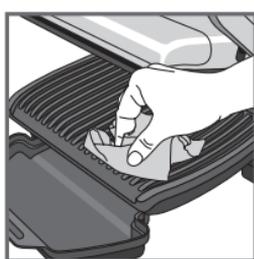
3-4

Schieben Sie die Saftauffangschale wie abgebildet in das Gerät.

2 Vorwärmen



5

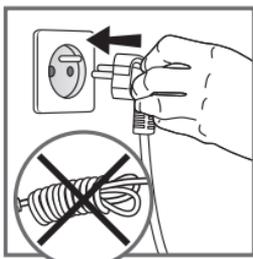


6

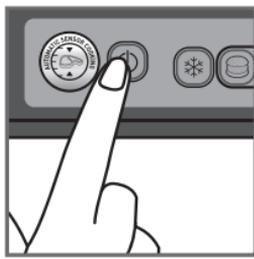


5 Um das bestmögliche Ergebnis zu erhalten, können Sie, wenn Sie möchten, die Heizplatten mit einem mit ein wenig Speiseöl beträufelten Papiertuch abreiben, um die Wirkung der Antihafbeschichtung zu optimieren.

5a Stellen Sie sicher, dass die oberen und unteren Platten richtig in das Gerät eingesetzt wurden. Starten Sie den Aufheizvorgang nicht ohne Platten.



7

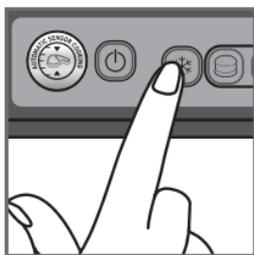


8

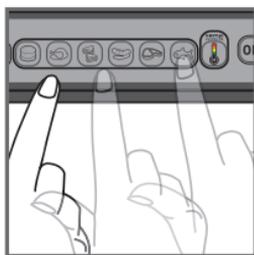
6 Überschüssiges Öl mit einem sauberen Papiertuch entfernen.

7 Schließen Sie das Gerät 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 gefroren ist, drücken Sie die entsprechende Taste.

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

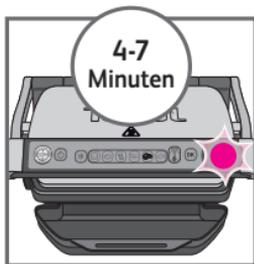
6 automatische Garprogramme und ein manueller Modus mit vier verschiedenen Temperatureinstellungen

	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 Panini / Sandwiches grillen wollen.		Wenn Sie den manuellen Betrieb auswählen, ist die Anzeige grün und Sie können die Garzeit manuell einstellen. Der manuelle Betrieb umfasst 4 verschiedene Temperatureinstellungen (grün, gelb, orange und rot). Siehe Quick Start Guide.
	Wählen Sie dieses Garprogramm aus, wenn Sie Schweinefleisch, Wurst oder Lammfleisch garen wollen.		

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 43.



11



12

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

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

12 Warten Sie 4 bis 7 Minuten.



13

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

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

3 Garen



DE



14



15



16



17



18

14-15

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

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

16-17

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

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

Hinweis: Bei sehr dünnem Grillgut schließen Sie das Gerät und warten Sie, bis die Taste „OK“ blinkt und die Anzeige permanent violett leuchtet. Drücken Sie „OK“, damit das Gerät das Grillgut erkennt und den Garvorgang startet..

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

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

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

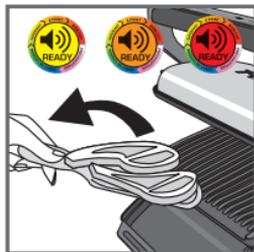
3 Garen



DE



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.

Garen größerer Mengen Grillgut

Wenn Sie mehr Grillgut zubereiten möchten, heizen Sie das Gerät erneut vor (siehe Abschnitt 2. „Aufheizen“, ab Punkt 9), auch wenn es sich um dieselbe Art von Grillgut handelt.

So bereiten Sie mehr Grillgut zu:

Sobald die erste Portion fertig ist:

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

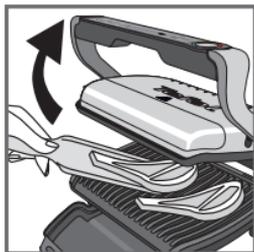
Wichtig:

Beachten Sie, dass das Gerät für jede neue Portion aufgeheizt werden muss.

4 Anmerkungen



DE



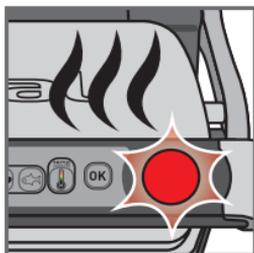
22



23



24



25

Hinweis: Stellen Sie vor Starten des Aufheizvorgangs sicher, dass das Gerät geschlossen ist und dass sich kein Grillgut darin befindet.

- Warten Sie anschließend, bis der Aufheizvorgang beendet ist, bevor Sie den Grill öffnen und Grillgut hineinlegen.

Hinweis: Die Vorheizzeit wird verkürzt, wenn der neue Vorheizzyklus gleich nach Ende des vorhergehenden Zyklus gestartet wird.

22-23-24

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

25 Warmhaltefunktion

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

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

Zweites Garen

Wenn Sie weitere Lebensmittel zubereiten möchten, fahren Sie mit Abschnitt 21 fort.

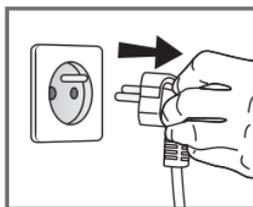
5 Reinigung und Wartung



DE



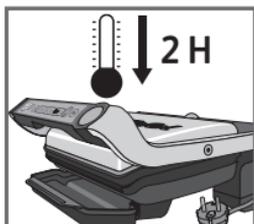
26



27

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

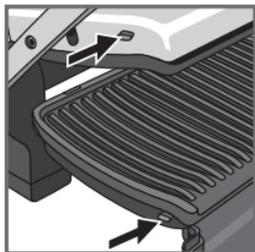
27 Ziehen Sie den Stecker des Grills.



28

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

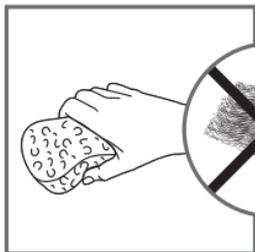
6 Reinigung



29



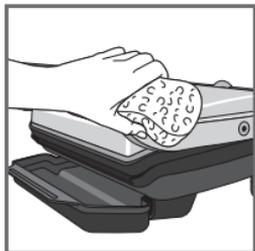
30



31



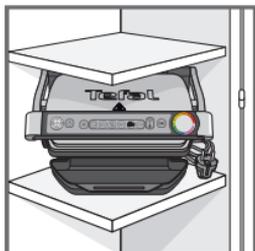
32



33



34



35

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

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

31-32

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

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

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

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

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

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

Jegliche andere Reparatur darf nur von geschultem Kundendienstpersonal durchgeführt werden.

DE

Störungsbehebung

DE

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

Tipp, 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. Die Dicke des Fleisches muss beim Garen ebenfalls berücksichtigt werden; Grillgut mit über 4 cm Dicke kann nicht zubereitet werden.

Übersicht über Garvorgänge (automatische Programme)

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

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

Übersicht über Garvorgänge (einschließlich manueller Betrieb)

Lebensmitte	Gar-programm	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 Hühnenstreifen ❄️		
		Bauchspeck vom Schwein		
		Schinkenscheiben zum Garen		
		Marinierte Hühnenbrust		
		Entenbrust		
Fisch		Forelle im Ganzen		
		Garnelen mit Schale		
		Gambas (mit oder ohne Schale)		
		Thunfisch		
Manueller Betrieb <small>Siehe Quick Start Guide, manueller Betrieb</small>		Gegrilltes Obst und Gemüse (muss gleich geschnitten und gleich dick sein)	4 verschiedene Temperatureinstellungen	

Bei Tiefkühlkost, drücken Sie auf  bevor Sie Ihr Programm auswählen

FR	1-15
NL	16-29
DE	30-43
EN	44-57
DA	58-71
SV	72-85
FI	86-99
NO	100-113
ES	114-127
PT	128-141
EL	142-155