

EN

NL

FR

DE

DA

SV

NO

The Original  
**GREENPAN™**



# **INSTRUCTION MANUAL & WARRANTY GOURMET | 8 persons**

GRILL/TEPPANYAKI,  
PANCAKES & RACLETTE



# CONTENTS

<b>1) GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS</b>	<b>4</b>
<b>2) DESCRIPTION OF PARTS</b>	<b>5</b>
<b>FEATURES AND BENEFITS</b>	<b>6</b>
<b>ASSEMBLY</b>	<b>7</b>
<b>BEFORE FIRST USE</b>	<b>7</b>
<b>USE</b>	<b>8</b>
<b>ULTIMATE GOURMET GENERAL USES</b>	<b>10</b>
<b>3) MAINTENANCE AND CLEANING</b>	<b>12</b>
<b>4) STORAGE</b>	<b>12</b>
<b>5) SPARE PARTS</b>	<b>12</b>
<b>6) DISPOSAL OF THE APPLIANCE</b>	<b>12</b>
<b>7) WARRANTY</b>	<b>13</b>

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

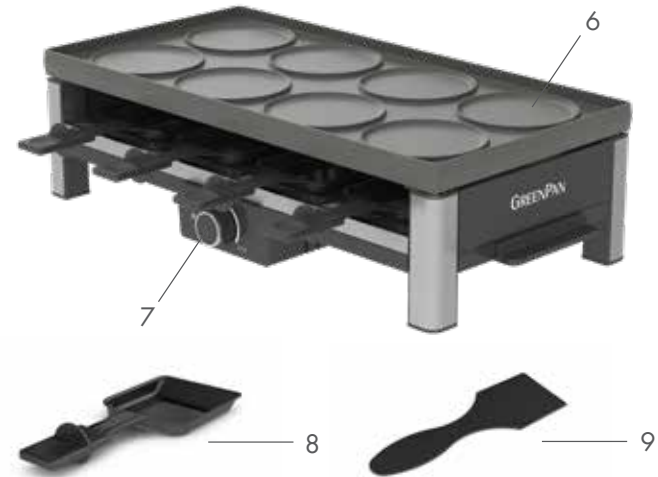
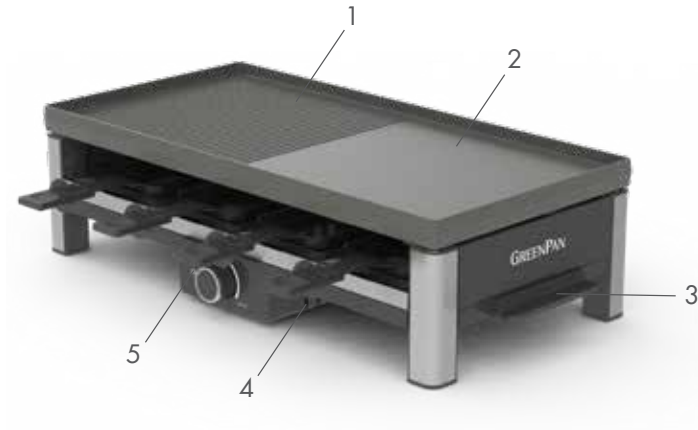
## 1) GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

1. This appliance may not be used by children younger than 8 years old. This appliance may be used by children aged 8 or above, people with reduced mobility, people with reduced physical, sensory or cognitive capacity and people without the necessary knowledge and experience, as long as they are under supervision or receive instructions as to how to safely use this appliance, and they understand the danger associated with its use.
2. Children must not play with the appliance.
3. Do not allow children to clean or maintain the appliance unless they are over 8 years old and under supervision.
4. Keep the appliance and the power cable out of reach of children under 8 years old.
5. To avoid danger, if the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's maintenance technician or someone similarly qualified.
6. The appliance is not intended to be controlled by an external timer or separate remote control system.
7. This appliance may only be used for domestic purposes and for the intended use. This appliance is not suitable for outdoor use.
8. Never move the appliance by pulling on the cable. Always pull the plug itself out of the plug socket. Never pull only on the cable.
9. Place the appliance on a stable, even and heatproof surface. Never place the appliance in the vicinity of flammable materials, combustible gases or an open fire.
10. Do not leave the appliance unattended when connected to the power supply.
11. The appliance may only be used with the accessories provided by the manufacturer.
12. **Warning:** the grill/teppanyaki and the pans are hot when in use. Avoid burns.

13. Never turn the grill/teppanyaki during use. Always wait until it has fully cooled down and been cleaned before using the other side.
14. Keep the power cable away from the hot components of the appliance.
15. Do not submerge the cable, plug or appliance in water or any other liquid: this can cause electric shocks.
16. Always take the plug out of the socket and wait until the appliance has cooled down before you clean it.
17. Plug the appliance into an earthed socket.
18. Any use other than that described in these instructions should be considered improper use and can lead to personal injury or material damage.
19. The manufacturer may not be held liable for any damage ensuing from users not following the safety instructions.
20. When using several electrical appliances at once, the rule of thumb is that a maximum of 3500 Watts may be connected to the same electrical circuit. Two or more gourmet sets should therefore never be connected to one electrical circuit.

## **2) DESCRIPTION OF PARTS**

1. Grill plate
2. Teppanyaki plate
3. Handles
4. Power cable with plug (not shown on image)
5. Indicator light
6. Pancake plate
7. Temperature control knob (min. – max.)
8. Eight mini pans
9. Eight spatulas



**Features and benefits:**

1. Grill Plate – Make beef, chicken, sausage, shrimp, veggies, and more.
2. Teppanyaki Plate – Make teppanyaki, burgers, onions, peppers, bacon, and eggs. (Reversible Grill/Teppanyaki plate (1&2) and Pancake plate (6) coated with Thermolon Volt Coating). Thermolon Volt, PFAS-free, healthy ceramic non-stick specially designed for kitchen appliances.
3. Handles (3) – Simple and portable, these nylon side handles make it easy to take the Gourmet set where the party is. Do not move the appliance when hot.

4. Power Cable with plug – 1,50 m long.
5. Indicator Light – Illuminates in green and turns off once the Gourmet set has reached the right temperature.
6. Pancake plate - Make eight pancakes at once.
7. Temperature Control (min. – max.) – Dial in the right temp for your meal.
8. Eight Mini Pans - Each pan is crafted from durable carbon steel and finished with a non-stick coating. Melt cheese, chocolate, bananas. You can even toast bread.
9. Eight Spatulas – Designed to be used with the mini pans, these spatulas are perfect for when you want to scrape off melted cheese from the mini pan.

### **Assembly:**

1. Place Reversible Grill/Teppanyaki plate and Pancake plate accurately on top of housing.
2. Place your 8 Mini Pans and Spatulas near unit.
3. Do all your food prep.
4. Plug in the Gourmet appliance.
5. Turn on the unit.
6. The reversible plate will take a few minutes to heat up.
7. Add the Mini Pans with food after unit has heated.

### **Before first use:**

- Take the appliance and accessories out of the box and dispose of all the packaging.
- Before the appliance is used, the gourmet set, the power cable and the accessories must be carefully checked for any defects.
- Clean the gourmet set and accessories with a damp cloth before you use the appliance for the first time. Never use abrasive cleaning agents.
- Place the base on a flat level surface.
- Position the reversible grill/teppanyaki plate over the heating element on the grill supports. Use the smooth side for warming, preparing fondue or breakfast foods, etc. Use the ridge side for grilling meats, fish, or vegetables.

- Insert the plug into the socket. (Please note: Before connecting the appliance, make sure that the appliance's voltage corresponds with the local power supply. Voltage 220V-240V, 50Hz/ 60Hz).
- Turn the thermostat in a clockwise direction to the highest setting and allow the appliance to heat up (without the mini pans) for at least 5-10 minutes, without placing any food on the teppanyaki. The green indicator light will go out once the gourmet set has reached the right temperature.
- When the appliance is turned on for the first time, it may produce some smoke and you may notice a faint smell of smoke. This is normal: make sure the room is properly ventilated. The smell and the smoke are temporary and will soon stop.
- We recommend that you place a heatproof table mat between your table and the appliance (to avoid potential damage to your table or tablecloth).
- Place the appliance in a properly ventilated room.

### **Use:**

- Place the base on a flat level surface.
- Position the reversible grill/teppanyaki plate over the heating element on the grill supports. Use the smooth side for warming, preparing fondue or breakfast foods, etc. Use the ridge side for grilling meats, fish, or vegetables.
- Heat up the appliance for a few minutes on the highest setting, until the green indicator light goes out.
- Rub your chosen cooking oil on the grill/teppanyaki plate.
- Use the knob on the thermostat to select the desired temperature.
- Never use sharp objects on the grill/teppanyaki plate or in the mini pans. These damage the non-stick coating.
- It is normal for the appliance to make some noise during use.
- Never use the appliance without placing the grill/teppanyaki on it. This leaves the heating element exposed.
- The mini pans can be moved on and off the lower plate as food is cooked and served.



- NOTE: Be sure to place the hot mini pans on a heat resistant surface when removed from the grill.
- Do not cut food on the reversible plate or in the mini pans as this may damage the coating.
- Never place empty mini pans on the appliance during use.
- To avoid damage to the mini pans, use only the spatulas supplied with them.
- When cooking is complete, turn the temperature control dial counterclockwise to the MIN position on the left and remove plug from wall outlet.
- Do not move the unit until it is completely cool. Remove the mini pans before moving to prevent them from falling from the lower plate.



### **Warning!**

The handle of the mini pan is marked with a triangle to indicate that you should not touch this part of the handle while using the gourmet set, as it can get very hot.

## Ultimate gourmet general uses:

Top Grill/ Teppanyaki & pancake	Plates Food Preparation	Guidelines
Top grill plate	<p>Grill meats, fish, poultry, seafood, and vegetables.</p> <p>Vegetable suggestions; cherry tomatoes, peppers, mushrooms, sweet corn niblets, cauliflower, broccoli, potatoes, cornichons, and olives.</p> <p>Seafood suggestions; scallops, salmon, shrimp.</p>	<p>Spread a little butter or vegetable oil on the Grill Plate. Preheat.</p> <p>Place food on Grill Plate.</p> <p>Grill food according to taste. Turn food from time to time.</p> <p>Grilling time depends on the type of food, initial temperature, and thickness.</p> <p>Do NOT cut food directly on the grill.</p>
Top Teppanyaki plate	Scrambled or fried eggs, bacon, thinly sliced, ham, brown meat, poultry, and seafood.	
Pancake plate	Individual pancakes, crepes, mini egg bites.	

<b>Raclette Mini Pans</b>	<b>Plates Food Preparation</b>	<b>Guidelines</b>
Grill & Fondue	Grill meat and vegetables on top of Grill Plate and use Mini Pans to melt cheese and chocolate.	Do NOT use with hot oil.
Broil	<p>Raclette cheese, raw eggs, bread, vegetables, thinly sliced meats or shrimp.</p> <p>Alternative cheeses; Mozzarella, Cheddar, Gouda, Brie, Gorgonzola, Blue Cheese and Feta.</p>	<p>Place food in Mini Pans. Position Mini Pans on lower base rack and broil to taste, and texture. Keep watch.</p> <p>Melted cheese can be spread on grilled food or bread.</p>
Desserts	Fruits, flambe, bananas, pears, pineapple, mango, grapes, figs. Thinly sliced cake sprinkled with liquor.	<p>Place food in Mini Pans. Pre-cut fruit into slides.</p> <p>Do NOT cut on the grill plate.</p> <p>Sprinkle fruit or cake with sugar and position Mini Pans on lower base rack. Keep watch.</p>

### 3) MAINTENANCE AND CLEANING

- Always turn the thermostat all the way counter clockwise (to min.), take the plug out of the socket and wait until the appliance has cooled down before you clean it.
- Never pour cold water onto the hot plate. This can damage the appliance and cause hot water to spit.
- The reversible plate and spatulas can be cleaned by using a dishwasher, or by hand using warm water, a mild detergent and a soft sponge. The mini pans are not dishwasher proof and can be washed by hand using warm water, a mild detergent and a soft sponge.
- If there are any burnt-on residues on the plate or mini pans try to soak the items first in warm water and a mild detergent.
- Clean the appliance with a damp cloth. Never use sharp or abrasive cleaning materials, such as scourers or steel wool. These can damage the appliance.
- Never submerge the appliance in water or other liquids.

### 4) STORAGE

- Do not store the gourmet set with metal utensils or sharp items, as this may lead to scratches or damage to the surface.
- Always ensure your gourmet set is clean and dry before storing it. Store your gourmet set carefully.

### 5) SPARE PARTS

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

### 6) DISPOSAL OF THE APPLIANCE



This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). The product may not be treated as household waste. Instead bring it to a central collection point for the recycling of electrical and electronic household appliances. For more detailed information

about treatment, recovery and recycling of this product, please contact

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

**Only valid for United Kingdom:**

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

**7) WARRANTY**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Enjoy using your appliance!

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

The Original  
**GREENPAN™**

EN

NL

FR

DE

DA

SV

NO



# **GEBRUIKSAANWIJZING & GARANTIE GOURMETSET | 8 personen**

GRILL/TEPPANYAKI,  
PANNENKOEKEN & RACLETTE





# INHOUD

<b>1) ALGEMENE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN</b>	<b>18</b>
<b>2) BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN</b>	<b>19</b>
<b>KENMERKEN EN VOORDELEN</b>	<b>20</b>
<b>MONTAGE</b>	<b>21</b>
<b>VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK</b>	<b>21</b>
<b>GEBRUIK</b>	<b>22</b>
<b>TOEPASSINGEN VAN DE GOURMETSET</b>	<b>24</b>
<b>3) ONDERHOUD EN REINIGING</b>	<b>26</b>
<b>4) OPBERGEN</b>	<b>26</b>
<b>5) RESERVEONDERDELEN</b>	<b>26</b>
<b>6) HET TOESTEL AFDANKEN</b>	<b>26</b>
<b>7) GARANTIE</b>	<b>27</b>

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

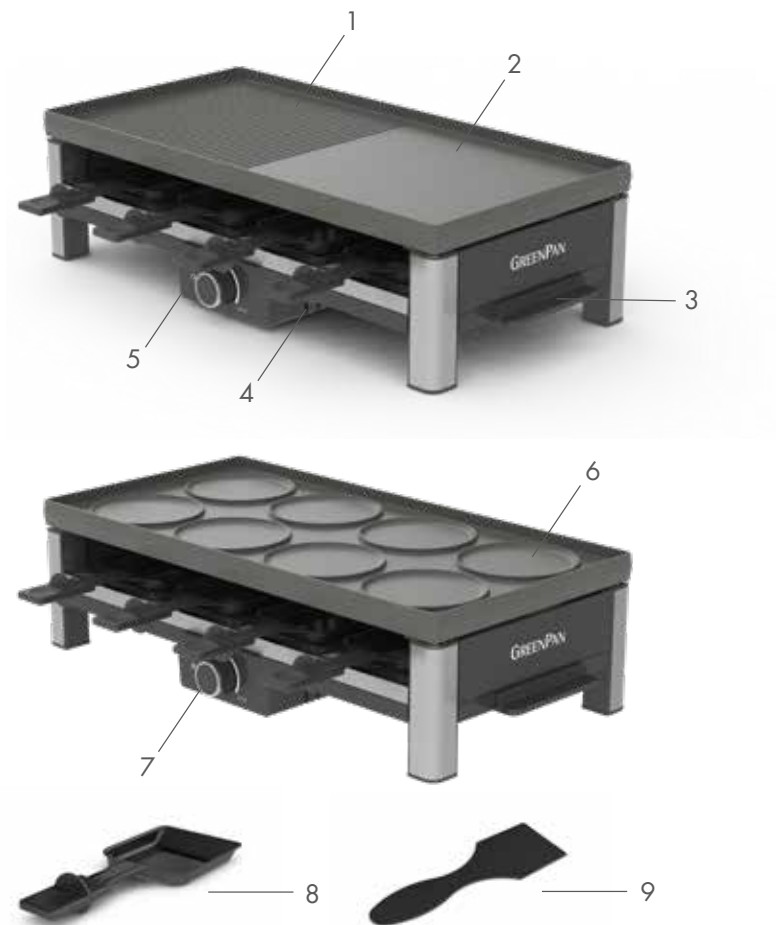
## **1) ALGEMENE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN**

1. Dit toestel mag niet gebruikt worden door kinderen jonger dan 8 jaar. Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar, personen met beperkte mobiliteit, personen met een fysieke, zintuiglijke of cognitieve beperking en personen zonder de nodige kennis en ervaring, voor zover ze onder toezicht staan of instructies krijgen voor het gebruik van dit toestel, en ze begrijpen welke gevaren gepaard gaan met het gebruik ervan.
2. Dit toestel is geen speelgoed.
3. Laat kinderen het toestel niet reinigen of onderhouden, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
4. Houd het toestel en de stroomkabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
5. Om gevaar te voorkomen, moet een beschadigde stroomkabel vervangen worden door de fabrikant, de onderhoudstechnicus van de fabrikant of een evenwaardig gekwalificeerde persoon.
6. Het toestel mag niet aangestuurd worden door een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.
7. Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en mag alleen voor de beoogde doeleinden worden gebruikt. Dit toestel is niet geschikt voor buitengebruik.
8. Verplaats het toestel nooit door aan het snoer te trekken. Trek altijd aan de stekker zelf om de stekker uit het stopcontact te halen. Trek nooit alleen aan het snoer.
9. Plaats het toestel op een stabiel, vlak en hittebestendig oppervlak. Plaats het toestel nooit in de buurt van ontvlambare materialen, brandbare gassen of een open vuur.
10. Laat het toestel nooit onbeheerd achter met de stekker in het stopcontact.
11. Het toestel mag alleen gebruikt worden met de door de fabrikant geleverde accessoires.

12. **Waarschuwing:** de grill/teppanyaki en de pannetjes worden heet bij gebruik. Voorkom brandwonden.
13. Draai de grill/teppanyaki nooit om tijdens het gebruik. Laat de plaat volledig afkoelen en maak ze schoon vooraleer je de andere kant gebruikt.
14. Houd de stroomkabel uit de buurt van de hete onderdelen van het toestel.
15. Dompel de kabel, de stekker of het toestel niet onder in water of een andere vloeistof, om elektrische schokken te vermijden.
16. Haal altijd de stekker uit het stopcontact en wacht tot het toestel afgekoeld is voor je het schoonmaakt.
17. Sluit het toestel aan op een geaard stopcontact.
18. Elk ander gebruik dan aangegeven in deze instructies, dient als gevaarlijk te worden beschouwd en kan lichamelijk letsel en materiële schade veroorzaken.
19. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade veroorzaakt door gebruikers die de veiligheidsvoorschriften niet volgen.
20. Wanneer verschillende elektrische toestellen tegelijkertijd gebruikt worden, geldt als vuistregel dat er maximaal 3500 W op dezelfde elektrische kring aangesloten mag worden. Er mogen daarom nooit twee of meer gourmetsets op dezelfde elektrische kring aangesloten worden.

## **2) BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN**

1. Grillplaat
2. Teppanyakiplaat
3. Handgrepen
4. Stroomkabel met stekker (niet afgebeeld)
5. Controlelampje
6. Pannenkoekenplaat
7. Thermostaat (min. – max.)
8. Acht pannetjes
9. Acht spatels



### Kenmerken en voordelen:

1. Grillplaat – Bak rundvlees, kip, worst, garnalen, groenten en meer.
2. Teppanyakiplaat – Bereid teppanyaki, hamburgers, uien, paprika's, spek en eieren. (Omkeerbare grill/teppanyakiplaat (1&2) en pannenkoekenplaat (6) bekleed met Thermolon Volt). Thermolon Volt is een gezonde, PFAS-vrije keramische antiaanbaklaag speciaal ontworpen voor keukentoeestellen.
3. Handgrepen (3) – Dankzij de eenvoudige nylon handgrepen neem je de gourmetset overal mee naartoe. Verplaats het toestel niet wanneer het warm is.

4. Stroomkabel met stekker – 1,50 m lang.
5. Controlelampje – Het groene lampje gaat uit zodra de gourmetset de juiste temperatuur heeft bereikt.
6. Pannenkoekenplaat – Bak acht pannenkoekjes tegelijk.
7. Temperatuurregeling (min. - max.) – Draai de knop naar de juiste temperatuur voor jouw bereiding.
8. Acht pannetjes – Elk pannetje is gemaakt van duurzaam staal en afgewerkt met een antiaanbaklaag. Ideaal om kaas, chocolade of bananen te smelten. Je kan er zelfs brood mee roosteren.
9. Acht spatels – Deze spatels zijn ontworpen voor de pannetjes, bijvoorbeeld om er gesmolten kaas van te schrapen.

### **Montage:**

1. Plaats de omkeerbare grill/teppanyaki- en pannenkoekenplaat voorzichtig op het toestel.
2. Leg de 8 pannetjes en spatels bij het toestel.
3. Maak de ingrediënten klaar.
4. Sluit de stekker van de gourmetset aan op een stopcontact.
5. Zet het toestel aan.
6. Na enkele minuten is de omkeerbare plaat opgewarmd.
7. Plaats de pannetjes met voedsel op de plaat zodra het toestel is opgewarmd.

### **Vóór het eerste gebruik:**

- Neem het toestel en de accessoires uit de doos en verwijder alle verpakkingen.
- Controleer de gourmetset, het stroomsnoer en de accessoires grondig op gebreken alvorens ze te gebruiken.
- Reinig de gourmetset en de accessoires met een vochtige doek vooraleer je het toestel voor de eerste keer gebruikt. Gebruik nooit schurende reinigingsmiddelen.
- Plaats het toestel op een vlakke ondergrond.
- Plaats de omkeerbare grill/teppanyaki boven het verwarmingselement op de gourmetset. Gebruik de gladde kant om voedsel op te warmen, te fonduen of ontbijtgerechten te bereiden. Gebruik de geribbelde kant om vlees, vis of groenten te roosteren.

- Steek de stekker in het stopcontact. (Opmerking: Zorg dat de spanning van het toestel overeenstemt met de plaatselijke netspanning vooraleer je het aansluit. Spanning 220V-240V, 50Hz/ 60Hz).
- Draai de thermostaat met de klok mee tot de hoogste stand en laat het toestel gedurende minstens 5-10 minuten opwarmen (zonder de pannetjes). Plaats nog geen voedsel op de teppanyaki. Het groene controlelampje gaat uit zodra de gourmetset de juiste temperatuur heeft bereikt.
- Als het toestel voor de eerste keer ingeschakeld wordt, kan er wat rook ontstaan en kun je een lichte rookgeur waarnemen. Dat is normaal: zorg ervoor dat de ruimte voldoende geventileerd wordt. De geur en rook zijn tijdelijk en zullen snel verdwijnen.
- We raden je aan om een hittebestendige onderlegger tussen de tafel en het toestel te plaatsen (om mogelijke schade aan je tafel of tafelkleed te vermijden).
- Plaats het toestel in een goed geventileerde ruimte.

## **Gebruik:**

- Plaats het toestel op een vlakke ondergrond.
- Plaats de omkeerbare grill/teppanyaki boven het verwarmingselement op de gourmetset. Gebruik de gladde kant om voedsel op te warmen, te fonduen of ontbijtgerechten te bereiden. Gebruik de geribbelde kant om vlees, vis of groenten te roosteren.
- Laat het toestel een paar minuten lang op de hoogste stand opwarmen, tot het groene controlelampje uitgaat.
- Wrijf de grill/teppanyaki-plaat in met bakolie naar keuze.
- Gebruik de thermostaatknop om de gewenste temperatuur in te stellen.
- Gebruik nooit scherpe voorwerpen op de grill/teppanyaki-plaat of in de pannetjes. Dat kan de antiaanbaklaag beschadigen.
- Het is normaal dat het toestel tijdens het gebruik wat lawaai maakt.
- Gebruik het toestel nooit zonder de grill/teppanyaki-plaat. Hierdoor komt het verwarmingselement bloot te liggen.
- Tijdens het bakken kan je de pannetjes van de onderste plaat halen om het eten te serveren.

- **OPMERKING:** Plaats de hete pannetjes op een hittebestendig oppervlak wanneer ze van de grill worden gehaald.
- Snij geen voedsel op de omkeerbare plaat of in de pannetjes. Dat kan de coating beschadigen.
- Plaats tijdens het gebruik nooit lege pannetjes op het toestel.
- Gebruik alleen de meegeleverde spatels, om schade aan de pannetjes te voorkomen.
- Draai na het koken de thermostaatknop helemaal naar links, naar de laagste stand, en trek de stekker uit het stopcontact.
- Verplaats het toestel niet voordat het volledig is afgekoeld. Verwijder de pannetjes voordat je het toestel verplaatst, zodat ze niet van de onderste plaat vallen.



### **Waarschuwing!**

Het handvat van de pannetjes is gemarkeerd met een driehoek. Deze driehoek geeft aan dat je dat deel van het handvat tijdens het gebruik van de gourmetset niet mag aanraken, omdat het zeer heet kan worden.

## Toepassingen van de gourmetset:

<b>Grill/ teppanyaki- en pannenkoeken- plaat bovenaan</b>	<b>Bereiding</b>	<b>Richtlijnen</b>
Grillplaat bovenaan	<p>Voor het roosteren van vlees, vis, gevogelte, zeevruchten en groenten.</p> <p>Groentesuggesties: kerstomaatjes, paprika's, paddenstoelen, maïskorrels, bloemkool, broccoli, aardappelen, augurkjes en olijven.</p> <p>Zeevruchten: sint-jakobsvruchten, zalm, garnalen.</p>	<p>Smeer een beetje boter of plantaardige olie op de grillplaat. Laat opwarmen.</p> <p>Leg het voedsel op de grillplaat.</p> <p>Rooster het voedsel naar smaak. Draai het voedsel af en toe om.</p> <p>De baktijd is afhankelijk van het voedsel, de begintemperatuur en de dikte.</p> <p>Snijd het voedsel NIET rechtstreeks op de grill.</p>
Teppanyakiplaat bovenaan	Roerei of gebakken eieren, spek, dunne plakjes ham, rood vlees, gevogelte en zeevruchten.	
Pannenkoekenplaat	Individuele pannenkoeken, crêpes, omeletjes.	



Raclettepannetjes	Bereiding	Richtlijnen
Roosteren & smelten	Rooster vlees en groenten op de grillplaat en gebruik de pannetjes om kaas en chocolade te smelten.	NIET gebruiken met hete olie.
Grillen	<p>Raclettekaas, rauwe eieren, brood, groenten, dun gesneden vlees of garnalen.</p> <p>Alternatieve kazen: mozzarella, cheddar, gouda, brie, gorgonzola, blauwe kaas en feta.</p>	<p>Leg het voedsel in de pannetjes. Plaats de pannetjes onder de grill. Houd het toestel in de gaten.</p> <p>Smeer de gesmolten kaas op geroosterd voedsel of brood.</p>
Desserts	Fruit, flamberen, banaan, peer, ananas, mango, druiven, vijgen. Dunne plakjes cake met likeur.	<p>Leg het voedsel in de pannetjes. Snijd het fruit vooraf in schijfjes.</p> <p>Snijd NIET rechtstreeks op de grillplaat.</p> <p>Bestrooi het fruit of de cake met suiker en plaats de pannetjes onder de grill. Houd het toestel in de gaten.</p>

### 3) ONDERHOUD EN REINIGING

- Draai de thermostaat altijd helemaal tegen de klok in (naar min.), trek de stekker uit het stopcontact en reinig het toestel pas als het afgekoeld is.
- Giet nooit koud water op de hete plaat. Dat kan het toestel beschadigen en ervoor zorgen dat heet water gaat spatten.
- De omkeerbare plaat en de spatels mogen in de vaatwasmachine of kunnen met de hand afgewassen worden met warm water, een mild afwasmiddel en een zachte spons. De pannetjes zijn niet vaatwasbestendig en moeten met de hand afgewassen worden met warm water, een mild afwasmiddel en een zachte spons.
- Als er aangebrande voedselresten op de plaat of pannetjes zijn achtergebleven, kun je ze eerst even laten weken in warm water met een mild afwasmiddel.
- Reinig het toestel met een vochtige doek. Gebruik nooit scherpe of schurende reinigingsmiddelen, zoals schuursponsjes of staalwol. Ze kunnen het toestel beschadigen.
- Dompel het toestel nooit onder in water of andere vloeistoffen.

### 4) OPBERGEN

- Berg de gourmetset niet op bij metalen keukengerei of scherpe voorwerpen, om krassen of schade aan het oppervlak te voorkomen.
- Berg de gourmetset pas op als hij helemaal schoon en droog is. Wees voorzichtig bij het opbergen.

### 5) RESERVEONDERDELEN

Voor dit toestel zijn geen reserveonderdelen verkrijgbaar.

### 6) HET TOESTEL AFDANKEN



Dit apparaat valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). Het toestel mag niet worden behandeld als huishoudelijk afval. Breng het naar een centraal inzamelpunt voor de recyclage van elektrische en elektronische huishoudelijke apparaten. Voor meer informatie over het verwerken, terugwinnen en recycleren van dit

product kun je contact opnemen met je gemeente, je afvalverwerkingsbedrijf of de winkel waar je het hebt gekocht. Als je dit toestel op de juiste manier afdankt, voorkom je een negatieve impact op het milieu en de volksgezondheid. Door oude toestellen te hergebruiken, te recyclen en/of anderszins te gebruiken lever je een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.

## **Alleen geldig voor het Verenigd Koninkrijk:**

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

## **7) GARANTIE**

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

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

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

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

Bij non-conformiteit zal, afhankelijk van de omstandigheden,

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

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

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

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

Onze klantenservice helpt je graag verder.

We wensen je veel plezier met je nieuwe toestel!

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

The Original  
**GREENPAN™**

EN

NL

FR

DE

DA

SV

NO



**MANUEL D'INSTRUCTIONS  
ET GARANTIE  
SET GOURMET | 8 personnes**

GRIL/TEPPANYAKI, CRÊPIÈRE & RACLETTE



# SOMMAIRE

<b>1) INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ</b>	<b>32</b>
<b>2) DESCRIPTION DES DIFFÉRENTS ÉLÉMENTS</b>	<b>33</b>
<b>CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES</b>	<b>34</b>
<b>ASSEMBLAGE</b>	<b>35</b>
<b>AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION</b>	<b>35</b>
<b>UTILISATION</b>	<b>36</b>
<b>CONSIGNES D'UTILISATION DU SET GOURMET</b>	<b>38</b>
<b>3) ENTRETIEN ET NETTOYAGE</b>	<b>40</b>
<b>4) RANGEMENT</b>	<b>40</b>
<b>5) PIÈCES DE RECHANGE</b>	<b>40</b>
<b>6) MISE AU REBUT DE L'APPAREIL</b>	<b>41</b>
<b>7) GARANTIE</b>	<b>41</b>

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

## **1) INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ**

1. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus, des personnes à mobilité réduite, des personnes à capacité physique, sensorielle ou cognitive réduite et des personnes ne possédant pas les connaissances et l'expérience nécessaires, pour autant qu'ils soient sous surveillance ou reçoivent des instructions sur la façon d'utiliser cet appareil et comprennent les dangers associés à son utilisation.
2. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
3. Ne laissez pas des enfants de moins de 8 ans ou des enfants de plus de 8 ans sans surveillance nettoyer ou entretenir l'appareil.
4. Gardez l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
5. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le technicien de maintenance du fabricant ou une personne possédant une qualification similaire, et ce, afin d'éviter tout danger.
6. L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec un minuteur externe ou un système de télécommande séparé.
7. Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique et à l'usage prévu. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé en extérieur.
8. Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble. Retirez toujours la fiche de la prise de courant. Ne tirez jamais uniquement sur le câble.
9. Placez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur. Ne placez jamais l'appareil à proximité de matériaux inflammables, de gaz combustibles ou d'un feu ouvert.
10. Ne laissez pas l'appareil raccordé à l'alimentation sans surveillance.



11. L'appareil ne doit être utilisé qu'avec les accessoires fournis par le fabricant.
12. **Attention :** le gril/teppanyaki et les poêlons sont très chauds lorsqu'ils sont utilisés. Prenez garde de ne pas vous brûler.
13. Ne retournez jamais le gril/teppanyaki en cours d'utilisation. Attendez toujours qu'il ait complètement refroidi et ait été nettoyé avant d'utiliser l'autre côté.
14. Éloignez le câble d'alimentation des éléments chauds de l'appareil.
15. N'immergez pas le câble, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, sous peine de provoquer des décharges électriques.
16. Retirez toujours la fiche de la prise et attendez que l'appareil ait refroidi avant de le nettoyer.
17. Branchez l'appareil dans une prise reliée à la terre.
18. Toute utilisation autre que celle décrite dans ces instructions sera considérée comme un usage impropre et pourra provoquer des blessures ou des dommages matériels.
19. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages résultant du non-respect des consignes de sécurité par les utilisateurs.
20. La règle élémentaire en cas d'utilisation simultanée de plusieurs appareils électriques est que la puissance maximum raccordée au même circuit électrique ne doit pas dépasser 3 500 watts. Deux sets gourmet ou plus ne peuvent donc jamais être raccordés à un même circuit électrique.

## 2) DESCRIPTION DES DIFFÉRENTS ÉLÉMENTS

1. Plaque gril
2. Plaque teppanyaki
3. Poignées
4. Câble d'alimentation avec fiche (ne figure pas sur l'illustration)
5. Témoin lumineux
6. Plaque à crêpes
7. Bouton de réglage de la température (min. - max.)
8. Huit poêlons
9. Huit spatules



### Caractéristiques et avantages :

1. Plaque grill – pour griller du bœuf, du poulet, des saucisses, des crevettes, des légumes, etc.
2. Plaque teppanyaki – pour préparer du teppanyaki, des burgers, des oignons, des poivrons, du bacon et des œufs. (Plaque grill/teppanyaki réversible (1&2) et plaque à crêpes (6) munies d'un revêtement Thermolon Volt). Thermolon Volt sans PFAS, revêtement antiadhésif sain en céramique spécialement conçu pour les appareils de cuisine.

3. Poignées (3) – simples et isolées, ces poignées latérales en nylon permettent d’amener facilement le set Gourmet là où les convives se trouvent. Ne déplacez pas l’appareil lorsqu’il est chaud.
4. Câble d’alimentation avec fiche – longueur : 1,50 m.
5. Témoin – s’allume en vert puis s’éteint lorsque le set Gourmet a atteint la température cible.
6. Plaque à crêpes – pour confectionner 8 crêpes à la fois.
7. Commande de la température (min. – max.) – Réglez la température de cuisson voulue.
8. Huit poêlons – fabriqués en acier au carbone durable et revêtus d’une couche antiadhésive. Pour y faire fondre du fromage, du chocolat ou une banane. Ou même pour y faire griller du pain.
9. Huit spatules – conçues pour être utilisées avec les poêlons, ces spatules sont parfaites pour gratter des restes de fromage fondu de votre poêlon.

### **Assemblage :**

1. Installez correctement la plaque réversible gril/teppanyaki ainsi que la plaque à crêpes sur le dessus de l’appareil.
2. Disposez vos 8 poêlons et spatules à proximité de l’appareil.
3. Préparez tous vos aliments.
4. Branchez l’appareil Gourmet.
5. Allumez l’appareil.
6. Il faut quelques minutes à la plaque réversible pour chauffer.
7. Quand l’appareil est à bonne température, placez-y les poêlons garnis de nourriture.

### **Avant la première utilisation :**

- Sortez l’appareil et les accessoires de la boîte et jetez tous les emballages.
- Avant d’utiliser l’appareil, vérifiez soigneusement le service gourmet, le câble d’alimentation et les accessoires afin de détecter tout défaut éventuel.
- Avant la première utilisation, nettoyez l’appareil et les accessoires à l’aide d’un chiffon humide. N’utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs.
- Placez la base sur une surface plane.

- Installez la plaque réversible gril/teppanyaki au-dessus de l'élément chauffant, sur les supports prévus. Choisissez la surface lisse pour réchauffer, cuire des morceaux de viande ou un petit-déjeuner chaud, etc. Choisissez plutôt la surface rainurée pour griller de la viande, du poisson ou des légumes.
- Insérez la fiche dans la prise. (Remarque : avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension de l'appareil correspond à l'alimentation locale. Tension 220V-240V, 50Hz/ 60Hz).
- Tournez le thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage maximum et laissez l'appareil chauffer (sans les poêlons) pendant au moins 5 à 10 minutes, sans placer d'aliments sur la plaque teppanyaki. Le témoin vert s'éteint une fois que le set gourmet a atteint la bonne température.
- Lorsqu'il est allumé pour la première fois, l'appareil peut produire de la fumée et vous pouvez sentir une légère odeur de fumée. Ce phénomène est normal : veillez simplement à ventiler correctement la pièce. L'odeur et la fumée sont temporaires et disparaissent rapidement.
- Nous vous recommandons de placer un dessous-de-plat résistant à la chaleur entre la table et l'appareil (pour éviter d'abîmer la table ou la nappe).
- Installez l'appareil dans une pièce correctement ventilée.

### **Utilisation :**

- Placez la base sur une surface plane.
- Installez la plaque réversible gril/teppanyaki au-dessus de l'élément chauffant, sur les supports prévus. Choisissez la surface lisse pour réchauffer, cuire des morceaux de viande ou un petit-déjeuner chaud, etc. Choisissez plutôt la surface rainurée pour griller de la viande, du poisson ou des légumes.
- Faites chauffer l'appareil pendant quelques minutes au thermostat maximum, jusqu'à ce que le témoin vert s'éteigne.
- Enduisez la plaque gril/teppanyaki d'une huile de cuisson de votre choix.

- Utilisez le bouton du thermostat pour sélectionner la température souhaitée.
- N'utilisez jamais d'ustensiles tranchants sur la plaque gril/teppanyaki ou dans les poêlons. Cela abîmerait le revêtement antiadhésif.
- Il est normal que l'appareil émette du bruit en cours d'utilisation.
- N'utilisez jamais l'appareil si la plaque gril/teppanyaki n'est pas placée dessus afin de ne pas exposer l'élément chauffant.
- Placez et enlevez les poêlons de la plaque inférieure au fur et à mesure que vous cuisez et servez de la nourriture.
- REMARQUE : Veillez à bien placer les poêlons sur une surface résistante à la chaleur lorsque vous les retirez de l'appareil Gourmet.
- Ne coupez pas des aliments sur la plaque réversible ou dans les poêlons, car cela abîmerait le revêtement antiadhésif.
- Ne placez jamais les poêlons vides sur l'appareil en cours d'utilisation.
- Pour ne pas abîmer les poêlons, utilisez uniquement les spatules fournies.
- Une fois la cuisson terminée, tournez le thermostat dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position MIN, à gauche, et retirez la fiche de la prise électrique.
- Ne déplacez pas l'appareil avant qu'il n'ait totalement refroidi. Avant de déplacer l'appareil, retirez les poêlons afin d'éviter qu'ils ne tombent de la plaque inférieure.



### **Attention !**

Le triangle sur la poignée du poêlon indique qu'il peut devenir très chaud. Ne touchez pas cette partie de la poignée lorsque vous utilisez le set gourmet.

## Consignes d'utilisation du set gourmet :

Préparations culinaires pour plaques supérieures	Gril/teppanyaki & crêpes	Consignes
Configuration : plaque gril en haut	<p>Pour griller de la viande, du poisson, de la volaille, des fruits de mer et des légumes.</p> <p>Suggestions de légumes : tomates cerises, poivrons, champignons, grains de maïs, chou-fleur, brocoli, pommes de terre, cornichons et olives.</p> <p>Suggestions de fruits de mer : Saint-Jacques, saumon, crevettes.</p>	<p>Enduisez la plaque gril d'un peu de beurre ou d'huile végétale. Préchauffez.</p> <p>Placez les aliments sur la plaque gril.</p> <p>Faites griller à votre goût. Retournez de temps en temps les aliments.</p> <p>La durée de cuisson dépend de l'aliment, de sa température initiale et de son épaisseur.</p> <p>NE découpez AUCUN aliment directement sur la plaque gril.</p>
Configuration : plaque teppanyaki en haut	Œufs brouillés ou sur le plat, bacon finement tranché, jambon, viande rouge, volaille et fruits de mer.	
Plaques à crêpes	Crêpes individuelles, mini-omelettes.	

<b>Préparations culinaires pour</b>	<b>Poêlons à raclette</b>	<b>Consignes</b>
Gril & Raclette/ fondue	Faites griller vos viandes et légumes sur la plaque gril supérieure, et servez-vous des poêlons pour faire fondre du fromage et du chocolat.	N'utilisez PAS d'huile chaude.
Faites cuire/fondre/ griller	Du fromage à raclette, des œufs crus, du pain, des légumes, des crevettes ou de fines tranches de viande.  Autres fromages possibles : mozzarella, cheddar, gouda, brie, gorgonzola, bleus et feta.	Disposez vos aliments dans le poêlon. Insérez le poêlon sur la plaque inférieure et faites cuire/fondre/griller selon la texture voulue et votre goût. Surveillez la cuisson.  Vous pouvez étaler le fromage fondu sur des aliments grillés ou sur du pain.
Desserts	Fruits, desserts flambés, bananes, poires, ananas, mangue, raisins, figues. Fine tranche de gâteau mouillée de liqueur.	Disposez les ingrédients dans les poêlons. Auparavant, coupez les fruits en tranches.  NE les coupez PAS sur la plaque gril.  Saupoudrez vos fruits ou votre gâteau de sucre et placez les poêlons sur la plaque inférieure. Surveillez la cuisson.

### **3) ENTRETIEN ET NETTOYAGE**

- Réglez toujours le thermostat au minimum en le tournant à fond dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, retirez la fiche de la prise et attendez que l'appareil ait refroidi avant de le nettoyer.
- Ne versez jamais d'eau froide sur la plaque lorsqu'elle est chaude ; cela risquerait d'endommager l'appareil et de provoquer des projections d'eau chaude.
- La plaque réversible et les spatules peuvent aller dans le lave-vaisselle ou être lavées à la main dans de l'eau chaude avec un détergent doux et une éponge douce. Les poêlons ne sont pas lavables au lave-vaisselle. Lavez-les à la main, dans de l'eau chaude avec un détergent doux et une éponge douce.
- S'il reste des résidus calcinés sur la plaque ou dans les poêlons, essayez de les faire tremper au préalable dans de l'eau chaude additionnée d'un détergent doux.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez jamais d'articles de nettoyage agressifs ou abrasifs (tampons à récurer ou laine d'acier, par exemple). Ces derniers pourraient endommager l'appareil.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.

### **4) RANGEMENT**

- Ne rangez pas le set gourmet avec des objets métalliques ou tranchants, car ils risquent de rayer ou d'abîmer la surface.
- Vérifiez toujours que votre appareil gourmet est propre et sec avant de le ranger. Rangez soigneusement votre set gourmet.

### **5) PIÈCES DE RECHANGE**

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



## 6) MISE AU REBUT DE L'APPAREIL



Cet appareil est marqué conformément à la Directive 2012/19/EU du Parlement européen relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Ce produit ne peut pas être traité comme un déchet ménager. Apportez-le dans un point de collecte central destiné au recyclage des appareils électroménagers et électriques.

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

### Uniquement applicable au Royaume-Uni :

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

### Pour La France:



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

## 7) GARANTIE

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

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

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

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

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

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

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

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

Si vous avez des questions concernant le produit, contactez le service clientèle par e-mail à l'adresse : [info@cookware-co.com](mailto:info@cookware-co.com)

Le service clientèle vous indiquera les étapes à suivre.

Profitez de votre appareil !

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

The Original  
**GREENPAN™**

EN

NL

FR

DE

DA

SV

NO



# **GEBRAUCHSANLEITUNG & GARANTIEBESTIMMUNGEN GOURMET-SET | 8 Personen**

GRILL, TEPPANYAKIGRILL, RACLETTE &  
PFANNKUCHENBRÄTER IN EINEM GERÄT



# INHALT

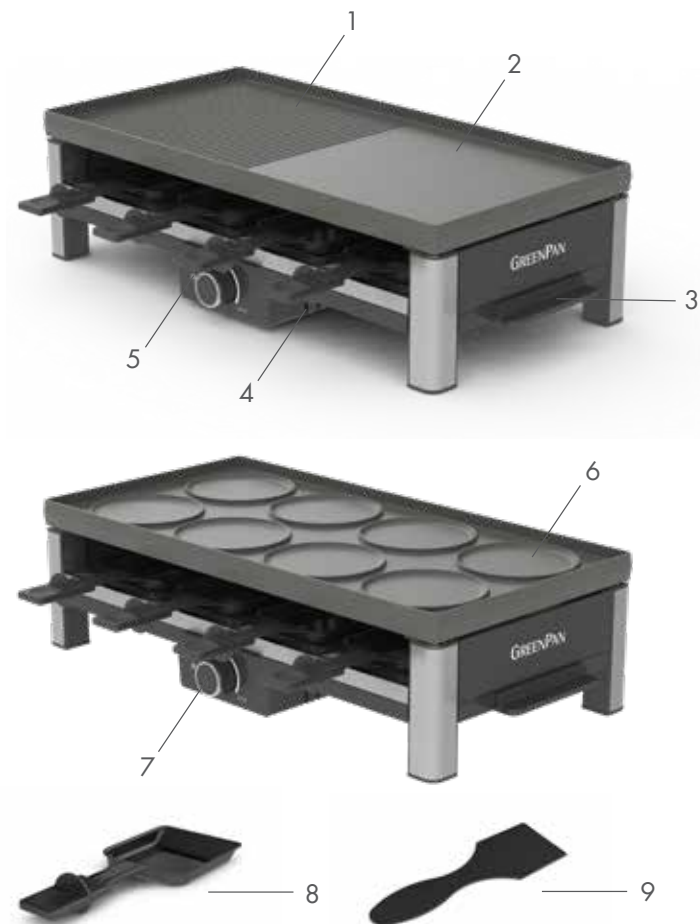
<b>1) WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE</b>	<b>46</b>
<b>2) GERÄTEÜBERSICHT</b>	<b>48</b>
<b>AUSSTATTUNG</b>	<b>49</b>
<b>VORBEREITUNG</b>	<b>49</b>
<b>VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH</b>	<b>50</b>
<b>GEBRAUCH</b>	<b>51</b>
<b>ALLGEMEINE TIPPS ZUR VERWENDUNG     DES GOURMET-SETS</b>	<b>53</b>
<b>3) PFLEGE UND REINIGUNG</b>	<b>55</b>
<b>4) LAGERUNG</b>	<b>55</b>
<b>5) ERSATZTEILE</b>	<b>55</b>
<b>6) ENTSORGUNG</b>	<b>56</b>
<b>7) GARANTIEBESTIMMUNGEN</b>	<b>56</b>

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

## **1) WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**

1. Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren benutzt werden. Es darf von Kindern ab 8 Jahren, Personen mit eingeschränkter Mobilität, 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 Verwendung des Geräts erhalten und verstanden haben, welche Gefahren von dem Gerät ausgehen können.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Erlauben Sie Kindern nicht, das Gerät zu reinigen, es sei denn, diese sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt.
4. Achten Sie darauf, dass sich das Gerät und das Netzkabel stets außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren befinden.
5. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem Servicetechniker des Herstellers oder einer anderen sachkundigen Person ausgetauscht werden.
6. Das Gerät ist nicht für die Benutzung mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung konzipiert.
7. Dieses Gerät ist ausschließlich für den bestimmungsgemäßen, häuslichen Gebrauch vorgesehen. Es ist nicht für die Benutzung im Freien geeignet.
8. Das Gerät nie am Kabel tragen oder ziehen. Ziehen Sie das Netzkabel immer am Stecker aus der Steckdose. Nicht am Kabel ziehen.
9. Stellen Sie das Gerät immer auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Fläche. Bringen Sie das Gerät auf keinen Fall in die Nähe von brennbaren Stoffen/Gasen oder offenem Feuer.
10. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es an das Netz angeschlossen ist.

11. Das Gerät darf nur mit dem mitgelieferten Zubehör verwendet werden.
12. **Warnung:** Die Grillplatte/Teppanyakiplatte und die Pfännchen sind während des Gebrauchs heiß. Verbrennungsgefahr!
13. Drehen Sie die Grill-/Teppanyakiplatte während des Gebrauchs auf keinen Fall um. Warten Sie immer, bis die Platte ganz abgekühlt und gereinigt worden ist, bevor Sie die andere Seite benutzen.
14. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit heißen Stellen am Gerät in Kontakt kommt.
15. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel, der Netzstecker und das Gerät nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt kommt. Stromschlaggefahr!
16. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.
17. Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Netzsteckdose an.
18. Jede andere als die in dieser Anleitung beschriebene Verwendung des Geräts gilt als unsachgemäß und kann zu Personen- oder Sachschäden führen.
19. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch die Missachtung dieser Sicherheitshinweise entstehen.
20. Bei gleichzeitiger Verwendung mehrerer Elektrogeräte gilt die Faustregel, dass Geräte mit insgesamt höchstens 3.500 W Leistung an denselben Stromkreis angeschlossen werden dürfen. Deshalb dürfen zwei oder mehr Gourmet-Sets nie an denselben Stromkreis angeschlossen werden.



## 2) GERÄTEÜBERSICHT

1. Grillplatte (Bereich mit geriffelter Oberfläche)
2. Teppanyakiplatte (Bereich mit glatter Oberfläche)
3. Griffe
4. Netzkabel mit Stecker (auf dem Bild nicht zu sehen)
5. Kontrollleuchte
6. Backplatte für Pfannkuchen
7. Temperaturregler (einstellbar von MIN bis MAX)
8. Acht Pfännchen
9. Acht Spachtel



## **Ausstattung:**

1. Grillplatte (Bereich mit geriffelter Oberfläche) - für das Grillen von Steaks, Geflügel, Würsten, Meeresfrüchten, Gemüse u.v.m.
2. Teppanyakiplatte (Bereich mit glatter Oberfläche) - für das Braten von Burgerpattys, Zwiebeln, Paprika, Bacon, Eiern u.v.m. (Die beidseitig nutzbare Wendeplatte mit Grill-/Teppanyakiplatte (1&2) auf der einen Seite und Backplatte für Pfannkuchen (6) auf der anderen Seite ist mit Thermolon Volt beschichtet.) Thermolon Volt ist eine gesundheitsfreundliche keramische Antihaftbeschichtung ohne PFAS, die speziell für Küchengeräte entwickelt wurde.
3. Griffe (3) - Seitengriffe aus Polyamid für einen bequemen Transport des Geräts. Vermeiden Sie es, das Gerät zu transportieren, wenn es noch heiß ist.
4. Netzkabel mit Stecker - Länge: 1,5 m.
5. Kontrollleuchte - leuchtet grün und erlischt, sobald das Gourmet-Set die gewünschte Temperatur erreicht hat.
6. Backplatte für Pfannkuchen - für die Zubereitung von acht Pfannkuchen.
7. Temperaturregler (einstellbar von MIN bis MAX) - zur Einstellung der gewünschten Temperaturstufe.
8. Acht Pfännchen - aus robustem Carbonstahl, mit Antihaftbeschichtung. Zum Schmelzen von Käse und Schokolade oder zum Rösten von Brot.
9. Acht Spachtel - Diese Spachtel sind speziell für die Verwendung mit den Pfännchen bestimmt und ideal, um geschmolzenen Käse aus dem Pfännchen zu kratzen.

## **Vorbereitung:**

1. Legen Sie die beidseitig nutzbare Wendeplatte genau auf die Oberseite des Geräts.
2. Halten Sie die Pfännchen und die Spachtel griffbereit.
3. Bereiten Sie alle Zutaten vor.
4. Schließen Sie das Gerät an.
5. Schalten Sie das Gerät ein.
6. Die beidseitig nutzbare Wendeplatte braucht ein paar Minuten zum Aufheizen.

7. Legen Sie die Pfännchen mit den Zutaten ein, wenn das Gerät aufgeheizt ist.

### **Vor dem ersten Gebrauch:**

- Nehmen Sie das Gerät und das Zubehör aus der Verpackung und entsorgen Sie nicht mehr benötigtes Verpackungsmaterial ordnungsgemäß.
- Kontrollieren Sie das Gourmet-Set, das Netzkabel und das Zubehör vor dem ersten Gebrauch auf Beschädigungen.
- Wischen Sie das Gourmet-Set und das Zubehör vor dem ersten Gebrauch mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie dabei kein Scheuermittel.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche.
- Setzen Sie die beidseitig nutzbare Wendepatte mit der nach oben zeigenden Grill-/Teppanyakiplattenseite über dem Heizelement auf die Oberseite des Geräts. Verwenden Sie den Bereich mit der glatten Oberfläche zum Aufwärmen/Warmhalten und zum Zubereiten von Fondues, Eierspeisen usw. Verwenden Sie den Bereich mit der geriffelten Oberfläche zum Grillen von Fleisch, Fisch oder Gemüse.
- Stecken Sie den Netzstecker des Gerätes in eine Steckdose. (Wichtig: Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Geräts, dass die Betriebsspannung des Geräts der Spannung des örtlichen Stromnetzes entspricht (220V-240V, 50Hz/ 60Hz).
- Drehen Sie den Temperaturregler (rechts herum) auf die höchste Einstellung (MAX) und lassen Sie das Gerät (ohne die Pfännchen) mindestens 5 bis 10 Minuten lang aufheizen, ohne dabei Lebensmittel auf die Grillplatte zu legen. Die grüne Kontrollleuchte erlischt, sobald das Gourmet-Set die richtige Temperatur erreicht hat.
- Wenn das Gerät das erste Mal aufheizt, kann es zu einer leichten Rauchentwicklung kommen. Das ist jedoch normal und vollkommen unbedenklich. Wenn Sie den Raum lüften, sind der Rauch und der Geruch schnell verflogen.
- Wir empfehlen, das Gerät auf einen ausreichend großen, hitzebeständigen Untersetzer zu stellen (um Beschädigungen der Tischoberfläche oder Tischdecke zu vermeiden).

- Benutzen Sie das Gerät immer in einem gut belüfteten Raum.

## **Gebrauch:**

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche.
- Setzen Sie die beidseitig nutzbare Wendeplatte mit der nach oben zeigenden Grill-/Teppanyakiplattenseite über dem Heizelement auf die Oberseite des Geräts. Verwenden Sie den Bereich mit der glatten Oberfläche zum Aufwärmen/Warmhalten und zum Zubereiten von Fondues, Eierspeisen usw. Verwenden Sie den Bereich mit der geriffelten Oberfläche zum Grillen von Fleisch, Fisch oder Gemüse.
- Heizen Sie das Gerät einige Minuten lang auf der höchsten Einstellung auf, bis die grüne Kontrollleuchte erlischt.
- Pinseln Sie die Grill-/Teppanyakiplatte mit einem geeigneten Öl ein.
- Stellen Sie mit dem Temperaturregler die gewünschte Temperatur ein.
- Berühren Sie die Oberfläche der Grill-/Teppanyakiplatte oder der Pfännchen nicht mit scharfkantigen Gegenständen, da hierdurch die Antihaftbeschichtung beschädigt werden kann.
- Das Gerät gibt während des Gebrauchs ein leichtes Geräusch von sich. Das ist normal und kein Defekt.
- Benutzen Sie das Gerät auf keinen Fall ohne aufgelegte Grill-/Teppanyakiplatte, da sonst das Heizelement freiliegt. Verbrennungsgefahr!
- Geben Sie die gewünschten Zutaten in die Pfännchen und stellen Sie diese unter den Grill in das Gerät. Wenn die Zutaten fertiggegart sind, nehmen Sie die Pfännchen aus dem Gerät und lassen Sie das Gargut auf den Teller gleiten.
- HINWEIS: Achten Sie darauf, die Pfännchen nach dem Herausnehmen aus dem Gerät auf einer hitzebeständigen Unterlage abzustellen.
- Schneiden Sie Lebensmittel nicht, wenn sich diese auf der beidseitig nutzbaren Wendeplatte oder in den Pfännchen befinden, da hierdurch die Beschichtung beschädigt werden kann.
- Stellen Sie keine leeren Pfännchen unter den eingeschalteten Grill.
- Benutzen Sie immer die beiliegenden Spachtel, um die Oberfläche

der Pfännchen nicht zu beschädigen.

- Drehen Sie den Temperaturregler nach Ende des Garvorgangs bis zum Anschlag links herum (gegen den Uhrzeigersinn) in die Stellung MIN, und ziehen Sie dann den Netzstecker.
- Transportieren Sie das Gerät nur, wenn es ganz abgekühlt ist. Nehmen Sie die Pfännchen vor dem Transport aus dem Gerät, damit sie nicht herunterfallen.



### **Warnung!**

Die Griffe der Pfännchen sind im oberen Teil mit einem Warndreieck gekennzeichnet, das davor warnt, diesen Teil des Griffs während der Benutzung des Gourmet-Sets zu berühren, da er sehr heiß werden kann.

## Allgemeine Tipps zur Verwendung des Gourmet-Grills:

Grill-/ Teppanyakiplatte & Backplatte für Pfannkuchen	Geeignete Zutaten	Zubereitung
Grillplatte (Bereich mit geriffelter Oberfläche)	<p>Grillfleisch, Fisch, Geflügel, Meeresfrüchte und Gemüse.</p> <p>Anregungen für Gemüse: Kirschtomaten, Paprika, Pilze, Mais, Blumenkohl, Brokkoli, Kartoffeln, Gewürzgurken, Oliven.</p> <p>Anregungen für Meeresfrüchte: Jakobsmuscheln, Lachs, Garnelen.</p>	<p>Grillplatte mit etwas Butter oder Pflanzenöl einpinseln. Gerät vorheizen.</p> <p>Gargut auf die Grillplatte legen.</p> <p>Nach Geschmack garen. Gargut ab und zu wenden.</p> <p>Die Garzeit hängt von der Art, der Ausgangstemperatur und der Dicke der verwendeten Lebensmittel ab.</p> <p>Zutaten NICHT direkt auf der Grillplatte schneiden.</p>
Teppanyakiplatte (Bereich mit glatter Oberfläche)	Rührei, Spiegeleier, Bacon, dünn geschnittener Schinken, Schweine-/Rind-/Hühnchenfleisch und Meeresfrüchte.	
Backplatte für Pfannkuchen	Pfannkuchen, Crepes, kleine Eiergerichte.	

<b>Raclettepfännchen</b>	<b>Geeignete Zutaten</b>	<b>Zubereitung</b>
Grillen & Fondue	Fleisch und Gemüse auf der Grillplatte grillen. Käse und Schokolade in den Pfännchen schmelzen.	KEIN heißes Öl verwenden.
Braten	Raclette-Käse, rohe Eier, Brot, Gemüse, dünn geschnittenes Fleisch oder Garnelen.  Weitere Käsesorten: Mozzarella, Cheddar, Gouda, Brie, Gorgonzola, Blauschimmelkäse und Feta.	Zutaten in die Pfännchen geben. Pfännchen unter den Grill in das Gerät stellen und Zutaten nach Geschmack garen. Den Garvorgang immer im Auge behalten.  Geschmolzener Käse kann auf Gegrilltes oder Brot gegeben werden.
Desserts	Früchte wie Bananen, Birnen, Ananas, Mango, Trauben, Feigen. Dünn geschnittener Kuchen, mit Likör beträufelt.	Zutaten in die Pfännchen geben. Früchte zur Vorbereitung in Scheiben schneiden.  NICHT auf der Grillplatte schneiden.  Früchte oder Kuchen mit Zucker bestreuen und Pfännchen unter den Grill in das Gerät stellen. Den Garvorgang immer im Auge behalten.

### **3) PFLEGE UND REINIGUNG**

- Drehen Sie den Temperaturregler immer (gegen den Uhrzeigersinn) bis zum Anschlag in die Stellung MIN, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.
- Gießen Sie niemals kaltes Wasser auf die heiße Platte. Hierdurch kann das Gerät beschädigt werden und erhitztes Wasser nach oben spritzen.
- Die beidseitig nutzbare Wendeplatte und die Spachtel können in der Spülmaschine oder mit warmem Wasser, einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Schwamm von Hand gereinigt werden. Die Pfännchen sind nicht spülmaschinengeeignet und können mit warmem Wasser, einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Schwamm von Hand gereinigt werden.
- Bei angebrannten Speiseresten auf der Platte oder in den Pfännchen können Sie die Teile zunächst in warmem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel einweichen.
- Wischen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie dabei keine Scheuerschwämme aus Stahlwolle oder aggressive Scheuermittel, da hierdurch das Gerät beschädigt werden kann.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

### **4) LAGERUNG**

- Bewahren Sie das Gourmet-Set nicht zusammen mit Kochbesteck aus Metall oder scharfkantigen Gegenständen auf, da hierdurch die Oberfläche des Geräts verkratzt/beschädigt werden können.
- Das Gourmet-Set muss sauber und vollständig abgetrocknet sein, bevor es weggestellt wird. Achten Sie auf eine sachgemäße Lagerung Ihres Gourmet-Sets.

### **5) ERSATZTEILE**

Für dieses Gerät sind keine Ersatzteile erhältlich.

## 6) ENTSORGUNG



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

### **Nur für das Vereinigte Königreich gilt:**

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

## 7) GARANTIEBESTIMMUNGEN

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

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



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

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

Bei einem Konformitätsmangel wird je nach Sachlage entweder

- Das Produkt repariert,
- Das Produkt ausgetauscht,
- Ein Teil des Kaufpreises erstattet oder der volle Kaufpreis erstattet.

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

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

Wenn Sie Fragen zum Produkt haben, können Sie sich per E-Mail an unseren Kundenservice wenden: [info@cookware-co.com](mailto:info@cookware-co.com)

Der Kundenservice wird Sie über die weiteren Schritte informieren.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit dem Gourmet-Set!

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



The Original  
**GREENPAN™**

EN

NL

FR

DE

DA

SV

NO



# **BRUGSANVISNING OG GARANTI GOURMET | 8 personer**

GRILL/TEPPANYAKI, PANDEKAGER  
OG RACLETTE



# INDHOLD

<b>1) GENERELLE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER</b>	<b>62</b>
<b>2) BESKRIVELSE AF DELENE</b>	<b>63</b>
<b>EGENSKABER OG FORDELE</b>	<b>64</b>
<b>SAMLING</b>	<b>65</b>
<b>FØR FØRSTE BRUG</b>	<b>65</b>
<b>ANVENDELSE</b>	<b>66</b>
<b>ULTIMATE GOURMET GENEREL ANVENDELSE</b>	<b>68</b>
<b>3) VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING</b>	<b>70</b>
<b>4) OPBEVARING</b>	<b>70</b>
<b>5) RESERVEDELE</b>	<b>70</b>
<b>6) BORTSKAFFELSE AF APPARATET</b>	<b>70</b>
<b>7) GARANTI</b>	<b>71</b>

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

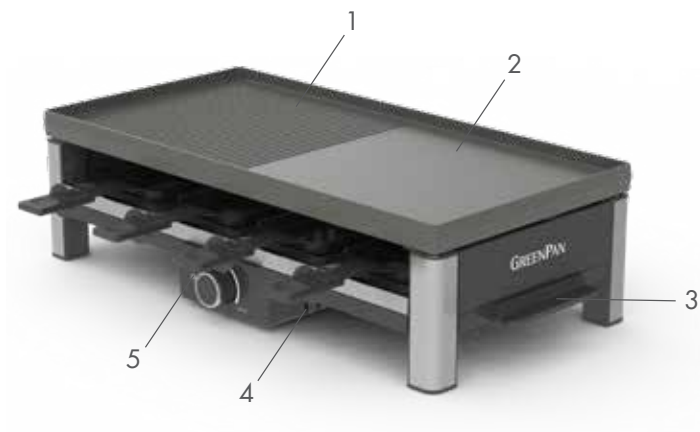
## 1) GENERELLE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

1. Apparatet må ikke anvendes af børn, der er under 8 år. Apparatet kan anvendes af børn på 8 år eller derover, personer med nedsat mobilitet, personer med fysiske, sensoriske eller kognitive handicap og personer uden den nødvendige viden og erfaring, under forudsætning af at disse personer er under opsyn eller modtager vejledning i, hvordan man bruger apparatet på en sikker måde, og at de forstår den fare, der er forbundet med brug af apparatet.
2. Børn må ikke lege med apparatet.
3. Børn må ikke rengøre eller vedligeholde apparatet, medmindre de er over 8 år og under opsyn.
4. Apparatet og ledningen skal opbevares uden for børns rækkevidde, hvis de er under 8 år.
5. For at undgå fare skal en beskadiget ledning udskiftes af producenten, producentens servicetekniker eller en tilsvarende kvalificeret person.
6. Apparatet må ikke betjenes ved hjælp af en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.
7. Apparatet må kun anvendes i en normal husholdning og til den tilsigtede brug. Apparatet er ikke egnet til brug udendørs.
8. Apparatet må aldrig flyttes ved at trække i ledningen. Træk altid selve stikket ud af stikkontakten. Træk aldrig kun i ledningen.
9. Apparatet placeres på et stabilt, jævnt og varmebestandigt underlag. Apparatet må aldrig placeres i nærheden af brændbare materialer, letantændelige gasser eller åben ild.
10. Lad ikke apparatet ude af syne, når det er tilsluttet en stikkontakt.
11. Apparatet må kun anvendes med tilbehør leveret af producenten.
12. **Advarsel:** Grill/teppanyaki og pander er varme, når de er i brug. Undgå forbrændinger.
13. Vend aldrig grill/teppanyaki under brug. Vent altid, til den er helt afkølet og rengjort, før den anden side tages i brug.

14. Hold ledningen væk fra apparatets varme dele.
15. Undgå at nedsænke ledning, stik eller apparatet i vand eller anden væske, da dette kan medføre elektriske stød.
16. Tag altid stikket ud af stikkontakten, og vent, indtil apparatet er kølet helt af, inden du gør det rent.
17. Tilslut apparatet til en stikkontakt med jordforbindelse.
18. Anden anvendelse end den, der er beskrevet i denne brugsanvisning, anses for at være uhensigtsmæssig brug og kan føre til person- eller tingsskade.
19. Producenten kan ikke stilles til ansvar for skader som følge af, at brugerne ikke har overholdt disse sikkerhedsinstruktioner.
20. Hvis flere elektriske apparater er i brug på samme tid, er tommelfingerreglen, at den enkelte strømkreds må belastes med maks. 3500 W. To eller flere gourmetsæt må derfor aldrig forbindes til samme strømkreds.

## **2) BESKRIVELSE AF DELENE**

1. Grillplade
2. Teppanyaki-plade
3. Håndtag
4. Ledning med stik (ikke vist på billedet)
5. Indikatorlampe
6. Pandekageplade
7. Temperaturkontrolknap (min.-maks.)
8. Otte minipander
9. Otte paletknive



## Egenskaber og fordele:

1. Grillplade – tilberedning af bøf, kylling, pølser, rejer, grøntsager m.m.
2. Teppanyaki-plade – tilberedning af teppanyaki, burgere, løg, peberfrugt, bacon og æg. (Vendbar grill/teppanyaki-plade (1&2) og pandekageplade (6) er belagt med Thermolon Volt-belægning). Thermolon Volt, PFAS-fri, keramisk slip-let-teknologi uden sundhedsfare specielt udviklet til køkkenapparater.
3. Håndtag (3) – nylonhåndtagene i siden gør det nemt at flytte gourmetsættet derhen, hvor festen er. Flyt ikke apparatet, når det er varmt.



4. Ledning med stik – 1,50 m lang.
5. Indikatorlampe – lyser grønt og slukker, når gourmetsættet har nået den rette temperatur.
6. Pandekageplade – tilbered otte pandekager på én gang.
7. Temperaturkontrol (min.–maks.) – indstil den korrekte temperatur for dit måltid.
8. Otte minipander – hver pande er fremstillet af holdbart kulstofstål og har slip let-belægning. Smelt ost, chokolade, bananer. Du kan også riste brød.
9. Otte paletknive – disse paletknive er designet til brug sammen med minipanderne og er helt perfekte, når du vil skrabe smeltet ost af panden.

### **Samling:**

1. Placer den vendbare grill/teppanyaki-plade og pandekagepladen præcist oven på kabinettet.
2. Hav dine 8 minipander og paletknive i nærheden.
3. Forbered al maden.
4. Sæt stikket fra gourmetapparatet i.
5. Tænd for apparatet.
6. Den vendbare plade er varm i løbet af et par minutter.
7. Kom maden på minipanderne, når apparatet er varmt.

### **Før første brug:**

- Tag apparat og tilbehør ud af kassen, og bortskaf al emballage.
- Før apparatet tages i brug, skal gourmetsæt, ledning og tilbehør omhyggeligt tjekkes for evt. skader.
- Rengør gourmetsæt og tilbehør med en fugtig klud, før du tager det i brug første gang. Du må aldrig benytte rengøringsmidler med slibemidler.
- Placer basen på en flad, jævn overflade.
- Placer den vendbare grill/teppanyaki-plade over varmeelementet på grillstøtterne. Brug den glatte side til opvarmning, forberedelse af fondue eller morgenmad osv. Brug den rillede side til at grille kød, fisk eller grøntsager.

- Sæt stikket i stikkontakten. (Bemærk: Før apparatet sluttes til, skal du sikre dig, at apparatets spænding svarer til den lokale strømforsyning. Spænding 220V-240V, 50Hz/ 60Hz).
- Drej termostaten i urets retning til den højeste indstilling, og lad apparatet varme op (uden minipander) i mindst 5-10 minutter, uden at der er mad på teppanyaki-pladen. Den grønne indikatorlampe slukker, når gourmetsættet har nået den rette temperatur.
- Når apparatet tændes første gang, kan der opstå lidt røgdannelse, og du kan måske også fornemme en svag røglugt. Det er helt normalt. Sørg for, at rummet har en god udluftning. Lugten og røgen er midlertidig og vil snart forsvinde.
- Vi anbefaler, at du placerer en varmebestandig dækkeserviet mellem bordet og apparatet (for at undgå evt. skader på bord eller dug).
- Sæt apparatet i et rum med god udluftning

### **Anvendelse:**

- Placer basen på en flad, jævn overflade.
- Placer den vendbare grill/teppanyaki-plade over varmeelementet på grillstøtterne. Brug den glatte side til opvarmning, forberedelse af fondue eller morgenmad osv. Brug den rillede side til at grille kød, fisk eller grøntsager.
- Opvarm apparatet i nogle få minutter ved højeste indstilling, indtil den grønne indikatorlampe slukker.
- Gnid din foretrukne madlavningsolie på grillen/teppanyaki-pladen.
- Brug termostatknappen til at vælge ønsket temperatur.
- Du må aldrig bruge skarpe redskaber på grill/teppanyaki-plade eller i minipanderne. Disse vil beskadige slip let-belægningen.
- Det er normalt, at apparatet afgiver lyd under brug.
- Du må aldrig bruge apparatet uden grill/teppanyaki. I så fald bliver varmelegemet synligt.
- Minipanderne kan tages af og sættes på den nederste plade, mens maden tilberedes og serveres.
- **BEMÆRK:** Sørg for at sætte de varme minipander på en varmebestandig overflade, når de tages af grillen.

- Skær ikke maden ud på den vendbare plade eller i minipanderne, da det vil beskadige belægningen.
- Du må aldrig placere tomme minipander på apparatet under brug.
- For at undgå at beskadige minipanderne skal du udelukkende benytte de paletknive, der fulgte med.
- Når du er færdig med madlavningen, drejes temperaturindstillingen mod uret til MIN-positionen til venstre, og stikket tages ud af stikkontakten.
- Flyt ikke apparatet, før det er kølet helt ned. Fjern minipanderne, før apparatet flyttes, for at undgå at de falder af den nederste plade.



### **Advarsel!**

Minipandens håndtag er mærket med en trekant, som viser, at du ikke skal røre ved denne del af håndtaget, når du bruger gourmetsættet, da den kan blive meget varm.

## Ultimate gourmet generel anvendelse:

<b>Grill/teppanyaki og pandekage øverst</b>	<b>Plader til tilberedning</b>	<b>Retningslinjer</b>
Grillplade øverst	<p>Grill kød, fisk, fjerkræ, skaldyr og grøntsager.</p> <p>Forslag til grøntsager: cocktailtomater, peberfrugt, svampe, majscolber, blomkål, broccoli, kartofler, cornichoner og oliven.</p> <p>Forslag til fisk og skaldyr: muslinger, laks, rejer.</p>	<p>Fordel lidt smør eller vegetabilsk olie på grillpladen. Opvarm den.</p> <p>Kom maden på grillpladen.</p> <p>Grill maden efter ønske. Vend maden af og til.</p> <p>Grilltiden afhænger af typen af mad, temperaturen på grillen og tykkelsen af fødevarerne.</p> <p>Skær IKKE i maden, mens den er på grillen.</p>
Teppanyaki-plade øverst	Røræg eller spejlæg, bacon, tyndt skåret skinke, rødt kød, fjerkræ, fisk og skaldyr.	
Pandekageplade	Individuelle pandekager, crepes, små omeletter.	

<b>Raclette minipander</b>	<b>Plader til tilberedning</b>	<b>Retningslinjer</b>
Grill og fondue	Grill kød og grøntsager på grillpladen øverst, og brug minipanderne til at smelte ost og chokolade.	Må IKKE bruges med varm olie.
Grill	<p>Raclette-ost, rå æg, brød, grøntsager, tynde skiver kød eller rejer.</p> <p>Forslag til oste: mozzarella, cheddar, gouda, brie, gorgonzola, blåskimmelost og feta.</p>	<p>Læg maden i minipanderne. Sæt minipanderne på den nederste hylde, og grill efter smag og konsistens. Hold øje.</p> <p>Smeltet ost kan smøres på grillet mad eller brød.</p>
Desserter	<p>Frugt, flambering, bananer, pærer, ananas, mango, vindruer, figner. Tyndt skåret kage dryppet med alkohol.</p>	<p>Læg maden i minipanderne. Frugten skæres på forhånd ud i skiver.</p> <p>Skær IKKE på grillpladen.</p> <p>Drys frugt eller kage med sukker, og sæt minipanderne på den nederste hylde. Hold øje.</p>

### 3) VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

- Drej altid termostaten hele vejen mod uret (til min.), tag stikket ud af stikkontakten, og vent, indtil apparatet er kølet helt af, inden du gør det rent.
- Hæld aldrig koldt vand på en varm plade. Det kan beskadige apparatet og gøre, at det sprøjter med varmt vand.
- Den vendbare plade og paletknive kan rengøres i en opvaskemaskine eller vaskes i hånden med varmt vand, et mildt opvaskemiddel og en blød svamp. Minipanderne kan ikke vaskes i opvaskemaskinen, men vaskes i hånden med varmt vand, et mildt opvaskemiddel og en blød svamp.
- Hvis der er fastbrændte rester på pladen eller minipanderne, kan du forsøge først at sætte dem i blød i varmt vand og et mildt opvaskemiddel.
- Rengør apparatet med en fugtig klud. Du må aldrig bruge skarpe eller skurende rengøringsmaterialer som skuresvampe eller ståluld. Disse kan beskadige apparatet.
- Produktet må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker.

### 4) OPBEVARING

- Undgå at opbevare gourmetsættet sammen med metalredskaber eller skarpe genstande, som kan føre til ridser eller skade på overfladen.
- Sørg altid for, at dit gourmetsæt er rent og tørt, inden det sættes på plads. Vær omhyggelig med opbevaringen af dit gourmetsæt.

### 5) RESERVEDELE

Bemærk, at der ikke findes reservedele til dette apparat.

### 6) BORTSKAFFELSE AF APPARATET



Dette apparat er mærket iht. Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Produktet må ikke bortskaffes som almindeligt husholdningsaffald. Det skal i stedet afleveres på et centralt indsamlingssted for genanvendelse af elektriske

og elektroniske husholdningsapparater. Kontakt din kommune, dit affaldsselskab eller butikken, hvor du har købt produktet, for at få mere at vide om behandling, genvinding og genanvendelse af produktet. Med den korrekte bortskaffelse forebygges negative konsekvenser for miljøet og sundheden. Ved at genanvende, genbruge og/eller på anden måde gøre brug af gamle apparater yder du et værdifuldt bidrag til beskyttelse af miljøet.

## **Gælder kun i Storbritannien:**

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

## **7) GARANTI**

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

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

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

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

I tilfælde af manglende overensstemmelse og afhængig af omstændighederne

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

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

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

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

Kundeservice vil fortælle dig, hvad du skal gøre.

God fornøjelse med dit apparat!

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



The Original  
**GREENPAN™**

EN

NL

FR

DE

DA

SV

NO



# **BRUKSANVISNING OCH GARANTI GOURMET | 8 personer**

GRILL/TEPPANYAKI, PANNKAKOR OCH RACLETTE



# INNEHÅLL

<b>1) ALLMÄNNA SÄKERHETSANVISNINGAR</b>	<b>76</b>
<b>2) BESKRIVNING AV DELARNA</b>	<b>77</b>
<b>EGENSKAPER OCH FÖRDELAR</b>	<b>78</b>
<b>MONTERING</b>	<b>79</b>
<b>FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN</b>	<b>79</b>
<b>ANVÄNDNING</b>	<b>80</b>
<b>DET ULTIMATA GOURMETSETET – ALLMÄN</b>	
<b>ANVÄNDNING</b>	<b>82</b>
<b>3) UNDERHÅLL OCH RENGÖRING</b>	<b>84</b>
<b>4) FÖRVARING</b>	<b>84</b>
<b>5) RESERVDELAR</b>	<b>84</b>
<b>6) BORTSKAFFANDE AV APPARATEN</b>	<b>84</b>
<b>7) GARANTI</b>	<b>85</b>

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

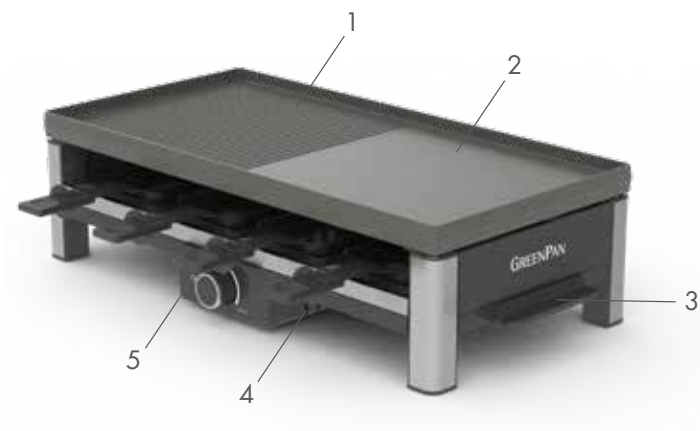
## **1) ALLMÄNNA SÄKERHETSANVISNINGAR**

1. Denna apparat får inte användas av barn som är yngre än åtta år. Denna apparat får användas av barn som är åtta år eller äldre, personer med nedsatt rörlighet, personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller kognitiv förmåga och personer utan nödvändig kunskap och erfarenhet, förutsatt att de är under uppsikt eller får anvisningar om hur denna apparat används säkert samt förstår den fara som är förenad med dess användning.
2. Barn får inte leka med apparaten.
3. Låt inte barn rengöra eller underhålla apparaten, såvida de inte är över åtta år och under uppsikt.
4. Förvara apparaten och nätsladden utom räckhåll för barn under åtta år.
5. För att undvika fara ska en skadad nätsladd bytas ut av tillverkaren, tillverkarens underhållstekniker eller någon med motsvarande behörighet.
6. Apparaten är inte avsedd att styras med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
7. Denna apparat får användas endast för hushållsändamål och till det den är avsedd för. Denna apparat är inte lämplig för utomhusbruk.
8. Flytta aldrig apparaten genom att dra i sladden. Håll alltid i själva stickproppen när du drar ut den ur vägguttaget. Dra aldrig endast i sladden.
9. Placera apparaten på en stadig, jämn och värmebeständig yta. Placera aldrig apparaten i närheten av lättantändliga material, brännbara gaser eller öppen eld.
10. Lämna inte apparaten utan uppsikt när den är ansluten till elnätet.
11. Apparaten får användas endast med de tillbehör som tillhandahålls av tillverkaren.

12. **Varning:** Grillen/teppanyakin och pannorna är heta när de används. Undvik brännskador.
13. Vänd aldrig grillen/teppanyakin under användning. Vänta alltid tills den har svalnat helt och rengjorts innan du använder den andra sidan.
14. Var noga med att nätsladden inte kommer i kontakt med apparatens varma delar.
15. Lagg inte ned sladden, stickproppen eller apparaten i vatten eller annan vätska, eftersom det kan orsaka elstötar.
16. Ta alltid ut stickproppen ur uttaget och vänta tills apparaten har svalnat innan du rengör den.
17. Anslut apparaten till ett jordat uttag.
18. Varje annan användning än den som beskrivs i dessa anvisningar ska betraktas som oriktig användning och kan leda till person- eller materialskada.
19. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skada till följd av att användare inte följer säkerhetsanvisningarna.
20. När flera elektriska apparater används samtidigt är tumregeln att maximalt 3 500 watt kan anslutas till samma strömkrets. Två eller fler gourmetset får därför aldrig anslutas till en och samma strömkrets.

## **2) BESKRIVNING AV DELARNA**

1. Grillplatta
2. Teppanyakiplatta
3. Handtag
4. Nätsladd med stickpropp (visas inte på bilden)
5. Indikeringslampa
6. Pannkaksplåt
7. Temperaturreglage (min.–max.)
8. Åtta minipannor
9. Åtta stekspadar



8



9

## Egenskaper och fördelar:

1. Grillplatta – För tillagning av kött, kyckling, korv, räkor, grönsaker m.m.
2. Teppanyakiplatta – För tillagning av teppanyaki, hamburgare, lök, paprika, bacon och ägg. (Vändbar grill-/teppanyakiplatta (1 & 2) och pannkakspåt (6) belagda med Thermolon Volt-beläggning.) Thermolon Volt: PFAS-fri, hälsosam keramisk non-stick som är framtagen särskilt för köksapparater.
3. Handtag (3) – Lätthanterlig och bärbar: sidohandtagen i nylon gör det lätt att ta med dig gourmetsetet till festbordet. Flytta inte

apparaten när den är varm.

4. Nätsladd med stickpropp – 1,50 m lång.
5. Indikeringslampa – Lyser med grönt sken och slocknar när gourmetsetet har uppnått rätt temperatur.
6. Pannkaksplåt – Grädda åtta pannkakor samtidigt.
7. Temperaturreglage (min.–max.) – Ställ in rätt temperatur för din måltid.
8. Åtta minipannor – Varje panna är tillverkad av hållbart kolstål och har non-stick-beläggning. Smält ost, choklad, bananer. Du kan till och med rosta bröd.
9. Åtta stekspadar – Stekspadarna är utformade för att användas tillsammans med minipannorna och är perfekta när du vill skrapa ur smält ost ur minipannan.

### **Montering:**

1. Placera den vändbara grill-/teppanyakiplattan och pannkaksplåten på basenheten; försäkra dig om att den sitter som den ska.
2. Ha de åtta minipannorna och stekspadarna till hands nära enheten.
3. Förbered alla livsmedel.
4. Koppla in gourmetapparaten.
5. Sätt på enheten.
6. Det tar några minuter för den vändbara plattan att värmas upp.
7. Sätt i minipannorna med livsmedel när enheten har värmts upp.

### **Före första användningen:**

- Ta ut apparaten och tillbehören ur lådan och återvinn hela förpackningen.
- Innan apparaten används bör du noga undersöka att gourmetsetet, nätsladden och tillbehören inte är behäftade med fel.
- Rengör gourmetsetet och tillbehören med en fuktig trasa innan du använder apparaten första gången. Använd aldrig slipande rengöringsmedel.
- Ställ basen på en jämn, plan yta.

- Placera den vändbara grill-/teppanyakiplattan över värmelementet på grillstöden. Använd den släta sidan för att värma mat, förbereda fondue eller göra i ordning frukosten. Använd den räfflade sidan för att grilla kött, fisk eller grönsaker.
- Sätt i stickproppen i uttaget. (Observera: Innan du ansluter apparaten bör du försäkra dig om att apparatens spänning motsvarar den lokala nätspänningen. Spänning 220V-240V, 50Hz/ 60Hz).
- Vrid termostaten medurs till den högsta inställningen och låt apparaten värmas upp (utan minipannorna) i minst 5–10 minuter, utan att lägga några livsmedel på teppanyakin. Den gröna indikeringslampan slocknar när gourmetsetet har uppnått rätt temperatur.
- När apparaten sätts på för första gången kan den ryka något. Du kan också känna en svag röklukt. Detta är normalt, men se till att rummet är väl ventilerat. Apparaten kommer snart att sluta lukta och ryka.
- Vi rekommenderar att du lägger ett värmefåligt underlägg mellan bordet och apparaten (för att förhindra att bordet eller bordsduken skadas).
- Använd apparaten i ett väl ventilerat utrymme.

### **Användning:**

- Ställ basen på en jämn, plan yta.
- Placera den vändbara grill-/teppanyakiplattan över värmeelementet på grillstöden. Använd den släta sidan för att värma mat, förbereda fondue eller göra i ordning frukosten. Använd den räfflade sidan för att grilla kött, fisk eller grönsaker.
- Värm upp apparaten i några minuter på den högsta inställningen, tills den gröna indikeringslampan slocknar.
- Gnid in grill-/teppanyakiplattan med lämplig matolja.
- Använd vredet på termostaten för att välja önskad temperatur.
- Använd aldrig vassa föremål på grill-/teppanyakiplattan eller i minipannorna. De skadar non-stick-beläggningen.
- Det är normalt att apparaten avger ljud under användning.



- Använd aldrig apparaten utan att grillen/teppanyakin är pålagd, eftersom värmeelementet då är exponerat.
- Minipannorna kan ställas in på och tas bort från underplattan medan maten tillagas och serveras.
- OBSERVERA: Var noga med att ställa de varma minipannorna på en värmebeständig yta när de avlägsnas från grillen.
- Skär inte livsmedel på den vändbara plattan eller i minipannorna eftersom det kan skada beläggningen.
- Placera aldrig tomma minipannor i apparaten under användning.
- För att undvika att minipannorna skadas bör du endast använda de medföljande stekspadarna.
- Vrid temperaturreglaget moturs till läget "MIN" till vänster och dra ur stickproppen ur vägguttaget efter avslutad matlagning.
- Flytta inte enheten förrän den har svalnat helt. Avlägsna minipannorna innan du flyttar apparaten för att undvika att de trillar ur från underplattan.



### **Varning!**

På minipannans handtag finns en triangel som anger att du inte bör vidröra den delen av handtaget medan gourmetsetet används, eftersom den kan bli väldigt varm.

## Det ultimata gourmetsetet – Allmän användning:

Övre grill/ teppanyaki & pannkaka	Tips på rätter/ livsmedel att tillaga	Riktlinjer
Grillplatta	<p>Grilla kött, fisk, fågel, skaldjur och grönsaker.</p> <p>Grönsaksförslag: körsbärstomater, paprika, svamp, majs, blomkål, broccoli, potatis, cornichoner och oliver.</p> <p>Fisk- och skaldjursförslag: musslor, lax, räkor.</p>	<p>Sprid ut lite smör eller vegetabilisk olja på grillplattan. Värm upp.</p> <p>Lägg livsmedlen på grillplattan.</p> <p>Grilla efter tycke och smak. Vänd nu och då.</p> <p>Grilltiden beror på typen av livsmedel, deras temperatur och tjocklek.</p> <p>Skär INTE livsmedel direkt på grillen.</p>
Teppanyakiplatta	Stekt ägg, bacon, tunt skivad skinka, kött, fågel, fisk och skaldjur.	
Pannkaksplåt	Plättar, crêpes, miniomeletter.	

<b>Raclette-/ minipannor</b>	<b>Tips på rätter/ livsmedel att tillaga</b>	<b>Riktlinjer</b>
Grill och fondue	Grilla kött och grönsaker på grillplattan och använd minipannorna för att smälta ost och choklad.	Använd INTE med het olja.
Grillat	Racletteost, råa ägg, bröd, grönsaker, tunt skivat kött eller räkor.  Ostalternativ: mozzarella, cheddar, gouda, brie, gorgonzola, grönmögelost och fetast.	Lägg livsmedlen i minipannorna. Ställ in minipannorna på basenhetens underplatta och grilla efter tycke och smak. Övervaka tillagningen.  Smält ost passar utmärkt tillsammans med grillad mat eller grillat bröd.
Desserter	Flamberad frukt, bananer, päron, ananas, mango, vindruvor, fikon. Tunt skivad kaka bestänkt med likör.	Lägg livsmedlen i minipannorna. Skär först frukten i skivor.  Skär INTE på grillplattan.  Strö socker över frukten eller kakan och ställ in minipannorna på basenhetens underplatta. Övervaka tillagningen

### 3) UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

- Vrid alltid termostaten så långt det går moturs (till "MIN"), ta ut stickproppen ur uttaget och vänta tills apparaten har svalnat innan du rengör den.
- Häll aldrig kallt vatten på den heta plattan. Det kan skada apparaten och orsaka stänk av hett vatten.
- Den vändbara plattan och stekspadarna kan diskas i diskmaskin eller för hand i varmt vatten med en mjuk svamp och ett mildt diskmedel. Minipannorna tål inte maskindisk och kan diskas för hand i varmt vatten med en mjuk svamp och ett mildt diskmedel.
- Om det finns fastbrända rester på plattan eller i minipannorna kan du prova med att först blötlägga dem i varmt vatten med ett mildt diskmedel.
- Rengör apparaten med en fuktig trasa. Använd aldrig vassa eller slipande rengöringsmaterial, som skrubbsvampar eller stålull. De kan skada apparaten.
- Lägg aldrig ned apparaten i vatten eller andra vätskor.

### 4) FÖRVARING


- Förvara inte gourmetsetet tillsammans med metallredskap eller vassa föremål, eftersom det kan orsaka repor eller skador på ytan.
- Försäkra dig alltid om att ditt gourmetset är rent och torrt innan du ställer undan det. Var aktsam när du förvarar ditt gourmetset.

### 5) RESERVDELAR

Observera att det inte finns några reservdelar till apparaten.

### 6) BORTSKAFFANDE AV APPARATEN



Denna apparat är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall från elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). Produkten får inte behandlas som hushållsavfall. Ta den i stället till ett  centralt insamlingsställe för återvinning av elektriska och elektroniska hushållsapparater. För mer detaljerad information om behandling, återvinning och materialåtervinning av denna produkt

kan du kontakta din kommun, ditt hushålls avfallshämtningstjänst eller den butik där du köpte produkten. En riktig hantering hjälper till att förhindra negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa. Genom att återanvända, återvinna och/eller använda gamla apparater på ett nytt sätt bidrar du väsentligt till att skydda vår miljö.

### **Gäller endast för Storbritannien:**

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

## **7) GARANTI**

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

Garantin gäller endast vid icke-yrkesmässig användning.

Vi ansvarar i alla händelser inte för fel som beror på

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

I händelse av bristande avtalsenlighet kommer, beroende på omständigheterna,

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

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

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

Om du har frågor om produkten kan du kontakta vår kundtjänst via e-post på [info@cookware-co.com](mailto:info@cookware-co.com)

Kundtjänsten informerar dig om hur du går till väga.

Ha stor glädje av din apparat!

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

The Original  
**GREENPAN™**



EN

NL

FR

DE

DA

SV

NO

**BRUKSANVISNING OG  
GARANTI**  
**GOURMET | 8 personer**  
GRILL/TEPPANYAKI, PANNEKAKER  
OG RACLETTE





# INNHOLD

<b>1) GENERELLE SIKKERHETSINSTRUKSJONER</b>	<b>90</b>
<b>2) BESKRIVELSE AV DELENE</b>	<b>91</b>
<b>FUNKSJONER OG FORDELER</b>	<b>92</b>
<b>MONTERING</b>	<b>93</b>
<b>FØR FØRSTE GANGS BRUK</b>	<b>93</b>
<b>BRUK</b>	<b>94</b>
<b>VANLIG BRUK AV DET ULTIMATE GOURMETSETTET</b>	<b>96</b>
<b>3) VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING</b>	<b>98</b>
<b>4) OPPBEVARING</b>	<b>98</b>
<b>5) RESERVEDELER</b>	<b>98</b>
<b>6) AVHENDING AV APPARATET</b>	<b>98</b>
<b>7) GARANTI</b>	<b>99</b>

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

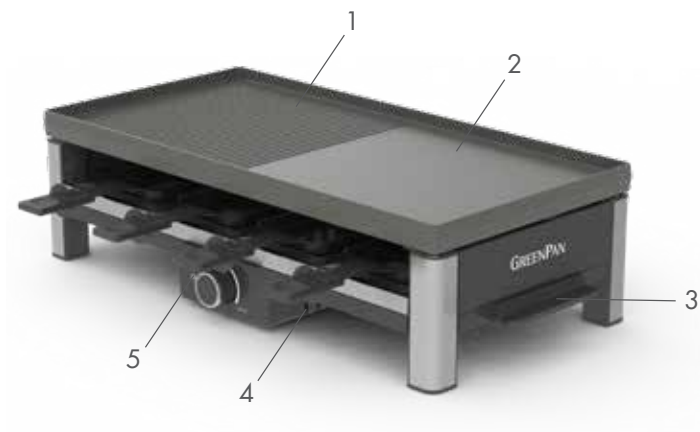
## 1) GENERELLE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

1. Dette apparatet skal ikke brukes av barn under 8 år. Dette apparatet kan brukes av barn over 8 år, personer med nedsatt bevegelighet, personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller kognitiv kapasitet og personer uten nødvendig kunnskap og erfaring, så lenge de er under tilsyn eller får instruksjoner om hvordan de bruker apparatet på en sikker måte og forstår faren forbundet med bruken av det.
2. Barn må ikke leke med apparatet.
3. Ikke la barn rengjøre eller vedlikeholde apparatet med mindre de er over 8 år og er under tilsyn.
4. Oppbevar apparatet og strømkabelen utilgjengelig for barn under 8 år.
5. Hvis strømkabelen er skadet, må den byttes ut av produsenten, produsentens vedlikeholdstekniker eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå skader.
6. Apparatet er ikke ment å kontrolleres av et eksternt tidsur eller et separat fjernkontrollsystem.
7. Dette apparatet må kun brukes til husholdningsbruk og til den tiltenkte bruken. Dette apparatet er ikke egnet for utendørs bruk.
8. Flytt aldri apparatet ved å dra i kabelen. Trekk alltid ut selve støpselet av stikkontakten. Ikke dra i kun kabelen.
9. Plasser apparatet på en stabil, jevn og varmebestandig overflate. Ikke plasser apparatet i nærheten av brennbare materialer, brennbare gasser eller åpen ild.
10. Ikke la apparatet stå uten tilsyn når det er koblet til strømforsyningen.
11. Apparatet må kun brukes sammen med tilbehøret som produsenten har lagt ved.
12. **Advarsel:** grillen /teppanyakien og pannene er varme når de er i bruk. Unngå brannskader.
13. Vend aldri grillen /teppanyakien under bruk. Vent alltid til den er helt avkjølt og har blitt rengjort før du bruker den andre siden.

14. Hold strømkabelen vekk fra apparatets varme deler.
15. Ikke senk kabelen, støpselet eller apparatet ned i vann eller annen væske. Dette kan forårsake elektriske støt.
16. Ta alltid støpselet ut av stikkontakten og vent til apparatet er avkjølt før du rengjør det.
17. Koble apparatet til en jordnet stikkontakt.
18. All annen bruk enn det som er beskrevet i denne bruksanvisningen, skal betraktes som uriktig bruk og kan føre til personskade eller materiell skade.
19. Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for skader som følge av at brukerne ikke følger sikkerhetsinstruksjonene.
20. Når du bruker flere elektriske apparater samtidig, er tommelfingerregelen at maksimum 3500 Watt kobles til samme strømkrets. To eller flere gourmet-sett må derfor aldri kobles til én og samme strømkrets.

## **2) BESKRIVELSE AV DELENE**

1. Grillplate
2. Teppanyaki-plate
3. Håndtak
4. Strømkabel med støpsel (ikke avbildet)
5. Indikatorlampe
6. Pannekake-plate
7. Temperaturkontrollknott (min.–maks.)
8. Åtte minipanner
9. Åtte stekespade



## Funksjoner og fordeler:

1. Grillplate – Stek biff, kylling, pølser, reker, grønnsaker og mer.
2. Teppanyaki-plate – Lag teppanyaki og stek burgere, løk, paprika, bacon og egg. (Vendbar grill /teppanyaki-plate (1 og 2) og pannekakeplate (6) med Thermolon Volt-belegg). Thermolon Volt, PFAS-fritt, sunt, keramisk non-stick-belegg, spesielt utviklet for kjøkkenutstyr.
3. Håndtak (3) – De enkle sidehåndtakene i nylon gjør det lett å ta med seg Gourmet-settet dit festen er. Ikke flytt apparatet mens det er varmt.

4. Strømkabel med støpsel – 1,50 m lang.
5. Indikatorlampe – Lyser grønt og slukkes når Gourmet-settet har nådd riktig temperatur.
6. Pannekake-plate – Lag åtte pannekaker om gangen.
7. Temperaturkontroll (min.–maks.) – Still inn riktig temperatur for måltidet.
8. Åtte minipanner - Alle pannene er laget av slitesterkt karbonstål belagt med non-stick-belegg. Smelt ost, sjokolade og bananer. Du kan til og med riste brød.
9. Åtte stekespader – Designet for bruk med minipannene. Disse stekespadene er perfekte for å skrape ut smeltet ost fra minipannene.

### **Montering:**

1. Plasser den vendbare grillen / teppanyaki-platen og pannekakeplaten midt på toppen av apparatet.
2. Plasser de 8 minipannene og stekespadene i nærheten.
3. Finn fram alle ingrediensene.
4. Koble Gourmet-apparatet til strømmen.
5. Slå på apparatet.
6. Den vendbare platen blir varm etter noen minutter.
7. Sett i minipannene med mat når enheten har blitt varm.

### **Før første gangs bruk:**

- Ta apparatet og tilbehøret ut av esken, og fjern all emballasjen.
- Før apparatet brukes må gourmet-settet, strømkabelen og tilbehøret sjekkes nøye for eventuelle defekter.
- Rengjør gourmet-settet og tilbehøret med en fuktig klut før du bruker apparatet for første gang. Bruk aldri skuremidler.
- Plasser basen på et flatt underlag.
- Sett den vendbare grillen / teppanyaki-platen på plass på grillholderne over varmeelementet. Bruk den glatte siden til oppvarming, fondue, frokost osv. Bruk den rillede siden til å grille kjøtt, fisk eller grønnsaker.
- Sett støpselet i stikkontakten. (OBS: Kontroller at apparatets spenning tilsvarer den lokale strømforsyningen før du kobler det til. Spenning 220V-240V, 50Hz/ 60Hz).

- Skru termostaten med klokken til den høyeste innstillingen, og la apparatet varmes opp (uten minipannene) i minst 5–10 minutter, uten å legge mat på teppanyakien. Den grønne indikatorlampen slukkes når gourmet-settet har nådd riktig temperatur.
- Når apparatet slås på første gang, kan det ryke litt av det og du kan kjenne en svak røyklukt. Dette er normalt: Sørg for at rommet har god utlufting. Lukten og røyken er midlertidig og vil snart avta.
- Vi anbefaler at du legger en varmebestandig bordskåner mellom bordet og apparatet (for å unngå potensiell skade på bordet ditt eller duken).
- Plasser apparatet i et rom med god utlufting.

### **Bruk:**

- Plasser basen på et flatt underlag.
- Sett den vendbare grillen / teppanyaki-platen på plass på grillholderne, over varmeelementet. Bruk den glatte siden til oppvarming, fondue, frokost osv. Bruk den rillede siden til å grille kjøtt, fisk eller grønnsaker.
- Varm opp apparatet på den høyeste innstillingen i noen minutter, inntil den grønne indikatorlampen slukkes.
- Smør stekeolje utover grillen / teppanyaki-platen.
- Velg ønsket temperatur med termostatknotten.
- Bruk aldri skarpe gjenstander på grillen / teppanyaki-platen eller minipannene. Disse kan skade non-stick-belegget.
- Det er normalt at apparatet lager litt lyd under bruk.
- Bruk aldri apparatet uten å sette på grillen / teppanyakien. Varmeelementet vil da ikke være beskyttet.
- Minipannene kan tas av og settes på den nedre platen samtidig som du steker og serverer mat.
- MERK: Sørg for å sette de varme minipannene på et varmebestandig underlag når du tar dem ut fra grillen.
- Ikke skjær opp maten på den vendbare platen eller i minipannene, da dette kan skade belegget.
- Plasser aldri tomme minipanner på det varme apparatet.

- Bruk kun de stekespadene som leveres med minipannene, for å unngå skade på dem.
- Når du er ferdig med matlagingen, skrur du temperaturkontrollen mot klokken til MIN-innstillingen til venstre og tar støpselet ut av stikkontakten.
- Ikke flytt apparatet før det har blitt helt kaldt. Ta ut minipannene før du flytter apparatet, for å hindre at de faller ut fra den nedre platen.



### **Advarsel!**

Håndtaket på minipannene er merket med en trekant for å indikere at du ikke må berøre denne delen av håndtaket mens du bruker gourmet-settet, da det kan bli veldig varmt.

## Vanlig bruk av det ultimate gourmet-settet:

Grill/ teppanyaki- og pannekaketopp	Retter Mat Tilberedning	Fremgangsmåte
Grillplate-topp	<p>Grill kjøtt, fisk, fjærfekjøtt, sjømat og grønnsaker.</p> <p>Forslag til grønnsaker: cherrytomater, paprika, sopp, maiskorn, blomkål, brokkoli, poteter, sylteagurk, oliven.</p> <p>Forslag til sjømat: kamskjell, laks, reker.</p>	<p>Smør litt smør eller vegetabilsk olje utover grillplaten. Forvarm.</p> <p>Legg maten på grillplaten.</p> <p>Grill maten etter smak og behag. Snu maten nå og da.</p> <p>Grilltiden avhenger av type mat, opprinnelig temperatur og tykkelsen.</p> <p>IKKE skjær opp maten direkte på grillen.</p>
Teppanyakiplate-topp	Stekt egg eller eggerøre, bacon i tynne skiver, skinke, rødt kjøtt, fjærfekjøtt og sjømat.	
Pannekake-plate	Individuelle pannekaker, crêpes, mini-omeletter.	



<b>Raclette Minipanner</b>	<b>Retter Mat Tilberedning</b>	<b>Fremgangsmåte</b>
Grill og fondue	Grill kjøtt og grønnsaker på toppen av grillplaten, og bruk minipannene til å smelte ost eller sjokolade.	IKKE bruk med varm olje.
Grillstek	Raclette-ost, rå egg, brød, grønnsaker, tynne skiver kjøtt eller reker.  Ostealternativer: Mozzarella, cheddar, gauda, brie, gorgonzola, blåmuggost og feta.	Legg maten i minipannene. Plasser minipannene på den nedre platen, og grillstek maten til ønsket smak og konsistens. Hold øye med steking.  Smeltet ost kan bres over grillet mat eller brød.
Desserter	Frukt, flambé, bananer, pærer, ananas, mango, druer, fiken. Tynne kakeskiver overrislet med brennevin.	Legg maten i minipannene. Skjær frukten i skiver på forhånd.  IKKE skjær på grillplaten.  Strø sukker på frukten eller kakene, og plasser minipannene på den nedre platen. Hold øye med steking.

### 3) VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

- Skru alltid termostaten helt tilbake, mot klokken (til min.), ta støpselet ut av stikkontakten og vent til apparatet er avkjølt før du rengjør det.
- Hell aldri kaldt vann på en varm plate. Dette kan skade apparatet og føre til sprut av varmt vann.
- Den vendbare platen og stekespadene kan vaskes i oppvaskmaskin, eller for hånd med varmt vann, et mildt oppvaskmiddel og en myk svamp. Minipannene tåler ikke oppvaskmaskin. De vaskes for hånd med varmt vann, et mildt oppvaskmiddel og en myk svamp.
- Hvis det er fastbrente rester på platen eller i minipannene, kan du bløtlegge dem i varmt vann med et mildt oppvaskmiddel først.
- Rengjør apparatet med en fuktig klut. Bruk aldri skarpe eller slipende rengjøringsmidler, for eksempel gryteskrubb eller stålull. Disse kan skade apparatet.
- Dypp aldri apparatet i vann eller andre væsker.

### 4) OPPBEVARING

- Ikke oppbevar gourmet-settet sammen med metallredskaper eller skarpe gjenstander, da dette kan føre til riper eller skader på overflaten.
- Pass alltid på at gourmet-settet ditt er rent og tørt før du rydder det bort. Oppbevar det skånsomt.

### 5) RESERVEDELER

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

### 6) AVHENDING AV APPARATET



Dette apparatet er merket i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EU om avhending av elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE). Produktet må ikke behandles som husholdningsavfall. Ta i stedet produktet med til et sentralt innsamlingspunkt for resirkulering av elektriske og elektroniske

husholdningsapparater. For ytterligere opplysninger angående behandling, gjenvinning og resirkulering av produktet kan du kontakte kommunen der du bor,, din avfallsstasjon for husholdningsavfall eller butikken der du kjøpte

produktet. Riktig avhending bidrar til å forhindre negative konsekvenser for miljøet og menneskers helse. Ved å gjenbruke, resirkulere og / eller annen bruk av gamle apparater gir du et viktig bidrag til å beskytte miljøet vårt.

## **Kun for Storbritannia og Nord-Irland:**

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

## **7) GARANTI**

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

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

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

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

Ved manglende samsvar, og avhengig av omstendighetene, vil

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

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

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

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

Kundeservice gir deg mer informere om hvordan du går frem.

Nyt bruken av apparatet!

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

The Original  
**GREENPAN™**



FI

EL

CS

IT

ES

TR

PL

# KÄYTTÖOHJE JA TAKUU GOURMET | 8 henkilöä

GRILLI/TEPPANYAKI,  
PANNUKAKUT JA RACLETTE



# SISÄLLYS

<b>1) YLEISET TURVALLISUUSOHJEET</b>	<b>4</b>
<b>2) OSIEN KUVAUS</b>	<b>5</b>
<b>OMINAISUUDET JA EDUT</b>	<b>6</b>
<b>KOKOAMINEN</b>	<b>7</b>
<b>ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA</b>	<b>7</b>
<b>KÄYTTÖ</b>	<b>8</b>
<b>ULTIMATE GOURMET -LAITTEEN YLEISET</b>	
<b>KÄYTTÖKOHTEET</b>	<b>10</b>
<b>3) HOITO JA PUHDISTUS</b>	<b>12</b>
<b>4) SÄILYTYS</b>	<b>12</b>
<b>5) VARAOSAT</b>	<b>12</b>
<b>6) LAITTEEN HÄVITTÄMINEN</b>	<b>12</b>
<b>7) TAKUU</b>	<b>13</b>

Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen tämän laitteen käyttöä. Suosittelemme säilyttämään nämä ohjeet. Oman turvallisuutesi vuoksi sinun on noudatettava näitä turvallisuusohjeita käyttäessäsi sähkölaitteita.

## 1) YLEISET TURVALLISUUSOHJEET

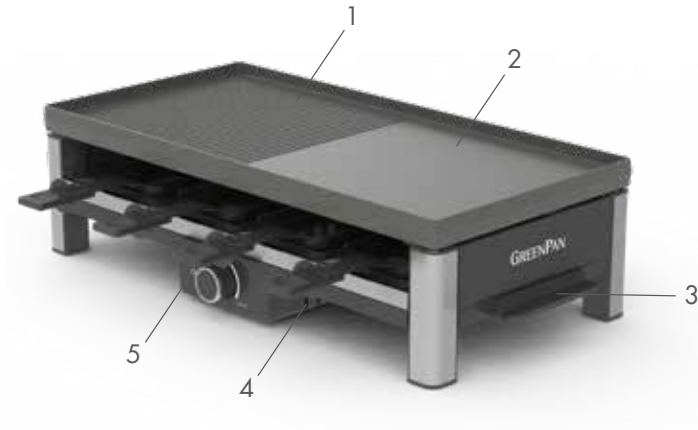
1. Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa käyttää tätä laitetta. Laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset, liikuntarajoitteiset henkilöt, henkilöt, joilla on alentuneet fyysiset, aisteihin liittyvät tai kognitiiviset kyvyt tai puutteelliset tiedot ja kokemus, jos heitä valvotaan tai neuvotaan käyttämään laitetta turvallisesti ja he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
2. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
3. Älä anna lasten puhdistaa tai huoltaa laitetta, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja aikuisen valvonnassa.
4. Pidä laite ja virtajohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
5. Vaaran välttämiseksi vaurioitunut virtajohto tulee toimittaa valmistajan, valmistajan huoltoteknikon tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi.
6. Laitetta ei ole tarkoitettu ohjattavaksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä.
7. Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön, ja sitä saa käyttää ainoastaan suunniteltuun käyttötarkoitukseen. Tämä laite ei sovellu ulkokäyttöön.
8. Älä koskaan siirrä laitetta virtajohdosta vetämällä. Irrota pistoke pistorasiasta pistokkeesta vetämällä. Älä irrota pistoketta johdosta vetämällä.
9. Sijoi laite vakaalle, tasaiselle ja lämmönkestävälle alustalle. Älä koskaan aseta laitetta syttyvien materiaalien, palavien kaasujen tai avotulen läheisyyteen.
10. Älä jätä laitetta vartioimatta, kun se on kytketty virtalähteeseen.
11. Laitetta saa käyttää vain valmistajan toimittamien lisävarusteiden kanssa.
12. **Varoitus:** grilli/teppanyaki ja pannut ovat kuumia käytön aikana. Varo palovammoja.



13. Älä koskaan käännä grilliä/teppanyakia käytön aikana. Odota aina, että se on täysin jäähtynyt ja puhdistettu, ennen kuin käytät toista puolta.
14. Pidä virtajohto etäällä laitteen kuumista osista.
15. Älä upota virtajohtoa, pistoketta tai laitetta veteen tai muuhun nesteeseen: tämä voi aiheuttaa sähköiskun.
16. Irrota aina pistoke pistorasiasta ja odota, että laite on jäähtynyt ennen sen puhdistamista.
17. Kytke laite maadoitettuun pistorasiaan.
18. Muu kuin tässä ohjeessa kuvattu käyttö katsotaan vääränlaiseksi käytöksi, joka voi johtaa henkilö- tai esinevahinkoihin.
19. Valmistajaa ei voida saattaa vastuuseen vahingoista, jotka aiheutuvat turvallisuusohjeiden noudattamatta jättämisestä.
20. Käytettäessä useita sähkölaitteita samaan aikaan nyrkkisääntönä on, että samaan sähkövirtapiiriin saa kytkeä enintään 3 500 wattia . Kahta tai useampaa gourmet-settiä ei siksi saa kytkeä samaan sähkövirtapiiriin.

## **2) OSIEN KUVAUS**

1. Grillilevy
2. Teppanyaki-levy
3. Kahvat
4. Virtajohto ja pistoke (ei näytetty kuvassa)
5. Merkkivalo
6. Pannukakkulevy
7. Lämpötilanvalitsin (min-max)
8. Kahdeksan minipannua
9. Kahdeksan lastaa



**Ominaisuudet ja edut:**

1. Grillilevy – Valmista naudanlihaa, kanaa, makkaraa, katkarapuja, kasviksia ym.
2. Teppanyaki-levy – Valmista teppanyakia, hampurilaispihvejä, sipulia, paprikoita, pekonia ja munia. (Käännettävä grilli-/teppanyaki-levy (1&2) ja pannukakkulevy (6), jossa Thermolon Volt -pinnoite). Thermolon Volt, terveellinen, keraaminen, tarttumaton pinnoite, joka on suunniteltu erityisesti keittiölaitteille eikä sisällä PFAS-yhdisteitä.
3. Kahvat (3) – Yksinkertaiset ja kannettavat nailonsivukahvat

helpottavat gourmet-setin kuljettamista juhliin. Älä siirrä laitetta, kun se on kuuma.

4. Virtajohto ja pistoke – 1,5 m pitkä.
5. Merkkivalo – Palaa vihreänä ja sammuu, kun gourmet-setti on saavuttanut oikean lämpötilan.
6. Pannukakkulevy – Valmista kahdeksan pannukakkua kerralla.
7. Lämpötilanvalitsin(min–max) – Valitse oikea lämpötila ateriallesi.
8. Kahdeksan minipannua – Pannut on valmistettu kestävästä hiiliteräksestä ja viimeistely tarttumattomalla pinnoitteella. Sulata juustoa, suklaata, banaaneja. Voit jopa paahata leipää.
9. Kahdeksan lastaa – Minipannujen kanssa käytettäväksi suunnitellut lastat sopivat täydellisesti sulan juuston kaapimiseen.

### **Kokoaminen:**

1. Aseta käännettävä grilli-/teppanyaki-levy ja pannukakkulevy oikein kotelon päälle.
2. Aseta 8 minipannua ja lastaa lähelle laitetta.
3. Valmistele ruoka.
4. Kytke gourmet-laite pistorasiaan.
5. Kytke laitteeseen virta.
6. Käännettävä levy kuumenee muutamassa minuutissa.
7. Lisää ruokaa sisältävät minipannut, kun laite on kuumentunut.

### **Ennen ensimmäistä käyttökertaa:**

- Ota laite ja lisävarusteet pakkauksesta ja hävitä kaikki pakkausmateriaalit.
- Ennen laitteen käyttöä gourmet-setti, virtajohto ja lisävarusteet on tarkistettava huolellisesti vikojen varalta.
- Puhdista gourmet-setti ja lisävarusteet kostealla liinalla ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa. Älä käytä hankausaineita.
- Aseta jalusta tasaiselle alustalle.
- Aseta käännettävä grilli-/teppanyaki-levy lämpövastuksen ylle grillitukien päälle. Käytä sileää puolta lämmittämiseen, fonduen tai aamiaisen valmistamiseen jne. Käytä parilapuolta lihan, kalan tai kasvien grillaamiseen.

- Laita pistoke pistorasiaan. (Huom. Varmista ennen laitteen kytkemistä, että laitteen jännite vastaa virtalähteen jännitettä. Jännite 220V-240V, 50Hz/ 60Hz).
- Käännä termostaattia myötäpäivään korkeimpaan lämpötilaan ja anna laitteen lämmitä (ilman minipannuja) vähintään 5–10 minuuttia asettamatta ruokaa teppanyakille. Vihreä merkkivalo sammuu, kun gourmet-setti on saavuttanut oikean lämpötilan.
- Kun laite kytketään päälle ensimmäistä kertaa, se saattaa tuottaa hieman savua ja havaitset ehkä mietoa savun hajua. Tämä on normaalia: varmista, että tilan tuuletus toimii. Hajua ja savua ovat tilapäisiä, ja ne loppuvat pian.
- Suosittelemme, että asetat lämmönkestävän pannunalustan pöydän ja laitteen väliin (pöydälle tai pöytäliinalle mahdollisesti aiheutuvien vaurioiden välttämiseksi).
- Sijoita laite asianmukaisesti tuuletettuun tilaan.

## **Käyttö:**

- Aseta jalusta tasaiselle alustalle.
- Aseta käännettävä grilli-/teppanyaki-levy lämpövastuksen ylle grillitukien päälle. Käytä sileää puolta lämmittämiseen, fonduen tai aamiaisen valmistamiseen jne. Käytä parilapuolta lihan, kalan tai kasvien grillaamiseen.
- Kuumenna laitetta muutama minuutti korkeimmalla lämmöllä, kunnes vihreä merkkivalo sammuu.
- Levitä valitsemaasi paistoöljyä grilli-/teppanyaki-levylle.
- Valitse haluttu lämpötila termostaatin valitsimesta.
- Älä koskaan käytä teräviä esineitä grilli-/teppanyaki-levyllä tai minipannuilla. Ne vaurioittavat tarttumaton pinnoitetta.
- On normaalia, että laitteesta kuuluu ääntä käytön aikana.
- Älä koskaan käytä laitetta ilman grilliä/teppanyakia. Tällöin lämpövastus jää paljaaksi.
- Minipannuja voi siirtää alemmalle levylle ja siitä pois ruoan kypsentyessä ja sitä tarjailtaessa.
- HUOM.: Varmista, että asetat kuumat minipannut lämmönkestävälle alustalle siirtäessäsi ne pois grillistä.

- Älä leikkaa ruokaa käännettävällä levyllä tai minipannuissa, sillä tämä voi vaurioittaa pinnoitetta.
- Älä koskaan aseta tyhjiä minipannuja laitteen päälle käytön aikana.
- Minipannujen vaurioitumisen välttämiseksi käytä vain niiden mukana toimitettuja lastoja.
- Kun ruoka on valmista, käännä lämpötilanvalitsinta vastapäivään MIN-asentoon vasemmalle ja irrota pistoke pistorasiasta.
- Älä siirrä laitetta, ennen kuin se on täysin jäähtynyt. Poista minipannut ennen laitteen siirtämistä, jotta ne eivät putoaisi alemmalta levyltä.



### **Varoitus!**

Minipannun kahva on merkitty kolmiolla sen merkiksi, että tätä kahvan osaa ei saa koskettaa gourmet-setin käytön aikana, koska se voi olla hyvin kuuma.

## Ultimate gourmet -laitteen yleiset käyttökohteet:

Ylempi grilli/ teppanyaki ja pannukakku	Levyt, ruoan valmistus	Yleiset ohjeet
Ylempi grillilevy	<p>Grillaa lihaa, kalaa, siipikarjaa, mereneläviä ja kasviksia.</p> <p>Kasvisehdotuksia: kirsikkatomaatit, paprikat, sienet, maissi, kukkakaali, parsakaali, perunat, avomaankurkut ja oliivit.</p> <p>Merenelävähdotuksia: kampsimpukat, lohi, katkaravut.</p>	<p>Levitä pieni määrä voita tai kasviöljyä grillilevylle. Esilämmitä.</p> <p>Aseta ruoka grillilevylle.</p> <p>Grillaa ruoka maun mukaan. Käännä ruokaa aika ajoin.</p> <p>Grillausaika vaihtelee ruoan tyypin, aloituslämpötilan ja paksuuden mukaan.</p> <p>ÄLÄ leikkaa ruokaa suoraan grillillä.</p>
Ylempi teppanyaki- levy	Munakokkeli tai paistetut munat, pekoni, ohuelti viipaloitu kinkku, punainen liha, siipikarja, merenelävät.	
Pannukakkulevy	Yksittäiset pannukakut, letut, kananmunanpalaset.	

Raclette-minipannut	Levyt, ruoan valmistus	Yleiset ohjeet
Grilli ja fondue	Grillaa lihaa ja kasviksia grillilevyllä ja käytä minipannuja juuston ja suklaan sulattamiseen.	ÄLÄ käytä kuumaa öljyä.
Paahtaminen	Raclette-juusto, raa'at kananmunat, leipä, kasvikset, ohuelti viipaloitu liha ja katkaravut.  Vaihtoehtoiset juustot: mozzarella, cheddar, gouda, brie, gorgonzola, sinihomejuusto ja feta.	Aseta ruoka minipannuihin. Aseta minipannut alemmalle ritilälle ja paahda maun mukaan ja oikean rakenteen saamiseksi. Valvo ruoan kypsymistä.  Sulaa juustoa voidaan levittää grillatun ruoan tai leivän päälle.
Jälkiruoat	Hedelmät, liekitys, banaanit, päärynät, ananas, mango, rypäleet, viikunat. Ohuelti viipaloitu kakku, johon on pirskoteltu likööriä.	Aseta ruoka minipannuihin. Pilko hedelmät paloiksi.  ÄLÄ leikkaa grillilevyn päällä.  Ripottele hedelmien tai kakun päälle sokeria ja aseta minipannut alemmalle ritilälle. Valvo ruoan kypsymistä.

### 3) HOITO JA PUHDISTUS

- Käännä aina termostaatti kokonaan vastapäivään ääriasentoon (minimiin), irrota pistoke pistorasiasta ja odota, että laite on jäähtynyt ennen sen puhdistamista.
- Älä kaada kylmää vettä kuumalle grillitasolle. Tämä voi vahingoittaa laitetta ja aiheuttaa kuuman veden räiskymistä.
- Käännettävän levyn ja lastat voi pestä astianpesukoneessa tai käsin lämpimällä vedellä, miedolla pesuaineella ja pehmeällä sienellä. Minipannut eivät kestä konepesua, vaan ne pitää pestä käsin lämpimällä vedellä, miedolla pesuaineella ja pehmeällä sienellä.
- Jos levyllä tai minipannuissa on kiinni palaneita jäämiä, liota niitä ensin lämpimässä vedessä, johon on lisätty mieto pesuainetta.
- Puhdista laite kostealla liinalla. Älä käytä teräviä tai hankaavia puhdistusvälineitä kuten hankaussientä tai teräsvillaa. Ne voivat vahingoittaa laitetta.
- Älä upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.

### 4) SÄILYTYS

- Älä säilytä gourmet-settiä yhdessä metallivälineiden tai terävien esineiden kanssa, jotka voivat naarmuttaa tai vaurioittaa pintaa.
- Varmista aina, että gourmet-setti on puhdas ja kuiva ennen sen säilyttämistä. Säilytä gourmet-settiä huolellisesti.

### 5) VARAOSAT

Huomaa, että tälle laitteelle ei ole saatavilla varaosia.

### 6) LAITTEEN HÄVITTÄMINEN



Tämä laite on merkitty EU:n sähkö- ja elektroniikkalaiteromua (WEEE) koskevan direktiivin 2012/19/EU mukaisesti. Laitetta ei saa käsitellä kotitalousjätteenä. Vie laite sen sijaan sähkö- ja elektroniikkalaitteiden keräyspisteeseen. Saadaksesi lisätietoa laitteen käsittelystä, materiaalien talteenotosta ja kierrätyksestä, käänny oman kuntasi, talousjätteen keräyspalvelun tai tuotteen jälleenmyyjän puoleen.



Oikea hävittämistapa ehkäisee ympäristöön ja ihmisten terveyteen kohdistuvia haittoja. Uudelleenkäyttämällä, kierrättämällä ja/ tai muuten käyttämällä vanhoja laitteita panostat tärkeällä tavalla ympäristömme suojeluun.

### **Koskee vain Isoa-Britanniaa:**

Sähkö- ja elektroniikkaromua koskevien säännösten (SI 2013/3113) (muutoksineen) mukaisesti käyttöikänsä päähän tulleet tuotteet tulee kerätä erikseen ja hävittää ympäristöystävällisellä tavalla.

## **7) TAKUU**

Euroopan talousalueella ja Isossa-Britanniassa myytyjen tuotteiden vikoihin sovelletaan 2 vuoden takuuta direktiivin (EU) 2019/771 ja kuluttajansuojalain 2015 (UK) mukaisesti.

Takuu kattaa ainoastaan tuotteen ei-ammattimaisen käytön.

Emme ole missään tapauksessa vastuussa vioista, joiden syy on

- hoito- ja käyttöohjeiden noudattamatta jättäminen
- tavanomainen kuluminen (esim. värimuutokset tai naarmut) ja/ tai
- ulkoisten tekijöiden vaikutukset, esim. sää-, kuljetus- tai iskuvauriot.

Tuotevirheiden kohdalla olosuhteista riippuen

- tuote korjataan
- tuote vaihdetaan uuteen
- tuotteen hinnasta myönnetään osittainen maksunpalautus tai
- tuotteesta maksettu hinta palautetaan kokonaan.

Säilytähän osto- tai toimitusositteen, josta käy ilmi tuotteen osto- tai toimituspäivä. Osto- tai toimitusositetta tarvitaan, jos haluat esittää vaateen tuoteviasta.

**Nämä ehdot eivät vaikuta sovellettavien kansallisten säännösten (esim. kuluttajatuotteiden myyntisäännökset) mukaiseen kuluttajansuojaan, joka voi vaihdella maakohtaisesti. Nämä ehdot annetaan vain tiedoksi, eivätkä ne muodosta kaupallista takuuta, joka antaisi muita oikeuksia kuin sovellettavien kansallisten säännösten mukaiset oikeudet.**

Asiakaspalvelumme vastaa tuotetta koskeviin kyselyihin sähköpostitse [info@cookware-co.com](mailto:info@cookware-co.com)

Asiakaspalvelu antaa tarvittavat ohjeet.

Toivottavasti nautit laitteen käytöstä!

**Iso-Britannia:** yllä kuvatun takuun tarjoaa The Cookware Company UK & Ireland Ltd.

The Original  
**GREENPAN™**



**ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ  
ΚΑΙ ΕΓΓΥΗΣΗ  
ΓΚΟΥΡΜΕ | 8 ατόμων**

ΠΛΑΚΑ ΓΚΡΙΛ/ΤΕΠΑΝΓΙΑΚΙ,  
ΠΛΑΚΑ ΓΙΑ ΚΡΕΠΕΣ ΚΑΙ ΡΑΚΛΕΤ

FI

EL

CS

IT

ES

TR

PL



# ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

<b>1) ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ</b>	<b>18</b>
<b>2) ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΜΕΡΩΝ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ</b>	<b>19</b>
<b>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΑΙ ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ</b>	<b>20</b>
<b>ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ</b>	<b>21</b>
<b>ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ</b>	<b>21</b>
<b>ΧΡΗΣΗ</b>	<b>22</b>
<b>ΓΕΝΙΚΗ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΑΠΟΛΥΤΟΥ</b>	
<b>ΓΚΟΥΡΜΕ ΣΕΤ</b>	<b>24</b>
<b>3) ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ</b>	<b>26</b>
<b>4) ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ</b>	<b>26</b>
<b>5) ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ</b>	<b>26</b>
<b>6) ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ</b>	<b>26</b>
<b>7) ΕΓΓΥΗΣΗ</b>	<b>27</b>

Πριν από τη χρήση αυτής της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες. Σας συνιστούμε να φυλάξετε αυτές τις οδηγίες. Για τη δική σας ασφάλεια, πρέπει να ακολουθείτε αυτές τις οδηγίες ασφάλειας κατά τη χρήση ηλεκτρικών συσκευών.

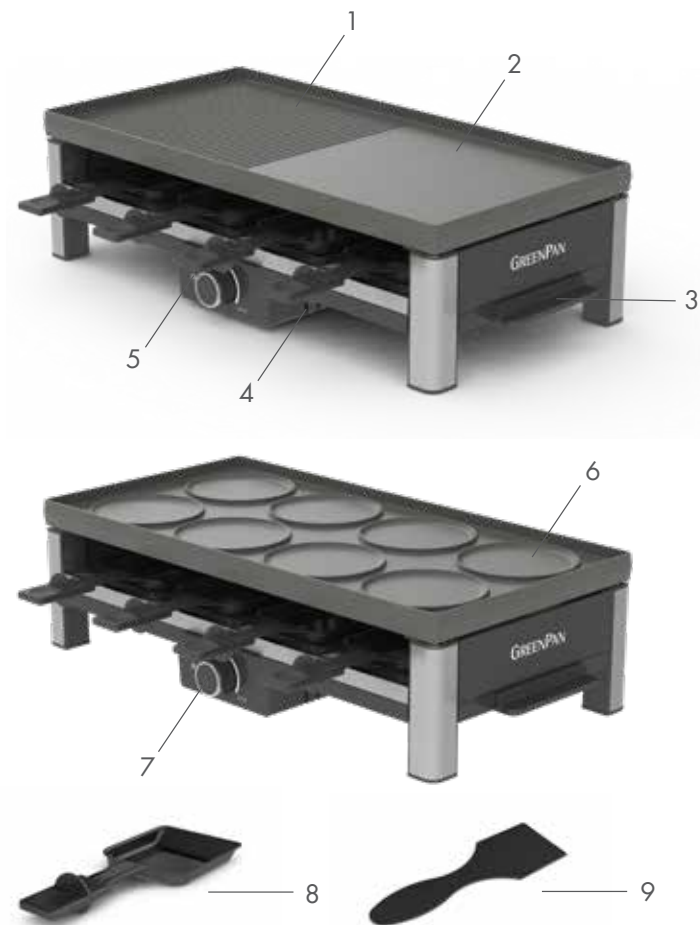
## **1) ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ**

1. Δεν επιτρέπεται η χρήση αυτής της συσκευής από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών. Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω, άτομα με μειωμένη κινητικότητα, άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή γνωστικές ικανότητες και άτομα που δεν διαθέτουν την απαραίτητη γνώση και εμπειρία, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή λαμβάνουν οδηγίες για τον τρόπο ασφαλούς χρήσης αυτής της συσκευής και κατανοούν τον κίνδυνο που συσχετίζεται με τη χρήση της.
2. Τα παιδιά δεν θα πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
3. Μην αφήνετε παιδιά να προβαίνουν στον καθαρισμό ή τη συντήρηση της συσκευής, εκτός εάν είναι ηλικίας άνω των 8 ετών και βρίσκονται υπό επίβλεψη.
4. Φυλάσσετε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.
5. Για την αποφυγή κινδύνου, σε περίπτωση φθοράς του καλωδίου τροφοδοσίας, αυτό πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον τεχνικό συντήρησης του κατασκευαστή ή ομοίως εξειδικευμένο τεχνικό.
6. Η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί ώστε η λειτουργία της να ελέγχεται από εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειριστηρίου.
7. Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για οικιακούς σκοπούς και για την προοριζόμενη χρήση. Αυτή η συσκευή δεν είναι κατάλληλη για υπαίθρια χρήση.
8. Ποτέ μη μετακινείτε τη συσκευή τραβώντας το καλώδιο. Πάντοτε να τραβάτε το ίδιο το βύσμα για να το βγάλετε από την υποδοχή της πρίζας. Ποτέ μην τραβάτε μόνο το καλώδιο.
9. Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, λεία και θερμοάντοχη επιφάνεια. Ποτέ μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε εύφλεκτα υλικά, εύφλεκτα αέρια ή γυμνή φλόγα.
10. Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη, όταν είναι συνδεδεμένη στην πρίζα.

11. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο με τα εξαρτήματα που παρέχονται από τον κατασκευαστή.
12. **Προειδοποίηση:** η πλάκα γκριλ/τεπανγιάκι και τα τηγάνια καίνε όταν χρησιμοποιούνται. Αποφύγετε τυχόν εγκαύματα.
13. Ποτέ μη γυρίζετε την πλάκα γκριλ/τεπανγιάκι από την άλλη πλευρά κατά τη διάρκεια της χρήσης. Πάντοτε να περιμένετε έως ότου κρυώσει εντελώς και καθαριστεί, προτού χρησιμοποιήσετε την άλλη πλευρά.
14. Διατηρείτε το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από τα θερμά μέρη της συσκευής.
15. Μην εμβαπτίζετε το καλώδιο, το βύσμα ή τη συσκευή σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό: μπορεί να προκληθεί ηλεκτροπληξία.
16. Πάντοτε να βγάζετε το βύσμα από την πρίζα και να περιμένετε έως ότου κρυώσει η συσκευή, προτού την καθαρίσετε.
17. Συνδέετε τη συσκευή σε μια γειωμένη πρίζα.
18. Οποιαδήποτε χρήση πέραν εκείνης που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες θα πρέπει να θεωρείται ακατάλληλη χρήση και μπορεί να οδηγήσει σε σωματική βλάβη ή υλική ζημία.
19. Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για οποιαδήποτε ζημία απορρέει από τη μη τήρηση των οδηγιών ασφάλειας από τους χρήστες.
20. Κατά την ταυτόχρονη χρήση πολλών ηλεκτρικών συσκευών, ο γενικός κανόνας είναι ότι μπορούν να συνδεθούν στο ίδιο ηλεκτρικό κύκλωμα έως 3.500 Watt. Επομένως, δύο ή περισσότερα γκουρμέ σετ δεν πρέπει να συνδέονται ποτέ σε ένα ηλεκτρικό κύκλωμα.

## **2) ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΜΕΡΩΝ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ**

1. Πλάκα γκριλ
2. Πλάκα τεπανγιάκι
3. Λαβές
4. Καλώδιο τροφοδοσίας με βύσμα (δεν απεικονίζεται)
5. Ενδεικτική λυχνία
6. Πλάκα για κρέπες
7. Κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας (min. - max.)
8. Οκτώ μίνι τηγάνια
9. Οκτώ σπάτουλες



## Χαρακτηριστικά και πλεονεκτήματα:

1. Πλάκα γκριλ: Φτιάξτε μοσχάρι, κοτόπουλο, λουκάνικα, γαρίδες, λαχανικά και πολλά άλλα.
2. Πλάκα τεπανγιάκι: Φτιάξτε τεπανγιάκι, μπιφτέκια, κρεμμύδια, πιπεριές, μπέικον και αυγά. (Πλάκα γκριλ/τεπανγιάκι διπλής όψης (1 και 2) και πλάκα για κρέπες (6) με επίστρωση Thermolon Volt). Thermolon Volt, υγιεινή, κεραμική, αντικολλητική επίστρωση χωρίς PFAS, ειδικά σχεδιασμένη για συσκευές κουζίνας.
3. Λαβές (3): Απλές και φορητές πλαϊνές λαβές από νάιλον, που κάνουν εύκολη τη μεταφορά του Γκουρμέ σετ εκεί όπου γίνεται το πάρτι. Μη μετακινείτε τη συσκευή όταν καίει.



4. Καλώδιο τροφοδοσίας με βύσμα: 1,50 μ. μήκος.
5. Ενδεικτική λυχνία: Ανάβει με πράσινο φως και σβήνει μόλις το Γκουρμέ σερ φτάσει στη σωστή θερμοκρασία.
6. Πλάκα για κρέπες: Φτιάξτε οκτώ κρέπες ταυτόχρονα.
7. Έλεγχος θερμοκρασίας (min. – max.): Επιλέξτε τη σωστή θερμοκρασία για το γεύμα σας με το περιστρεφόμενο κουμπί.
8. Οκτώ μίνι τηγάνια: Κάθε τηγάνι είναι κατασκευασμένο από ανθεκτικό ανθρακοχάλυβα και έχει αντικολλητική επίστρωση. Λιώστε τυρί, σοκολάτα, μπανάνες. Μπορείτε ακόμα και να φρυγανίσετε ψωμί.
9. Οκτώ σπάτουλες: Αυτές οι σπάτουλες είναι σχεδιασμένες για να χρησιμοποιούνται με τα μίνι τηγάνια και είναι ιδανικές για να αφαιρείτε υπολείμματα λιωμένου τυριού από το μίνι τηγάνι.

### **Συναρμολόγηση:**

1. Τοποθετήστε την πλάκα γκριλ/τεπανγιάκι διπλής όψης και την πλάκα για κρέπες στο ακριβές σημείο επάνω στο περίβλημα.
2. Τοποθετήστε τα 8 μίνι τηγάνια και τις σπάτουλες κοντά στη συσκευή.
3. Προετοιμάστε τα υλικά σας.
4. Βάλτε στην πρίζα τη συσκευή γκουρμέ.
5. Ανάψτε τη συσκευή.
6. Θα χρειαστούν μερικά λεπτά για να ζεσταθεί η πλάκα διπλής όψης.
7. Προσθέστε τα μίνι τηγάνια με το φαγητό αφού ζεσταθεί η συσκευή.

### **Πριν από την πρώτη χρήση:**

- Βγάλτε τη συσκευή και τα εξαρτήματα από το κουτί και απορρίψτε όλη τη συσκευασία.
- Προτού χρησιμοποιηθεί η συσκευή, το γκουρμέ σερ, το καλώδιο τροφοδοσίας και τα εξαρτήματα πρέπει να ελεγχθούν προσεκτικά για τυχόν ελαττώματα.
- Καθαρίστε το γκουρμέ σερ και τα εξαρτήματα με ένα βρεγμένο πανί, προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα καθαρισμού.
- Τοποθετήστε τη βάση σε μια επίπεδη, οριζόντια επιφάνεια.
- Τοποθετήστε την πλάκα γκριλ/τεπανγιάκι διπλής όψης επάνω από το θερμαντικό στοιχείο στα στηρίγματα του γκριλ. Χρησιμοποιήστε τη λεία πλευρά για ζέσταμα, φοντύ ή παρασκευή πρωινού κ.λπ. Χρησιμοποιήστε την αυλακωτή πλευρά για ψήσιμο κρέατος, ψαριού ή λαχανικών.

- Τοποθετήστε το βύσμα στην πρίζα. (Σημείωση: Προτού συνδέσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι η τάση της συσκευής αντιστοιχεί στην τάση τροφοδοσίας της περιοχής σας. Τάση 220V-240V, 50Hz/ 60Hz).
- Περιστρέψτε τον θερμοστάτη δεξιόστροφα έως την υψηλότερη ρύθμιση και αφήστε τη συσκευή να ζεσταθεί (χωρίς τα μίνι τηγάνια) για τουλάχιστον 5-10 λεπτά, χωρίς να τοποθετήσετε φαγητό στην πλάκα τεπανγιάκι. Η πράσινη ενδεικτική λυχνία θα σβήσει, μόλις το γκουρμέ σετ φτάσει στη σωστή θερμοκρασία.
- Κατά την ενεργοποίηση της συσκευής για πρώτη φορά, μπορεί να βγαίνει λίγος καπνός και ίσως παρατηρήσετε μια ανεπαίσθητη μυρωδιά καπνού. Αυτό είναι φυσιολογικό: βεβαιωθείτε ότι το δωμάτιο αερίζεται επαρκώς. Η μυρωδιά και ο καπνός είναι προσωρινά και σύντομα θα σταματήσουν.
- Σας συνιστούμε να τοποθετήσετε ένα θερμοάντοχο σουιπλά ανάμεσα στο τραπέζι σας και τη συσκευή (για να αποφύγετε πιθανή φθορά στο τραπέζι ή το τραπεζομάντιλο).
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε δωμάτιο που αερίζεται επαρκώς.

## **Χρήση:**

- Τοποθετήστε τη βάση σε μια επίπεδη, οριζόντια επιφάνεια.
- Τοποθετήστε την πλάκα γκριλ/τεπανγιάκι διπλής όψης επάνω από το θερμαντικό στοιχείο στα στηρίγματα του γκριλ. Χρησιμοποιήστε τη λεία πλευρά για ζέσταμα, φοντύ ή παρασκευή πρωινού κ.λπ. Χρησιμοποιήστε την αυλακωτή πλευρά για ψήσιμο κρέατος, ψαριού ή λαχανικών.
- Θερμάνετε τη συσκευή για λίγα λεπτά στην υψηλότερη ρύθμιση, έως ότου σβήσει η πράσινη ενδεικτική λυχνία.
- Απλώστε το μαγειρικό λάδι της επιλογής σας στην πλάκα γκριλ/τεπανγιάκι.
- Χρησιμοποιήστε το κουμπί του θερμοστάτη, για να επιλέξετε την επιθυμητή θερμοκρασία.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ αιχμηρά αντικείμενα στην πλάκα γκριλ/τεπανγιάκι ή στα μίνι τηγάνια. Αυτά φθείρουν την αντικολλητική επίστρωση.
- Είναι φυσιολογικό η συσκευή να κάνει λίγο θόρυβο κατά τη χρήση.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς να έχετε τοποθετήσει σε αυτήν την πλάκα γκριλ/τεπανγιάκι. Διαφορετικά, το θερμαντικό στοιχείο θα μείνει εκτεθειμένο.

- Τα μίνι τηγάνια μπορούν να τοποθετούνται στη χαμηλότερη πλάκα και να αφαιρούνται από αυτήν καθώς μαγειρεύεται και σερβίρεται το φαγητό.
- ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι τοποθετείτε τα καυτά μίνι τηγάνια σε μια πυρίμαχη επιφάνεια όταν τα απομακρύνετε από το γκριλ.
- Μην κόβετε φαγητό στην πλάκα διπλής όψης ή στα μίνι τηγάνια, γιατί αυτό μπορεί να φθείρει την επίστρωση.
- Ποτέ μην τοποθετείτε άδεια μίνι τηγάνια στη συσκευή ενόσω χρησιμοποιείται.
- Για να αποφύγετε τυχόν φθορά στα μίνι τηγάνια, χρησιμοποιείτε μόνο τις σπάτουλες που παρέχονται με αυτά.
- Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, περιστρέψτε το κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας αριστερόστροφα έως τη θέση MIN στα αριστερά και αφαιρέστε το βύσμα από την επιτοίχια πρίζα.
- Μη μετακινείτε τη συσκευή αν δεν κρυώσει εντελώς. Αφαιρέστε τα μίνι τηγάνια πριν τη μετακινήσετε, για να μην πέσουν από τη χαμηλότερη πλάκα.



### **Προειδοποίηση!**

Η λαβή του μίνι τηγανιού φέρει μια τριγωνική ένδειξη που υποδεικνύει ότι δεν πρέπει να αγγίζετε αυτό το σημείο της λαβής ενόσω χρησιμοποιείτε το γκουρμέ σετ, γιατί μπορεί να καίει.

## Γενική χρήση του απόλυτου γκουρμέ σετ:

Άνω πλάκα γκριλ/ τεπανγιάκι και πλάκα για κρέπες	Προετοιμασία φαγητού στις πλάκες	Οδηγίες
Άνω πλάκα γκριλ	<p>Ψήστε κρέας, ψάρι, πουλερικά, θαλασσινά και λαχανικά.</p> <p>Προτάσεις λαχανικών: τοματίνια, πιπεριές, μανιτάρια, καλαμπόκι, κουνουπίδι, μπρόκολο, πατάτες, αγγουράκι τουρσί και ελιές.</p> <p>Προτάσεις θαλασσινών: χένια, σολομός, γαρίδες.</p>	<p>Απλώστε λίγο βούτυρο ή φυτικό λάδι στην πλάκα γκριλ. Προθερμάνετε.</p> <p>Τοποθετήστε το φαγητό επάνω στην πλάκα γκριλ.</p> <p>Ψήστε το φαγητό σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας. Γυρίζετε κατά διαστήματα το φαγητό από την άλλη πλευρά.</p> <p>Ο χρόνος ψησίματος εξαρτάται από τον τύπο φαγητού, την αρχική θερμοκρασία και το πάχος.</p> <p>ΜΗΝ κόβετε φαγητό απευθείας επάνω στο γκριλ.</p>
Άνω πλάκα τεπανγιάκι	Στραπατσάδα ή τηγανιτά αυγά, μπέικον, λεπποκομμένο, ζαμπόν, κόκκινο κρέας, πουλερικά και θαλασσινά.	
Πλάκα για κρέπες	Ατομικές τηγανίτες, κρέπες, μίνι μπουκιές ομελέτας.	

Μίνι τηγάνια για ρακλέτ	Προετοιμασία φαγητού στις πλάκες	Οδηγίες
Γκριλ και Φοντύ	Ψήστε κρέας και λαχανικά επάνω στην πλάκα γκριλ και χρησιμοποιήστε τα μίνι τηγάνια για να λιώσετε τυρί και σοκολάτα.	ΜΗ χρησιμοποιείτε καυτό λάδι.
Ψήσιμο στη σχάρα	<p>Τυρί ρακλέτ, ωμά αυγά, ψωμί, λαχανικά, κρέας κομμένο σε λεπτές φέτες ή γαρίδες.</p> <p>Εναλλακτικά τυριά: Μοτσαρέλα, Τσένταρ, Γκούντα, Μπρι, Γκοργκοντζόλα, Μπλε τυρί και Φέτα.</p>	<p>Τοποθετήστε το φαγητό στα μίνι τηγάνια. Τοποθετήστε τα μίνι τηγάνια στη χαμηλότερη σχάρα και ψήστε ανάλογα με τις προτιμήσεις σας και την επιθυμητή υφή. Παρακολουθείτε συνεχώς το ψησιμο.</p> <p>Λιωμένο τυρί μπορεί να απλωθεί επάνω στο ψημένο φαγητό ή το ψωμί.</p>
Επιδόρπια	Φρούτα, φλαμπέ, μπανάνες, αχλάδια, ανανάς, μάνγκο, σταφύλια, σύκα. Λεπτές φέτες κέικ ραντισμένες με λικέρ.	<p>Τοποθετήστε το επιδόρπιο στα μίνι τηγάνια. Κόψτε από πριν τα φρούτα σε φέτες.</p> <p>ΜΗΝ κόβετε επάνω στην πλάκα γκριλ.</p> <p>Πασπαλίστε τα φρούτα ή το κέικ με ζάχαρη και τοποθετήστε τα μίνι τηγάνια στη χαμηλότερη σχάρα. Παρακολουθείτε συνεχώς το ψησιμο.</p>

### 3) ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Πάντοτε να γυρνάτε τον θερμοστάτη αριστερόστροφα έως το τέρμα (έως την ένδειξη min.), να βγάζετε το βύσμα από την πρίζα και να περιμένετε έως ότου κρυώσει η συσκευή, προτού την καθαρίσετε.
- Ποτέ μη ρίχνετε κρύο νερό επάνω στην καυτή πλάκα. Μπορεί να προκληθεί βλάβη στη συσκευή και να πεταχτεί καυτό νερό.
- Η πλάκα διπλής όψης και οι σπάτουλες πλένονται στο πλυντήριο πιάτων, ή στο χέρι με ζεστό νερό, ένα ήπιο απορρυπαντικό και ένα μαλακό σφουγγάρι. Τα μίνι τηγάνια δεν πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Μπορούν να πλυθούν στο χέρι με ζεστό νερό, ένα ήπιο απορρυπαντικό και ένα μαλακό σφουγγάρι.
- Εάν υπάρχουν καμμένα υπολείμματα φαγητού στην πλάκα ή στα μίνι τηγάνια, προσπαθήστε να τα μουλιάσετε πρώτα σε ζεστό νερό με ένα ήπιο απορρυπαντικό.
- Καθαρίστε τη συσκευή με ένα βρεγμένο πανί. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή λειαντικά υλικά καθαρισμού, όπως συρματάκια ή ατσαλόμαλλο. Μπορεί να προκαλέσουν φθορά στη συσκευή.
- Ποτέ μην εμβαπτίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.

### 4) ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

- Μην αποθηκεύετε το γκουρμέ σετ μαζί με μεταλλικά εργαλεία κουζίνας ή αιχμηρά αντικείμενα, γιατί μπορεί να προκληθούν γρατσουνιές ή ζημιά στην επιφάνεια.
- Να βεβαιώνετε πάντα ότι το γκουρμέ σετ σας είναι καθαρό και στεγνό πριν το αποθηκεύετε. Αποθηκεύετε προσεκτικά το γκουρμέ σετ σας.

### 5) ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ

Λάβετε υπόψη ότι δεν διατίθενται ανταλλακτικά για αυτήν τη συσκευή.

### 6) ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ



Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/EU σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ). Το προϊόν δεν πρέπει να αντιμετωπίζεται ως οικιακά απορρίμματα. Φέρτε το σε ένα κεντρικό σημείο συλλογής για ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών οικιακών συσκευών. Για πιο λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά

με την επεξεργασία, την ανάκτηση και την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, επικοινωνήστε με τον δήμο σας, την υπηρεσία διάθεσης οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα όπου αγοράσατε το προϊόν. Η σωστή απόρριψη συμβάλλει στην αποφυγή αρνητικών επιπτώσεων στο περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία. Με την επαναχρησιμοποίηση, ανακύκλωση ή/και άλλη χρήση των παλαιών συσκευών, συμβάλλετε σημαντικά στην προστασία του περιβάλλοντος.

### **Ισχύει μόνο για το Ηνωμένο Βασίλειο:**

Σύμφωνα με τους Κανονισμούς του 2013 για τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (SI 2013/3113) (όπως τροποποιήθηκαν), τα προϊόντα που δεν μπορούν πλέον να χρησιμοποιηθούν πρέπει να συλλέγονται ξεχωριστά και να απορρίπτονται με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.

## **7) ΕΓΓΥΗΣΗ**

Για τα προϊόντα που πωλούνται εντός του Ευρωπαϊκού Οικονομικού Χώρου και στο Ηνωμένο Βασίλειο, επωφελεύστε από εγγύηση 24 μηνών για το προϊόν ως προστασία από την έλλειψη συμβατότητας, σύμφωνα με την οδηγία (ΕΕ) 2019/771 και τον Νόμο του 2015 περί δικαιωμάτων του καταναλωτή (Ηνωμένο Βασίλειο).

Η εγγύηση ισχύει μόνο εάν χρησιμοποιείτε το προϊόν για μη επαγγελματική χρήση.

Σε κάθε περίπτωση, δεν ευθυνόμαστε για ελαττώματα που οφείλονται στα εξής:

- μη συμμόρφωση με τις οδηγίες φροντίδας και χρήσης,
- φυσιολογική φθορά (π.χ., αποχρωματισμοί ή γρατσουνιές) ή/και
- επιπτώσεις εξωτερικών παραγόντων, π.χ. ζημιά από καιρικές συνθήκες, ζημιά από μεταφορά, ζημιά που προκλήθηκε από χτυπήματα ή κρούσεις.

Σε περίπτωση έλλειψης συμμόρφωσης, ανάλογα με τις περιστάσεις,

- το προϊόν θα επισκευάζεται,
- το προϊόν θα αντικαθίσταται,
- ένα αναλογικό μέρος του αντιτίμου που καταβλήθηκε για το προϊόν θα επιστρέφεται, ή
- ολόκληρο το αντίτιμο που καταβλήθηκε για το προϊόν θα επιστρέφεται.

Φυλάξτε την απόδειξη αγοράς ή παραλαβής του προϊόντος που αναφέρει την ημερομηνία αγοράς ή παραλαβής. Θα τη χρειαστείτε, εάν επιθυμείτε να ασκήσετε τους τρόπους επανόρθωσης για έλλειψη συμμόρφωσης.

Αυτές οι διατάξεις δεν επηρεάζουν τα νομοθετικά κατοχυρωμένα δικαιώματα που έχετε ως πελάτης στο πλαίσιο των ισχυόντων εθνικών κανονισμών (π.χ., για την πώληση καταναλωτικών αγαθών), τα οποία μπορεί να διαφέρουν από μία χώρα σε άλλη. Αυτές οι διατάξεις έχουν μόνο ενημερωτικό χαρακτήρα και δεν συνιστούν εμπορική εγγύηση που σας δίνει διαφορετικά δικαιώματα από αυτά που έχετε στο πλαίσιο των ισχυόντων εθνικών κανονισμών.

Εάν έχετε απορίες για το προϊόν, μπορείτε να επικοινωνήσετε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών μας μέσω email στη διεύθυνση: [info@cookware-co.com](mailto:info@cookware-co.com)

Το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών θα σας ενημερώσει για τα βήματα που πρέπει να ακολουθήσετε.

Απολαύστε τη χρήση της συσκευής σας!

**Για το Ηνωμένο Βασίλειο:** η παραπάνω εγγύηση παρέχεται από τη The Cookware Company UK & Ireland Ltd.



The Original  
**GREENPAN™**



FI

EL

CS

IT

ES

TR

PL

# NÁVOD K POUŽITÍ A ZÁRUKA GOURMET | 8 osob

GRIL/TEPPANYAKI, PALAČINKY A RACLETTE



# **OBSAH**

<b>1) VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY</b>	<b>32</b>
<b>2) POPIS SOUČÁSTÍ VÝROBKU</b>	<b>33</b>
<b>VLASTNOSTI A VÝHODY</b>	<b>34</b>
<b>SESTAVENÍ</b>	<b>35</b>
<b>PŘED PRVNÍM POUŽITÍM</b>	<b>35</b>
<b>POUŽITÍ</b>	<b>36</b>
<b>OBECNÉ POKYNY K POUŽITÍ SADY</b>	
<b>ULTIMATE GOURMET</b>	<b>38</b>
<b>3) ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ</b>	<b>40</b>
<b>4) ULOŽENÍ</b>	<b>40</b>
<b>5) NÁHRADNÍ DÍLY</b>	<b>40</b>
<b>6) LIKVIDACE SPOTŘEBIČE</b>	<b>40</b>
<b>7) ZÁRUKA</b>	<b>41</b>

Před použitím tohoto spotřebiče se pečlivě seznamte s níže uvedenými pokyny. Tyto pokyny doporučujeme uschovat. Tyto bezpečnostní pokyny je při používání elektrických spotřebičů nutné dodržovat v zájmu vaší vlastní bezpečnosti.

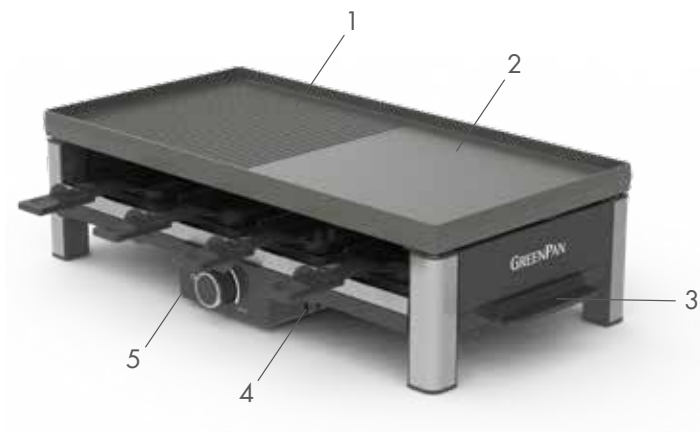
## 1) VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

1. Tento spotřebič nesmí používat děti mladší 8 let. Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let, osoby se sníženou pohyblivostí, osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo kognitivními schopnostmi a osoby bez potřebných znalostí a zkušeností, pokud spotřebič používají pod dohledem nebo dostávají pokyny, jak jej bezpečně používat, a chápou nebezpečí spojené s jeho používáním.
2. Nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály.
3. Dětem dovolte tento spotřebič čistit nebo provádět jeho údržbu, pouze pokud jsou starší 8 let a jsou pod dozorem.
4. Spotřebič a napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
5. Pokud je napájecí kabel poškozen, může být nebezpečný. Výměnu poškozeného kabelu musí provést výrobce, technik výrobce nebo jiná odborně způsobilá osoba.
6. Spotřebič není určen k ovládání externím časovým spínačem ani samostatným systémem dálkového ovládání.
7. Tento spotřebič je určen pouze k použití v domácnosti a za původně zamýšleným účelem. Tento spotřebič není vhodný pro venkovní použití.
8. Spotřebič nikdy nepřemísťujte tahem za kabel. Při odpojování od elektrické sítě kabel vždy uchopte za zástrčku a vytáhněte ze zásuvky. Nikdy neodpojujte pouze tahem za kabel.
9. Spotřebič umístěte na stabilní, rovný a žáruvzdorný povrch. Spotřebič nikdy neumísťujte do blízkosti hořlavých materiálů, hořlavých plynů či otevřeného ohně.
10. Pokud je spotřebič připojen k elektrické síti, neponechávejte jej bez dozoru.
11. Spotřebič se smí používat pouze s příslušenstvím dodaným výrobcem.
12. **Varování:** grilovací / teppanyaki deska a pánve jsou při používání horké. Zabraňte popálení.
13. Během používání grilovací / teppanyaki desku nikdy nepřevracejte. Před použitím druhé strany vždy vyčkejte, dokud grilovací deska či plát zcela nevychladnou, a očistěte je.
14. Zamezte kontaktu napájecího kabelu s horkými částmi spotřebiče.

15. Kabel, zástrčku či spotřebič neponořujte do vody ani jiné kapaliny: mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem.
16. Před čištěním vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky a vyčkejte, dokud spotřebič nevychladne.
17. Spotřebič připojujte k uzemněné zásuvce.
18. Jakýkoli jiný způsob použití než dle pokynů uvedených v tomto návodu je nutné považovat za nevhodný a takové použití může mít za následek zranění osob nebo škody na majetku.
19. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé v důsledku použití v rozporu s bezpečnostními pokyny.
20. Při současném použití několika elektrických zařízení připojených ke stejnému elektrickému obvodu platí jednoduché pravidlo, že maximální souhrnný příkon nesmí přesahovat 3 500 Wattů. K jednomu elektrickému obvodu by proto neměly být současně připojeny dvě či více kulinářských sad.

## **2) POPIS SOUČÁSTÍ VÝROBKU**

1. Grilovací deska
2. Teppanyaki deska
3. Držadla
4. Napájecí kabel se zástrčkou (není vyobrazen)
5. Kontrolka
6. Deska pro přípravu palačinek
7. Regulátor teploty (min. – max.)
8. Osm minipánví
9. Osm stěrek



## Vlastnosti a výhody:

1. Grilovací deska – připravte si hovězí maso, kuřecí maso, klobásky, krevety, zeleninu a další pokrmy.
2. Teppanyaki deska – připravte si teppanyaki, hamburgery, cibuli, papriku, slaninu a vejce. (Oboustranná grilovací / teppanyaki deska (1&2) a deska na přípravu palačinek (6) s povrchovou úpravou Thermolon Volt). Thermolon Volt, zdravotně nezávadný keramický nepřilnavý povrch bez PFAS vyvinutý speciálně pro kuchyňské spotřebiče.
3. Ucha (3) – díky jednoduchosti a přenosnosti umožňují nylonová boční ucha snadné přenášení sady Gourmet na jakoukoli party. Spotřebič nepřemísťujte, pokud je horký.

4. Napájecí kabel se zástrčkou – délka 1,50 m.
5. Kontrolka – rozsvítí se zeleně a zhasne, jakmile sada Gourmet dosáhne správné teploty.
6. Deska na přípravu palačinek – připravte osm palačinek najednou.
7. Regulace teploty (min. – max.) – nastavte si správnou teplotu pro svůj pokrm.
8. Osm minipánví – každá pánev je vyrobena z odolné uhlíkové oceli a opatřena nepřilnavým povrchem. Můžete rozpustit sýr, čokoládu, banány. Můžete dokonce opékat chléb.
9. Osm stěrek – tyto stěrky jsou určeny pro použití s minipánvemi a jsou ideální pro případy, kdy chcete z minipánve seškrábnout roztavený sýr.

### **Sestavení:**

1. Umístění oboustranné grilovací / teppanyaki desky a desky pro přípravu palačinek přesně nahoru na kryt.
2. Umístěte do blízkosti spotřebiče 8 minipánví a stěrek.
3. Připravte si veškeré pokrmy.
4. Zapojte spotřebič Gourmet do síťové zásuvky.
5. Zapněte přístroj.
6. Zahřátí oboustranné desky bude trvat několik minut.
7. Po zahřátí přístroje přidejte minipánve s pokrmy.

### **Před prvním použitím:**

- Vyjměte spotřebič a příslušenství z krabice a všechny obalový materiál zlikvidujte.
- Před použitím spotřebiče je nutné pečlivě zkontrolovat, zda jsou spotřebič, napájecí kabel a příslušenství bez vad.
- Před prvním použitím kulinářskou sadu i příslušenství očistěte vlhkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky.
- Umístěte základnu na rovný povrch.
- Oboustrannou grilovací / teppanyaki desku umístěte na topné těleso na podpěrách grilu. Hladkou stranu používejte k ohřívání, přípravě fondue nebo snídaní apod. Hřbetní stranu používejte k restování masa, ryb nebo zeleniny.
- Zasuňte zástrčku do zásuvky. (Upozornění: Před připojením spotřebiče se ujistěte, že jmenovité napětí spotřebiče odpovídá napětí v místní elektrické síti. Napětí 220V-240V, 50Hz/ 60Hz).

- Regulátor termostatu nastavte otočením po směru hodinových ručiček na maximum a nechte spotřebič (bez minipánví) alespoň 5–10 minut zahřívat. Na teppanyaki desku nepokládejte žádné potraviny. Jakmile kulinářská sada dosáhne správné teploty, zelená kontrolka zhasne.
- Při prvním zapnutí se může ze spotřebiče kouřit a můžete zaznamenat mírný zápach kouře. To je normální: ujistěte se, že je místnost řádně větraná. Zápach a kouř jsou jen dočasné a brzy zmizí.
- Doporučujeme podložit spotřebič umístěný na stole žáruvzdornou podložkou (aby nedošlo k poškození stolu nebo ubrusu).
- Spotřebič umístěte do řádně větrané místnosti.

## **Použití:**

- Umístěte základnu na rovný povrch.
- Oboustrannou grilovací / teppanyaki desku umístěte na topné těleso na podpěrách grilu. Hladkou stranu používejte k ohřívání, přípravě fondue nebo snídani apod. Hřbetní stranu používejte k restování masa, ryb nebo zeleniny.
- Spotřebič několik minut zahřívejte na nejvyšší stupeň, dokud zelená kontrolka nezhasne.
- Potřete grilovací /teppanyaki desku kuchyňským olejem dle vlastního výběru.
- Pomocí termostatu nastavte požadovanou teplotu.
- Na grilovací / teppanyaki desku nebo minipánve nikdy nepoužívejte ostré předměty. Tyto předměty poškozují nepřilnavý povrch.
- Spotřebič může při používání vydávat mírný hluk. To je normální.
- Nikdy spotřebič nepoužívejte bez grilovací / teppanyaki desky. V takovém případě by topné těleso zůstalo odkryté.
- Minipánve lze při přípravě a servírování pokrmů přemísťovat na spodní desku a z ní.
- POZN.: Po vyjmutí z grilu položte horké minipánve na žáruvzdorný povrch.
- Na oboustranné desce ani v minipánvích nekrájejte potraviny, protože by mohlo dojít k poškození povlaku.
- Minipánve nikdy na spotřebič během používání nepokládejte prázdné.
- Abyste předešli poškození minipánví, používejte pouze sěrky s nimi dodávané.
- Po dokončení vaření otočte ovladačem teploty proti směru hodinových ručiček do levé polohy MIN a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.



- Se spotřebičem nehýbejte, dokud zcela nevychladne. Před přemístěním vyjměte minipánve, aby nespadly ze spodní desky.



### **Varování!**

Rukojeť minipánve je označena trojúhelníkem upozorňujícím na to, že byste se této části rukojeti během používání kulinářské sady neměli dotýkat, protože může být rozpálená.

## Obecné pokyny k použití sady Ultimate gourmet:

Pokyny k přípravě pokrmů na vrchních	Grilovacích / teppanyaki deskách a deskách	Pro přípravu palačinek
Vrchní grilovací deska	<p>Grilujte maso, ryby, drůbež, mořské plody a zeleninu.</p> <p>Doporučená zelenina: cherry rajčata, papriky, žampiony, kukuřičné klasy, květák, brokolice, brambory, kukuřičné lupínky a olivy.</p> <p>Doporučené mořské plody: hřebenatky, losos, krevety.</p>	<p>Grilovací desku potřete trochou másla nebo rostlinného oleje. Předehřejte.</p> <p>Umístěte pokrm na grilovací desku.</p> <p>Ugrilujte pokrm podle chuti. Čas od času pokrm otočte.</p> <p>Doba grilování závisí na typu potravin, počáteční teplotě a tloušťce.</p> <p><b>NEKRÁJEJTE</b> pokrmy přímo v pánvi.</p>
Vrchní teppanyaki deska	Míchaná nebo smažená vejce, slanina, tenké plátky, šunka, hnědé maso, drůbež a mořské plody.	
Deska pro přípravu palačinek	Jednotlivé palačinky, lívance, mini vaječné kousky.	

Raclette minipánve	Grilovacích / teppanyaki deskách a deskách	Pro přípravu palačinek
Gril a Fondue	Na grilovací desce grilujte maso a zeleninu a pomocí minipánví roztavte sýr a čokoládu.	NEPOUŽÍVEJTE s horkým olejem.
Opékání	Sýr Raclette, syrová vejce, chléb, zelenina, tenké plátky masa nebo krevety.  Alternativní sýry: mozzarella, čedar, gouda, brie, gorgonzola, modrý sýr a feta.	Umístěte pokrmy do minipánví. Minipánve umístěte na spodní mřížku a opečte je podle chuti a struktury. Sledujte.  Tavený sýr lze namazat na grilovaný pokrm nebo chléb.
Dezerty	Ovoce, flambe, banány, hrušky, ananas, mango, hrozny, fíky. Tenké nakrájené plátky koláče potřené likérem.	Umístěte pokrmy do minipánví. Předkrájejte ovoce na plátky.  Na grilovací desce nic NEKRÁJEJTE.  Ovoce nebo koláč posypte cukrem a umístěte minipánve na spodní mřížku. Sledujte.

### 3) ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

- Před čištěním vždy otočte termostat zcela doprava (na minimum), vytáhněte zástrčku ze zásuvky a vyčkejte, dokud spotřebič nevychladne.
- Nikdy na horkou desku spotřebiče nelijte studenou vodu. Mohlo by to spotřebič poškodit a způsobit rozstříknutí horké vody.
- Oboustrannou desku a stěrky lze mýt v myčce nádobí nebo ručně teplou vodou, jemným mycím prostředkem a měkkou houbou. Minipánve nelze mýt v myčce nádobí, lze je mýt ručně teplou vodou, jemným mycím prostředkem a měkkou houbou.
- Pokud jsou na desce nebo minipánvích připálené zbytky, zkuste je nejprve namočit do teplé vody a jemného mycího prostředku.
- Spotřebič čistěte vlhkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte ostré či abrazivní čisticí materiály, jako je například houbička s abrazivním povrchem či kovová drátěnka. Mohly by způsobit poškození spotřebiče.
- Spotřebič nikdy neponořujte do vody ani jiných tekutin.

### 4) ULOŽENÍ

- Neukládejte kulinářskou sadu společně s kovovým náčiním nebo ostrými předměty, protože může to mohlo vést k poškrábání nebo poškození povrchu.
- Před uložením vždy zkontrolujte, zda je kulinářská sada čistá a zcela suchá. Kulinářskou sadu ukládejte opatrně.

### 5) NÁHRADNÍ DÍLY

Upozorňujeme, že pro tento spotřebič nejsou dostupné žádné náhradní díly.

### 6) LIKVIDACE SPOTŘEBIČE



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (WEEE). S výrobkem se nesmí nakládat jako s komunálním odpadem. Výrobek namísto toho odvezte na sběrné místo určené k recyklaci elektrických a elektronických domácích spotřebičů. Podrobnější informace o dalším zpracování, využití a recyklaci tohoto výrobku

získáte na místním městském úřadě, u poskytovatele služeb pro likvidaci odpadu z domácností nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili. Správný způsob likvidace pomáhá předcházet nepříznivým dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.

Opětovným použitím, recyklací a/nebo jiným využitím starých spotřebičů významně přispíváte k ochraně životního prostředí.

Platí pouze pro Spojené království:

Podle nařízení o odpadních elektrických a elektronických zařízeních z roku 2013 (SI 2013/3113) (v platném znění) musí být již nepoužitelné výrobky shromažďovány odděleně a likvidovány způsobem šetrným k životnímu prostředí.

## **7) ZÁRUKA**

Na výrobky prodávané v Evropském hospodářském prostoru a ve Spojeném království se vztahuje 24měsíční záruka jako ochrana proti neshodě v souladu se směrnicí (EU) 2019/771 a zákonem o právech spotřebitelů z roku 2015 (Spojené království).

Záruka platí pouze v případě, že výrobek slouží k neprofesionálnímu použití.

V žádném případě neodpovídáme za vady způsobené:

- nedodržením pokynů pro péči a používání;
- běžným opotřebením (např. změnou barvy nebo poškrábáním) a/nebo
- vlivem vnějších faktorů, např. poškozením vlivem počasí, poškozením při přepravě, poškozením způsobeným nárazy nebo otřesy.

V případě nesouladu bude v závislosti na okolnostech

- produkt opraven;
- produkt vyměněn;
- vrácena poměrná část ceny zaplacené za produkt, nebo
- vrácena celá cena zaplacená za výrobek.

Uschovejte si prosím doklad o nákupu nebo dodání výrobku s uvedením data nákupu nebo dodání. Pokud budete chtít uplatnit opravné prostředky z důvodu nesouladu, budete potřebovat doklad o koupi nebo dodání.

**Těmito ustanoveními nejsou dotčena žádná zákonná práva, která vám jako zákazníkovi náleží podle platných vnitrostátních předpisů (např. o prodeji spotřebního zboží), které se mohou v jednotlivých zemích lišit. Tato ustanovení mají pouze informativní charakter a nepředstavují obchodní záruku, která by vám poskytovala jiná práva, než jaká máte podle platných vnitrostátních předpisů.**

Máte-li jakékoli dotazy k produktu, můžete kontaktovat náš zákaznický servis e-mailem na adrese: [info@cookware-co.com](mailto:info@cookware-co.com)

Zákaznický servis vás bude informovat o dalším postupu.

Užívejte si svého spotřebiče!

**Pro Spojené království:** výše uvedená záruka je poskytována společností The Cookware Company UK & Ireland Ltd.

The Original  
**GREEN PAN™**



FI

EL

CS

IT

ES

TR

PL

# MANUALE D'USO E GARANZIA GOURMET | 8 persone

GRIGLIA/PIASTRA TEPPANYAKI,  
PANCAKE & RACLETTE





# SOMMARIO

<b>1) ISTRUZIONI DI SICUREZZA GENERALI</b>	<b>46</b>
<b>2) DESCRIZIONE DELLE PARTI</b>	<b>47</b>
<b>CARATTERISTICHE E VANTAGGI</b>	<b>48</b>
<b>ASSEMBLAGGIO</b>	<b>49</b>
<b>PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO</b>	<b>49</b>
<b>UTILIZZO</b>	<b>50</b>
<b>UTILIZZI GENERALI DEL NUOVISSIMO SET GOURMET</b>	<b>52</b>
<b>3) MANUTENZIONE E PULIZIA</b>	<b>54</b>
<b>4) CONSERVAZIONE</b>	<b>54</b>
<b>5) PARTI DI RICAMBIO</b>	<b>54</b>
<b>6) SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIO</b>	<b>55</b>
<b>7) GARANZIA</b>	<b>55</b>

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le seguenti istruzioni. Si consiglia di conservare le istruzioni. Per la vostra sicurezza, seguite queste istruzioni quando utilizzate apparecchi elettrici.

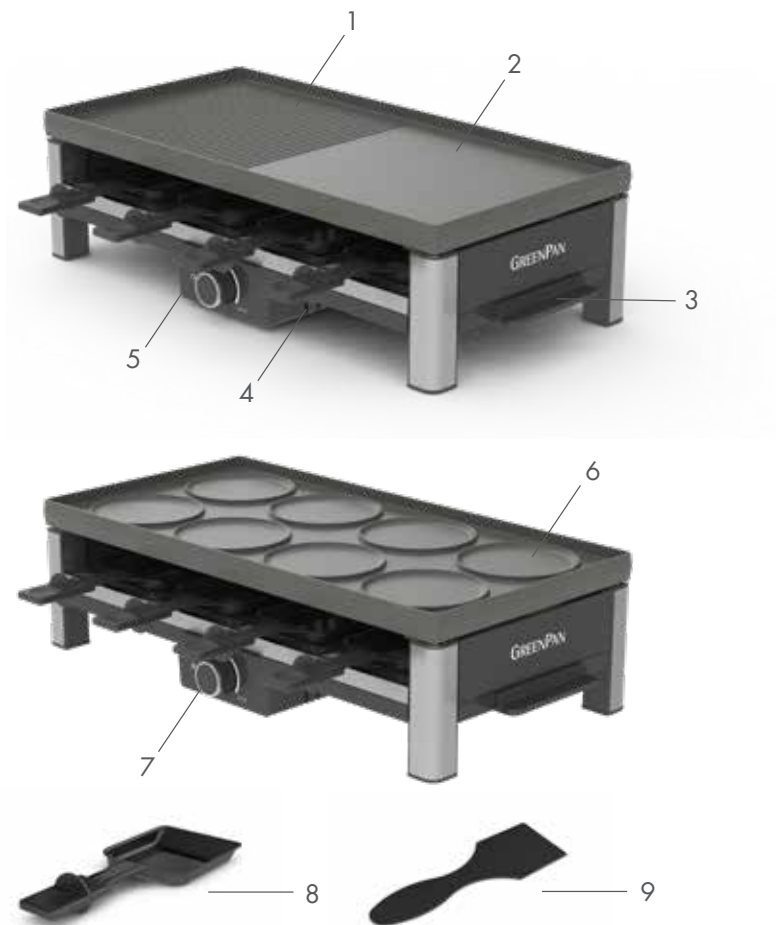
## **1) ISTRUZIONI DI SICUREZZA GENERALI**

1. L'apparecchio non può essere utilizzato da bambini di età inferiore a 8 anni. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni, da persone con mobilità ridotta, da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e da persone prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e abbiano compreso i pericoli che il suo utilizzo può comportare.
2. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
3. Pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini di età inferiore a 8 anni senza supervisione.
4. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
5. Per evitare pericoli, se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal produttore, un tecnico incaricato dal produttore o qualcuno con qualifica equivalente.
6. L'apparecchio non deve essere controllato da un timer esterno o da un sistema di comando a distanza indipendente.
7. L'apparecchio è destinato esclusivamente ad uso domestico e per l'utilizzo previsto. L'apparecchio non è adatto per l'uso all'aperto.
8. Non spostare mai l'apparecchio tirando il cavo. Togliere sempre la spina di alimentazione dalla presa elettrica. Non scollegare dalla presa tirando solo il cavo.
9. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e resistente al calore. Tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili, gas combustibili o fiamme vive.
10. Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è collegato alla presa elettrica.

11. L'apparecchio può essere usato solamente con gli accessori forniti dal produttore.
12. **Avvertenza:** la griglia/piastra teppanyaki e le padelle sono molto calde durante l'uso. Evitare le ustioni.
13. Non capovolgere mai la griglia/piastra teppanyaki durante l'uso. Aspettare sempre che si sia completamente raffreddata e sia stata pulita prima di utilizzarla dall'altra parte.
14. Tenere il cavo di alimentazione lontano dai componenti caldi dell'apparecchio.
15. Per evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere il cavo, spina o apparecchio in acqua o altro liquido.
16. Togliere sempre la spina dalla presa e attendere che l'apparecchio si sia raffreddato prima di pulirlo.
17. Collegare l'apparecchio a una presa con messa a terra.
18. Ogni utilizzo diverso da quelli descritti nelle presenti istruzioni è da ritenersi uso improprio e può causare lesioni fisiche o danni materiali.
19. Il produttore non sarà ritenuto responsabile per danni causati da utenti che non abbiano seguito le istruzioni di sicurezza.
20. Quando sono in funzione diversi apparecchi elettrici contemporaneamente la regola da seguire è che alla stessa rete elettrica possono essere collegati massimo 3500 Watt. Due o più set gourmet non dovrebbero pertanto mai essere collegati alla medesima rete elettrica.

## **2) DESCRIZIONE DELLE PARTI**

1. Piastra della griglia
2. Piastra teppanyaki
3. Manici
4. Cavo di alimentazione con spina (non mostrato nell'immagine)
5. Spia luminosa
6. Piastra per pancake
7. Manopola per il controllo della temperatura (min. – max.)
8. Otto padelline
9. Otto spatole



### Caratteristiche e vantaggi:

1. Piastra della griglia – per cucinare carne di manzo, pollo, salsicce, gamberi, verdura e molto altro.
2. Piastra teppanyaki – Per teppanyaki, hamburger, cipolle, peperoni, bacon e uova. (Griglia e piastra teppanyaki reversibili (1&2) e piastra per pancake (6) con rivestimento Thermolon Volt). Rivestimento Thermolon Volt antiaderente in ceramica senza PFAS non nocivo per la salute progettato specificatamente per apparecchi da cucina.
3. Manici (3) – Facili per l'utilizzo e il trasporto, con questi

manici laterali in nylon puoi portare il Set Gourmet ovunque ci sia aria di festa. Non spostare l'apparecchio quando è caldo.

4. Cavo di alimentazione con spina – lunghezza 1,5 m.
5. Spia luminosa – È verde e poi si spegne quando il Set Gourmet ha raggiunto la giusta temperatura.
6. Piastra per pancake - Adatta per preparare otto pancake per volta.
7. Controllo della temperatura (min. – max.) – Impostare la temperatura di cottura adatta per la preparazione.
8. Otto padelline - Ciascuna realizzata con resistente acciaio al carbonio e rifinita con un rivestimento antiaderente. Ideale per far sciogliere formaggio, cioccolato e banane. Anche per tostare il pane.
9. Otto palette – Da utilizzare con le padelline, sono ideali per trasferire il formaggio fuso dalle padelline al piatto.

### **Assemblaggio:**

1. Posizionare la griglia reversibile/piastra teppanyaki e la piastra per pancake con delicatezza e precisione sulla parte superiore dell'apparecchio
2. Tenere a portata di mano le 8 padelline e le relative palette.
3. Preparare le pietanze.
4. Collegare alla presa il Set Gourmet.
5. Accenderlo.
6. La piastra reversibile si scalderà in pochi minuti.
7. Aggiungere le padelline con il cibo non appena l'apparecchio si sarà scaldato.

### **Prima del primo utilizzo:**

- Togliere l'apparecchio e gli accessori dalla scatola e gettare l'imballaggio.
- Prima di utilizzare l'apparecchio, controllare attentamente se il set gourmet, il cavo di alimentazione e gli accessori presentano dei difetti.
- Pulire il set gourmet e gli accessori con un panno umido prima di utilizzare l'apparecchio la prima volta. Non utilizzare mai detergenti abrasivi.

- Posizionare la base su di una superficie piatta e in piano.
- Appoggiare la griglia reversibile/piastra teppanyaki sull'elemento riscaldante sui supporti della griglia. Utilizzare la superficie liscia per riscaldare, preparare la fonduta o le pietanze per la colazione, ecc. Utilizzare il lato ondulato per grigliare carni, pesce o verdura.
- Inserire la spina nella presa. (Nota: Prima di collegare l'apparecchio assicurarsi che la tensione dell'apparecchio corrisponda alla potenza locale erogata. Tensione 220V-240V, 50Hz/ 60Hz).
- Ruotare la manopola del termostato in senso orario fino alla temperatura massima per consentire all'apparecchio di scaldarsi (senza le padelline) per almeno 5-10 minuti, evitando di mettere cibo sulla piastra teppanyaki. La spia luminosa verde si spegne quando il set gourmet ha raggiunto la temperatura giusta.
- Quando si accende l'apparecchio per la prima volta, può produrre del fumo e si può notare un leggero odore di fumo. È normale: controllare che la stanza sia adeguatamente areata. L'odore e il fumo sono temporanei e cesseranno presto.
- Si raccomanda di collocare un sottopentola resistente al calore tra il tavolo e l'apparecchio (per evitare potenziali danni al tavolo o alla tovaglia).
- Collocare l'apparecchio in una stanza adeguatamente areata.

### **Utilizzo:**

- Posizionare la base su di una superficie piatta e in piano.
- Appoggiare la griglia reversibile/piastra teppanyaki sull'elemento riscaldante sui supporti della griglia. Utilizzare la superficie liscia per riscaldare, preparare la fonduta o le pietanze per la colazione, ecc. Utilizzare il lato ondulato per grigliare carni, pesce o verdura.
- Riscaldare l'apparecchio per pochi minuti alla temperatura più alta, finché non si spegne la spia luminosa verde.
- Ungere la griglia/piastra teppanyaki con l'olio prescelto.
- Utilizzare la manopola sul termostato per selezionare la temperatura desiderata.

- Non utilizzare in nessun caso oggetti appuntiti sulla griglia piastra/teppanyaki o sulle padelline. Potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.
- È normale che l'apparecchio faccia rumore durante l'uso.
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza mettervi sopra la griglia/piastra teppanyaki. In questo modo l'elemento riscaldante rimane esposto.
- Le padelline possono essere inserite ed estratte per essere servite man mano che il cibo si cuoce.
- NOTA: Una volta tolte dalla griglia, accertarsi di appoggiare le padelline calde su di una superficie resistente al calore.
- Non tagliare il cibo direttamente sulla piastra reversibile o nelle padelline, in quanto in questo modo si potrebbe danneggiare il rivestimento.
- Non mettere mai delle padelline vuote sull'apparecchio durante l'uso.
- Per evitare danni alle padelline, utilizzare soltanto le spatole in dotazione.
- Una volta terminata la cottura, ruotare in senso antiorario la manopola di controllo della temperatura portandola in posizione MIN verso sinistra e staccando la spina dalla presa di corrente.
- Non spostare l'unità fino a quando non si è del tutto raffreddata. Togliere le padelline dall'apparecchio prima di spostarlo, per evitare che cadano dal ripiano su cui sono appoggiate.



### **Avvertenza!**

Il manico della padellina è contrassegnato con un triangolo per indicare di non toccare questa parte del manico mentre si utilizza il set gourmet, perché può diventare rovente.

## Utilizzi generali del nuovissimo set gourmet:

<b>Griglia superiore/Piastra per teppanyaki e pancake</b>	<b>Piastre per la preparazione delle pietanze</b>	<b>Linee guida</b>
<p>Piastra superiore della griglia</p>	<p>Per grigliare carni, pesce, pollo, crostacei e verdura.</p> <p>Suggerimenti per le verdure: pomodori ciliegini, peperoni, funghi, mais dolce, cavolfiore, broccoli, patate, cetriolini e olive.</p> <p>Suggerimenti per pesce e crostacei: capesante, salmone, gamberi.</p>	<p>Spalmare un po' di burro o olio sulla piastra della griglia. Preriscaldare.</p> <p>Posizionare gli alimenti sulla piastra della griglia.</p> <p>Grigliare a piacere. Di tanto in tanto girare i cibi per cuocerli dall'altro lato.</p> <p>Il tempo di grigliatura dipende dal tipo di cibo, dalla temperatura iniziale e dallo spessore.</p> <p>NON tagliare il cibo direttamente sulla griglia.</p>
<p>Piastra superiore per teppanyaki</p>	<p>Uova all'occhio di bue o strapazzate, bacon, prosciutto a fette, carne rossa, pollo, pesce e crostacei.</p>	
<p>Piastra per pancake</p>	<p>Porzioni singole di pancake, crêpes, frittatine.</p>	



<b>Padelline per raclette</b>	<b>Piastre per la preparazione delle pietanze</b>	<b>Linee guida</b>
Griglia e fondata	Griglia carne e verdura sulla parte superiore della piastra e utilizza le padelline per fondere il formaggio o il cioccolato.	NON utilizzare con olio rovente.
Cuocere alla piastra	<p>Formaggio raclette, uova crude, pane, verdure, fettine sottili di carne o gamberi.</p> <p>Formaggi da utilizzare in alternativa; mozzarella, cheddar, gouda, brie, gorgonzola, blue e feta.</p>	<p>Sistemare gli alimenti nelle padelline. Posizionare le padelline nel piano inferiore della griglia e far cuocere fino a raggiungere la consistenza e il gusto desiderati. Sorvegliare la cottura.</p> <p>Il formaggio fuso potrebbe espandersi sulle pietanze grigliate o sul pane.</p>
Dessert	Frutta flambé: banane, pere, ananas, mango, uva, fichi. Fette sottili di torta spruzzate con liquore.	<p>Sistemare gli alimenti nelle padelline. Pretagliare la frutta a fettine.</p> <p>NON tagliare nulla direttamente sulla griglia.</p> <p>Irrorare la frutta o la torta con zucchero e posizionare le padelline nel piano inferiore della griglia. Sorvegliare la cottura.</p>

### 3) MANUTENZIONE E PULIZIA

- Ruotare sempre il termostato completamente in senso antiorario (in posizione min.), staccare sempre la spina dalla presa e attendere che l'apparecchio si sia raffreddato prima di pulirlo.
- Non versare mai acqua fredda sulla piastra calda. per non danneggiare l'apparecchio e causare schizzi d'acqua calda.
- La piastra reversibile e le palette sono lavabili in lavastoviglie o a mano utilizzando acqua calda, detersivo delicato e una spugna morbida. Le padelline non sono lavabili in lavastoviglie. Si lavano a mano con acqua calda, detersivo delicato e una spugna morbida.
- Se ci sono residui di bruciato sulla griglia o sulle padelline, lasciarle prima in acqua calda e poi pulirle con un detersivo delicato.
- Pulire l'apparecchio con un panno umido. Non usare mai materiali taglienti o abrasivi come spugne abrasive o lana d'acciaio per non danneggiare l'apparecchio.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi.

### 4) CONSERVAZIONE

- Non riporre il set gourmet con utensili di metallo o oggetti appuntiti, per evitare la formazione di graffi o danni sulla superficie.
- Assicurarsi sempre che i set gourmet sia pulito e asciutto prima di riporlo. Riporre con attenzione il set gourmet.

### 5) PARTI DI RICAMBIO

Per questo apparecchio non sono disponibili parti di ricambio.

### 6) SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIO



Questo apparecchio è contrassegnato secondo la direttiva europea 2012/19/EU sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Il prodotto non può essere trattato come rifiuto domestico. Portarlo invece a un punto di raccolta centrale per il riciclo degli elettrodomestici e delle apparecchiature elettroniche. Per informazioni più dettagliate sul trattamento, il recupero e il riciclaggio

di questo prodotto, rivolgersi all'ufficio comunale locale, al servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o al negozio in cui è stato acquistato il prodotto. Un corretto smaltimento aiuta a prevenire conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana. Riutilizzando, riciclando e/o facendo altro uso di vecchi elettrodomestici, viene dato un importante contributo alla protezione dell'ambiente.

## **Solo per il Regno Unito:**

In base al regolamento del 2013 sui rifiuti elettrici ed elettronici (Waste Electrical and Electronic Equipment Regulations 2013 - SI 2013/3113) (e successive modifiche), i prodotti che non sono più utilizzabili devono essere raccolti separatamente e smaltiti in modo rispettoso dell'ambiente.

## **7) GARANZIA**

Per i prodotti venduti nello Spazio economico europeo e nel Regno Unito, è disponibile una garanzia di 24 mesi sul prodotto a tutela della mancanza di conformità a norma della direttiva (UE) 2019/771 e della legge sui diritti dei consumatori del 2015 (Regno Unito).

La garanzia è valida solo se si utilizza l'apparecchio per uso non professionale.

In nessun caso siamo responsabili per difetti causati da:

- mancato rispetto delle istruzioni per l'utilizzo e la manutenzione;
- normale deterioramento (ad esempio scolorimento e graffi); e/o
- impatto di fattori esterni, come danni dovuti alle condizioni meteo, danni da trasporto, danni provocati da urti e colpi.

In caso di mancata conformità, in base alle circostanze,

- il prodotto sarà riparato;
- il prodotto sarà sostituito;
- sarà rimborsata una percentuale del prezzo del prodotto;
- sarà rimborsato l'intero prezzo del prodotto.

Mantenere la ricevuta d'acquisto o di consegna del prodotto recanti la data di acquisto o di consegna. La prova d'acquisto o di consegna è necessaria per esercitare il diritto al risarcimento per mancanza di conformità.

**Le presenti disposizioni non riguardano diritti statutari che il cliente possieda ai sensi dei regolamenti nazionali applicabili (ad es. la vendita di beni di consumo), che possono variare da paese a paese. Le presenti disposizioni sono fornite unicamente a scopo informativo e non costituiscono garanzia commerciale che offre diritti diversi da quelli applicabili a norma dei regolamenti nazionali.**

Per qualsiasi domanda sul prodotto, contattare il nostro servizi scrivendo a: [info@cookware-co.com](mailto:info@cookware-co.com)

Il servizio clienti vi indicherà la procedura da seguire.

Buon divertimento con l'utilizzo del vostro apparecchio!

**Per il Regno Unito:** la garanzia come qui descritta è fornita da The Cookware Company UK & Ireland Ltd.

The Original  
**GREENPAN™**



FI

EL

CS

IT

ES

TR

PL

# MANUAL DE INSTRUCCIONES Y GARANTÍA RACLETTE-GRILL | 8 personas

PARRILLA/PLANCHA, CREPERA Y RACLETTE



# CONTENIDO

<b>1) INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD</b>	<b>60</b>
<b>2) DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS</b>	<b>61</b>
<b>CARACTERÍSTICAS Y VENTAJAS</b>	<b>62</b>
<b>MONTAJE</b>	<b>63</b>
<b>ANTES DEL PRIMER USO</b>	<b>63</b>
<b>USO</b>	<b>64</b>
<b>USOS GENERALES DE LA RACLETTE-GRILL</b>	<b>66</b>
<b>3) CUIDADO Y LIMPIEZA</b>	<b>68</b>
<b>4) ALMACENAJE</b>	<b>68</b>
<b>5) PIEZAS DE REPUESTO</b>	<b>68</b>
<b>6) ELIMINACIÓN DEL APARATO</b>	<b>69</b>
<b>7) GARANTÍA</b>	<b>69</b>

Antes de utilizar este aparato, lea atentamente estas instrucciones. Recomendamos que conserve estas instrucciones. Por su seguridad, siga estas instrucciones cuando utilice aparatos eléctricos.

## **1) INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD**

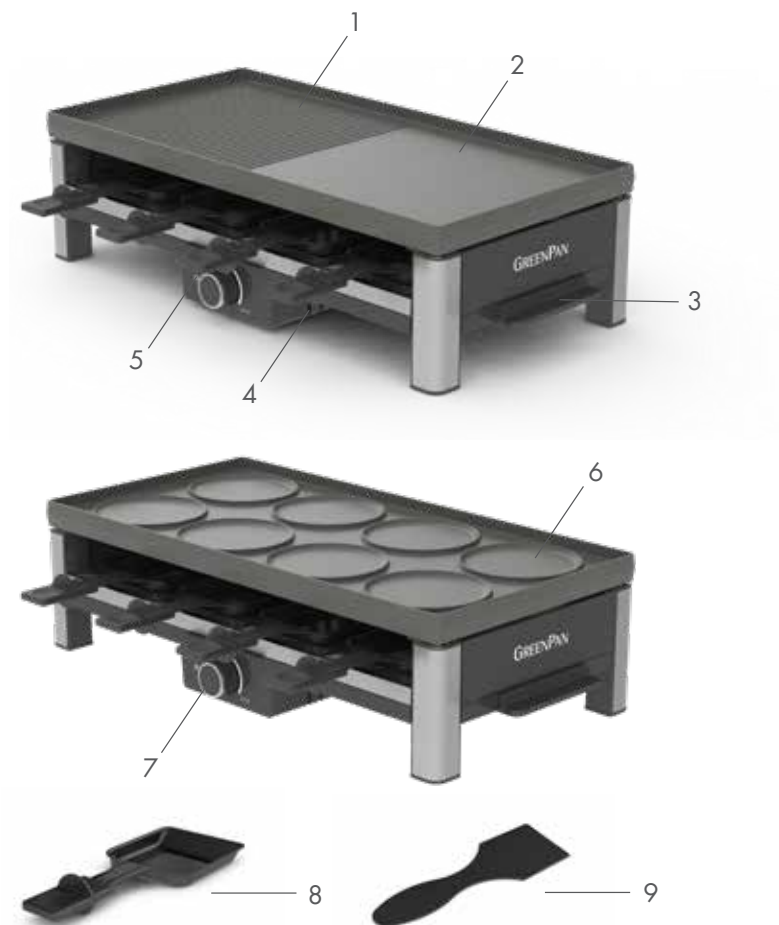
1. Este aparato no debe ser utilizado por niños menores de ocho años. Este aparato puede ser utilizado por niños de ocho años o más, personas con movilidad reducida, personas con discapacidad física, sensorial o cognitiva, y personas sin la experiencia y los conocimientos necesarios, siempre que estén supervisados o hayan sido instruidos sobre el uso seguro de este aparato, y entiendan el peligro asociado con su uso.
2. Los niños no deben jugar con el aparato.
3. No deje que los niños realicen la limpieza o mantenimiento del aparato, salvo que tengan más de ocho años y estén bajo supervisión.
4. Mantenga el aparato y el cable de alimentación lejos del alcance de los niños menores de ocho años.
5. Para evitar cualquier peligro, si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, un técnico de mantenimiento del fabricante o una persona con cualificación similar.
6. El aparato no está destinado a estar controlado por un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
7. Este aparato solamente debe utilizarse para fines domésticos y para el uso previsto. Este aparato no es adecuado para su uso en exteriores.
8. Nunca mueva el aparato tirando del cable. Siempre tire del enchufe para extraerlo de la toma. No tire nunca del cable.
9. Coloque el aparato en una superficie estable, uniforme y resistente al calor. Nunca coloque el aparato cerca de materiales inflamables, gases combustibles o una llama abierta.
10. No deje el aparato desatendido mientras esté conectado a la corriente.



11. Este aparato solo debe utilizarse con los accesorios suministrados por el fabricante.
12. **Precaución:** la parrilla/plancha y las sartenes se calientan durante su uso. Evite sufrir quemaduras.
13. Nunca gire la parrilla/plancha durante su uso. Espere siempre a que la unidad se haya enfriado completamente y esté limpia antes de utilizar el otro lado.
14. Mantenga el cable de alimentación lejos de los componentes calientes del aparato.
15. No sumerja el cable, el enchufe o el aparato en agua u otro líquido, ya que podría causar una descarga eléctrica.
16. Desconecte siempre el enchufe de la toma y espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
17. Conecte el aparato a una toma de corriente con conexión a tierra.
18. Cualquier uso que no esté descrito en estas instrucciones se considerará un uso inadecuado y podrá ocasionar lesiones personales o daños materiales.
19. El fabricante no será responsable de ningún daño causado por usuarios que no sigan las instrucciones de seguridad.
20. Cuando utilice varios aparatos eléctricos a la vez, la regla general es que puede conectar un máximo de 3500 vatios al mismo circuito eléctrico. No obstante, nunca deben conectarse dos o más raclettes-grill a un mismo circuito eléctrico.

## **2) DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS**

1. Parrilla
2. Plancha
3. Asas
4. Cable de alimentación con enchufe (no se muestra en la imagen)
5. Indicador luminoso
6. Placa para tortitas
7. Mando de control de temperatura (mín.-máx.)
8. Ocho minisartenes
9. Ocho espátulas



### Características y ventajas:

1. Parrilla: para asar carne de ternera, pollo, salchichas, gambas, verduras y mucho más.
2. Plancha: para asar teppanyaki, hamburguesas, cebollas, pimientos, beicon y huevos (placa reversible para parrilla/plancha (1 y 2) y placa para tortitas (6) con revestimiento Thermolon Volt). Revestimiento antiadherente cerámico y saludable Thermolon Volt, sin PFAS, especialmente diseñado para aparatos de cocina.

3. Asas (3): estas asas laterales de nailon, sencillas y portátiles permiten transportar fácilmente la raclette-grill 4 en 1 a cualquier fiesta. No mueva el aparato mientras esté caliente.
4. Cable de alimentación con enchufe: 1,50 m de largo.
5. Indicador luminoso: se ilumina en verde y se apaga cuando la raclette-grill 4 en 1 alcanza la temperatura correcta.
6. Placa para tortitas: permite preparar ocho tortitas a la vez.
7. Control de temperatura (mín.-máx.): ajuste la temperatura adecuada para su comida.
8. Ocho minisartenes: cada sartén está fabricada en acero al carbono duradero y acabada con un revestimiento antiadherente. Para fundir queso, chocolate o plátanos, e incluso tostar pan.
9. Ocho espátulas: diseñadas para utilizarse con las minisartenes, estas espátulas son perfectas para raspar los restos de queso derretido de la minisartén.

### **Montaje:**

1. Instale la placa reversible para parrilla/plancha y la placa para tortitas correctamente sobre el aparato.
2. Coloque las ocho minisartenes y espátulas cerca de la unidad.
3. Prepare los ingredientes.
4. Enchufe la raclette-grill 4 en 1.
5. Enciéndala.
6. La placa reversible tardará unos minutos en calentarse.
7. Cuando la unidad ya esté caliente, añada las minisartenes con la comida.

### **Antes del primer uso:**

- Extraiga el aparato y los accesorios de la caja, y elimine todo el material de embalaje.
- Antes de utilizar el aparato, compruebe minuciosamente que la raclette-grill, el cable de alimentación y los accesorios no presentan defectos.
- Limpie la raclette-grill y los accesorios con un paño húmedo antes de utilizar el aparato por primera vez. Nunca utilice agentes limpiadores abrasivos.

- Coloque la base sobre una superficie plana y nivelada.
- Coloque la placa reversible de parrilla/plancha sobre la resistencia en los soportes de la parrilla. Utilice el lado liso para calentar, preparar fondue o desayunos, etc., y el lado con reborde para asar carnes, pescados o verduras a la parrilla.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente (nota: antes de conectar el aparato, asegúrese de que el voltaje del aparato coincide con el del suministro eléctrico local. Voltaje 220V-240V, 50Hz/ 60Hz).
- Gire el termostato hacia la derecha hasta la máxima potencia y deje que el aparato se caliente (sin las minisartenes) al menos entre 5 y 10 minutos, sin colocar ningún alimento sobre la plancha. El indicador luminoso verde se apagará cuando la raclette-grill alcance la temperatura adecuada.
- Cuando encienda el aparato por primera vez, es posible que desprenda algo de humo y perciba un ligero olor a humo. Es algo normal, simplemente asegúrese de que la estancia esté bien ventilada. El olor y el humo son temporales y no tardarán en desaparecer.
- Recomendamos que coloque un salvamanteles resistente al calor entre la mesa y el aparato (para evitar dañar la mesa o el mantel).
- Coloque el aparato en una estancia bien ventilada.

### **Uso:**

- Coloque la base sobre una superficie plana y nivelada.
- Coloque la placa reversible para parrilla/plancha sobre la resistencia en los soportes de la parrilla. Utilice el lado liso para calentar, preparar fondue o desayunos, etc., y el lado con reborde para asar carnes, pescados o verduras a la parrilla.
- Caliente el aparato durante unos minutos a máxima potencia, hasta que el indicador luminoso verde se apague.
- Extienda el aceite de cocina de su elección sobre la placa para parrilla/plancha.
- Utilice el mando del termostato para seleccionar la temperatura deseada.

- Nunca utilice objetos afilados en la placa para parrilla/plancha o en las minisartenes, ya que podría dañar el revestimiento antiadherente.
- Es normal que el aparato haga algo de ruido durante su uso.
- Nunca utilice el aparato sin haber colocado la placa para parrilla/plancha, ya que la resistencia quedaría expuesta.
- Las minisartenes se pueden mover dentro y fuera de la placa inferior a medida que se cocina y se sirve la comida.
- NOTA: Asegúrese de colocar las minisartenes calientes sobre una superficie resistente al calor cuando las retire de la parrilla.
- No corte alimentos en la placa reversible ni en las minisartenes, ya que podría dañar el revestimiento.
- Nunca coloque las minisartenes vacías en el aparato durante su uso.
- Para evitar dañar las minisartenes, utilice solo las espátulas suministradas.
- Cuando termine de cocinar, gire el mando de control de temperatura hacia la izquierda hasta la posición MIN y desenchúfelo de la toma de corriente.
- No toque la unidad hasta que se haya enfriado por completo. Retire las minisartenes antes de moverlas para evitar que se caigan de la placa inferior.



### **Precaución!**

El mango de las minisartenes está marcado con un triángulo para indicar que no debe tocar esta parte del mango mientras use la raclette-grill, ya que pueden estar muy calientes.

## Usos generales de la raclette-grill:

<b>Parte superior para parrilla/ plancha y tortitas</b>	<b>Placas para preparación de comidas</b>	<b>Instrucciones</b>
Placa superior para parrilla	<p>Cocine a la parrilla carnes, pescados, aves, mariscos y verduras.</p> <p>Sugerencias de verduras: tomates cherry, pimientos, champiñones, maíz dulce, coliflor, brócoli, patatas, pepinillos y aceitunas.</p> <p>Sugerencias de marisco: vieiras, salmón y gambas.</p>	<p>Unte la placa de la parrilla con un poco de mantequilla o aceite vegetal. Ponga a precalentar el aparato.</p> <p>Coloque la comida en la placa de la parrilla.</p> <p>Ase los alimentos al gusto. Dele la vuelta a la comida de vez en cuando.</p> <p>El tiempo de asado depende del tipo de alimento, la temperatura inicial y el grosor.</p> <p>NO corte la comida directamente en la parrilla.</p>
Placa superior para plancha	Huevos revueltos o fritos, beicon, lonchas finas, jamón, carnes rojas, aves y marisco.	
Placa para tortitas	Tortitas, crêpes, minitortillas.	

<b>Minisartenes para raclette</b>	<b>Placas para preparación de comidas</b>	<b>Instrucciones</b>
Parrilla y fondue	Ase la carne y las verduras en la placa para parrilla y utilice las minisartenes para fundir queso o chocolate.	NO la utilice con aceite caliente.
Asar a la parrilla	<p>Queso de raclette, huevos crudos, pan, verduras, carnes en filetes finos o gambas.</p> <p>Quesos alternativos: mozzarella, cheddar, gouda, brie, gorgonzola, queso azul y feta.</p>	<p>Coloque la comida en las minisartenes. Coloque las minisartenes en la rejilla inferior de la base y ase al gusto y textura deseados. Vigile.</p> <p>Puede untar queso fundido en la comida a la parrilla o en pan.</p>
Postres	Fruta, flameados, plátanos, peras, piña, mango, uvas, higos. Trozos finos de pastel rociado con licor.	<p>Coloque la comida en las minisartenes. Corte la fruta en rodajas.</p> <p>NO la corte directamente en la parrilla.</p> <p>Espolvoree la fruta o el pastel con azúcar y coloque las minisartenes en la rejilla inferior de la base. Vigile.</p>

### 3) CUIDADO Y LIMPIEZA

- Gire siempre el termostato hacia la izquierda (al mín.), desconecte siempre el enchufe de la toma y espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
- Nunca vierta agua fría en la placa caliente, ya que podría dañar el aparato y hacer que el agua caliente salpique.
- La placa reversible y las espátulas pueden limpiarse en el lavavajillas o a mano con agua tibia, un detergente suave y una esponja suave. Las minisartenes no son aptas para el lavavajillas, pero pueden lavarse a mano con agua templada, un detergente suave y un estropajo suave.
- Si quedan restos quemados en la placa o en las minisartenes, pruebe a sumergirlas primero en agua templada y un detergente suave.
- Limpie el aparato con un paño húmedo. Nunca utilice materiales de limpieza afilados o abrasivos, como estropajos o lanas de acero, ya que podrían dañar el aparato.
- Nunca sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.

### 4) ALMACENAJE

- No guarde la raclette-grill 4 en 1 con utensilios metálicos o elementos afilados, ya que podrían producirse arañazos o daños en la superficie.
- Asegúrese siempre de que la raclette-grill está limpia y seca antes de guardarla. Guarde la raclette-grill en un lugar seguro.

### 5) PIEZAS DE REPUESTO

Tenga en cuenta que no hay piezas de repuesto para esta unidad.

### 6) ELIMINACIÓN DEL APARATO



Este aparato está marcado según la directiva europea 2012/19/EU sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). El producto no debe desecharse junto a los residuos domésticos. En su lugar, llévelo a un punto de recogida para el reciclaje de electrodomésticos y similares. Si desea obtener información más detallada



sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la oficina local de su ciudad, el servicio de eliminación de residuos domésticos o el establecimiento donde adquirió el producto. Su correcta eliminación evitará consecuencias adversas para el medio ambiente y la salud humana. Al reutilizar, reciclar o dar otro uso a los aparatos viejos, contribuirá de manera importante a la protección de nuestro medio ambiente.

### **Solo válido para el Reino Unido:**

Según el Reglamento sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos británico de 2013 (SI 2013/3113) (en su versión modificada), los productos que ya no se pueden utilizar deben recogerse por separado y eliminarse de forma respetuosa con el medio ambiente.

## **7) GARANTÍA**

Los productos vendidos en el Espacio Económico Europeo y Reino Unido, poseen una garantía de 24 meses por falta de conformidad, en virtud de la Directiva (UE) 2019/771 y la Ley de Derechos del Consumidor de 2015 (Reino Unido).

Esta garantía solo se aplica si utiliza el producto para fines no profesionales.

No nos hacemos responsables de los defectos derivados de:

- El incumplimiento de las instrucciones de cuidado y uso.
- El desgaste normal (por ejemplo, decoloraciones o arañazos).
- El impacto de factores externos, como los daños causados por las condiciones meteorológicas, el transporte o los golpes.

En caso de falta de conformidad, y según las circunstancias:

- El producto será reparado.
- El producto será sustituido.
- Se reembolsará una parte proporcional del precio pagado por el producto
- se reembolsará el precio íntegro pagado por el producto.

Conserve un justificante de compra o entrega del producto en el que se indique la fecha de compra o entrega. Necesitará dicho comprobante de compra o entrega para poder ejercer los recursos por falta de conformidad.

**Estas disposiciones no afectan a ningún derecho legal que usted, como cliente, tenga en virtud de la normativa nacional aplicable (por ejemplo, sobre la venta de bienes de consumo), que puede variar de un país a otro. Estas disposiciones son meramente informativas y no constituyen una garantía comercial que le otorgue derechos distintos de los que le otorga la normativa nacional aplicable.**

Si tiene alguna pregunta sobre el producto, puede ponerse en contacto con nuestro servicio de atención al cliente por correo electrónico en [info@cookware-co.com](mailto:info@cookware-co.com)

El servicio de atención al cliente le indicará cómo proceder.

Esperamos que disfrute de su aparato.

**Para Reino Unido:** la garantía indicada anteriormente es prestada por The Cookware Company UK & Ireland Ltd.

The Original  
**GREENPAN™**



FI

EL

CS

IT

ES

TR

PL

# KULLANIM TALİMATLARI VE GARANTİ GOURMET | 8 kişilik

IZGARA/TEPPANYAKI, PANKEK VE RAKLET



# İÇİNDEKİLER

<b>1) GENEL GÜVENLİK TALİMATLARI</b>	<b>74</b>
<b>2) PARÇALARIN TANIMI</b>	<b>75</b>
<b>ÖZELLİKLER VE AVANTAJLAR</b>	<b>76</b>
<b>MONTAJ</b>	<b>77</b>
<b>İLK KULLANIMDAN ÖNCE</b>	<b>77</b>
<b>KULLANIM</b>	<b>78</b>
<b>ULTIMATE GOURMET GENEL</b>	
<b>KULLANIM ALANLARI</b>	<b>80</b>
<b>3) BAKIM VE TEMİZLİK</b>	<b>82</b>
<b>4) SAKLAMA</b>	<b>82</b>
<b>5) YEDEK PARÇALAR</b>	<b>82</b>
<b>6) CİHAZIN ELDEN ÇIKARILMASI</b>	<b>82</b>
<b>7) GARANTİ</b>	<b>83</b>

Cihazı kullanmaya başlamadan önce lütfen bu talimatları dikkatle okuyun. Bu talimatları saklamanızı tavsiye ederiz. Elektrikli cihazları kullanırken kendi güvenliğiniz için buradaki talimatlara uymalısınız.

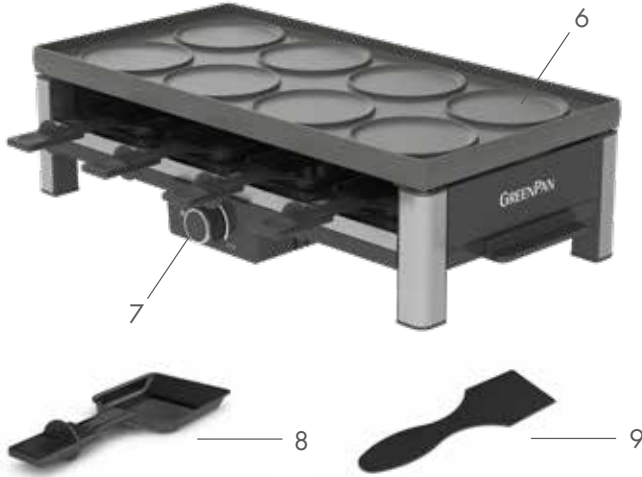
## 1) GENEL GÜVENLİK TALİMATLARI

1. Bu cihaz 8 yaşından küçük çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Bu cihaz, gözetim altında oldukları veya bu cihazın güvenli bir şekilde nasıl kullanılacağına dair talimatlar aldıkları ve kullanımıyla ilgili tehlikeyi anladıkları takdirde 8 yaş ve üzeri çocuklar, hareket kabiliyeti kısıtlı kişiler, fiziksel, duyuşsal veya bilişsel kapasitesi düşük kişiler ve gerekli bilgi ve deneyime sahip olmayan kişiler tarafından kullanılabilir.
2. Çocuklar bu cihazla oynamamalıdır.
3. Çocukların, 8 yaşından büyük değillerse ve gözetim altında bulundurulmuyorsa bu cihazı temizlemesine veya bakımını yapmasına izin vermeyin.
4. Cihazı ve elektrik kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği bir yerde saklayın.
5. Elektrik kablosu hasar görmüşse tehlikeyi önlemek amacıyla değıştirme işlemini sadece üretici, üreticinin servis teknisyeni veya benzer nitelikleri taşıyan biri tarafından yapılmalıdır.
6. Bu cihaz, haricî bir zamanlayıcı veya ayrı uzaktan kumanda sistemiyle çalıştırılacak şekilde tasarlanmamıştır.
7. Bu cihaz sadece ev tipi kullanım içindir ve amacı dışında kullanılmamalıdır. Bu cihaz açık mekânda kullanıma uygun değildir.
8. Cihazı asla kablosundan çekerek taşımayın. Prizden çıkarırken daima fişten tutarak çekin. Kesinlikle kablodan çekmeyin.
9. Cihazı sabit, düzgün ve ısı geçirmez bir yüzeye koyun. Cihazı hiçbir şekilde yanıcı malzemelerin, tutuşabilir gazların veya açık ateşin yakınında tutmayın.
10. Cihaz elektrik kaynağına bağlıyken başından ayrılmayın.
11. Cihaz, yalnızca üreticinin sağladığı aksesuarlarla kullanılabilir.
12. **Uyarı:** ızgara/teppanyaki ve tavalarda kullanım sırasında sıcaktır. Yanık tehlikesine karşı korunun.
13. Kullanım sırasında ızgarayı/teppanyakiyi asla çevirmeyin. Tamamen soğuduktan ve temizlendikten sonra diğer tarafını kullanın.
14. Elektrik kablosunu cihazın kızgın kısımlarından uzak tutun.
15. Elektrik kablosunu, fişini ya da cihazı suya veya başka bir sıvıya daldırmayın: Elektrik çarpabilir.

16. Cihazı temizlemeye başlamadan önce daima fişini prizden çekin ve tamamen soğumasını bekleyin.
17. Cihazı topraklanmış prize takın.
18. Bu talimatlarda tanımlananların dışındaki her türlü kullanım amaç dışı kullanım sayılır ve yaralanmalara ya da malzemenin hasar görmesine yol açabilir.
19. Kullanıcıların güvenlik talimatlarına uymaması sonucu ortaya çıkan hasardan üretici sorumlu değildir.
20. Birden çok elektrikli cihazı aynı anda kullanırken dikkat etmeniz gereken kural, aynı elektrik devresine bir seferde en çok 3500 watt bağlanabileceğidir. Dolayısıyla hiçbir zaman tek elektrik devresine birden çok Gourmet set ürünü bağlamamalısınız.

## **2) PARÇALARIN TANIMI**

1. Izgara levhası
2. Teppanyaki levhası
3. Saplar
4. Fişli elektrik kablosu (resimde gösterilmemektedir)
5. Gösterge ışığı
6. Pankek levhası
7. Sıcaklık kontrol düğmesi (min. – maks.)
8. Sekiz adet mini tava
9. Sekiz adet spatula



## Özellikler ve avantajlar:

1. Izgara Levhası – sığır eti, tavuk, sosis, karides, sebze ve benzerleri için kullanın.
2. Teppanyaki Levhası – teppanyaki, hamburger, soğan, biber, pastırma ve yumurta için kullanın. (Çift Taraflı Izgara/Teppanyaki levhası (1&2) ve Pankek levhası (6) Thermolon Volt Kaplamalıdır). Thermolon Volt, mutfak aletlerine göre özel olarak tasarlanmış olup PFAS içermeyen, sağlıklı ve yapışmaz seramik malzeme ile kaplıdır.
3. Saplar (3) – Naylondan yapılmış bu basit tasarımlı ve taşınabilir yan saplarla Gourmet setinizi ziyafet yerine kadar taşımak çok kolay. Cihazı sıcakken taşımayın.



4. Fişli elektrik kablosu – 1,50 m uzunluğunda.
5. Gösterge Işığı – Yeşil renkte yanar ve Gourmet set doğru sıcaklığa ulaştığında söner.
6. Pankek levhası - Tek seferde sekiz pankek yapılabilir.
7. Sıcaklık Kontrolü (min. – maks.) – Yemeğiniz için doğru sıcaklığa çevirin.
8. Sekiz Adet Mini Tava - Tavalar dayanıklı karbon çeliğinden yapılmıştır ve yapışmaz kaplamaya sahiptir. Peynir, çikolata, muz eritin. Ekmek de kızartabilirsiniz.
9. 8 Spatula – Mini tavalarla kullanılmak üzere tasarlanan bu spatulalar, erimiş peyniri mini tavadan kazıyarak almak için mükemmeldir.

## **Montaj:**

1. Çift Taraflı Izgara/Teppanyaki levhası ve Pankek levhasını doğru şekilde gövdenin üstüne yerleştirin.
2. 8 Mini Tava ve Spatulayı cihazın yanına koyun.
3. Tüm yemek hazırlıklarınızı tamamlayın.
4. Gourmet cihazının fişini takın.
5. Cihazı çalıştırın.
6. Çift taraflı ızgaranın ısınması birkaç dakika sürecektir.
7. Cihaz ısındığında içinde yiyeceklerle birlikte Mini Tavaları yerleştirin.

## **İlk kullanımdan önce:**

- Cihazı ve aksesuarları kutusundan çıkarın ve tüm ambalajları atın.
- Cihazı kullanmaya başlamadan önce Gourmet seti, elektrik kablosu ve aksesuarlarında herhangi bir kusur olup olmadığı dikkatle kontrol edilmelidir.
- Gourmet seti ve aksesuarlarını ilk kullanım öncesinde nemli bir bezle temizleyin. Aşındırıcı özellikteki temizlik malzemelerini asla kullanmayın.
- Cihazı düz bir yüzeye koyun.
- Çift taraflı ızgara/teppanyaki levhasını, ızgara desteklerini kullanarak ısıtma elemanı üstüne yerleştirin. Yiyecekleri ısıtmak, fondü veya kahvaltılık yiyecekler vb. hazırlamak için düz tarafı kullanın. Et, balık veya sebzeleri ızgara yapmak için çizgili tarafını kullanın.
- Fişi prize takın. (Lütfen dikkat: Cihazın fişini takmadan önce voltajının yerel güç kaynağına uyup uymadığını mutlaka kontrol edin. Voltaj 220V-240V, 50Hz/ 60Hz).
- Termostatı saat yönünde çevirerek en yüksek ayara getirin ve teppanyaki üzerine yiyecek koymadan önce cihazın (mini tavalardan) en az 5-10

dakika ısınmasını bekleyin. Gourmet seti doğru sıcaklığa ulaştığında yeşil gösterge ışığı sönecektir.

- Cihaz ilk çalıştırıldığında biraz duman çıkabilir, ayrıca hafif bir duman kokusu alabilirsiniz. Bu durum normaldir: Odanın gerektiği şekilde havalandırılmasını sağlamaya dikkat edin. Cihazdan koku ve duman çıkması geçici bir durumdur ve bir süre sonra ortadan kalkar.
- Masanızla cihaz arasına ısı geçirmez bir mat koymanızı tavsiye ederiz (masanız veya masa örtünüzün zarar görmesini önleyecektir).
- Cihazı iyi havalandırılan bir mekâna yerleştirin.

## **Kullanım:**

- Cihazı düz bir yüzeye koyun.
- Çift taraflı ızgara/teppanyaki levhasını, ızgara desteklerini kullanarak ısıtma elemanı üstüne yerleştirin. Yiyecekleri ısıtmak, fondü veya kahvaltılık yiyecekler vb. hazırlamak için düz tarafı kullanın. Et, balık veya sebzeleri ızgara yapmak için çizgili tarafını kullanın.
- Yeşil gösterge ışığı sönene kadar cihazı en yüksek ayarda birkaç dakika ısıtın.
- Tercih ettiğiniz sıvı yemeklik yağ ızgara/teppanyaki levhası üzerine sürün.
- Termostat üzerindeki düğmeyi kullanarak istediğiniz sıcaklığı seçin.
- Iızgara/teppanyaki levhası ya da mini tavalarda asla keskin aletler kullanmayın. Keskin aletler yapışmaz kaplamaya zarar verir.
- Cihazın kullanım sırasında biraz ses çıkarması normal bir durumdur.
- Iızgara/teppanyaki levhasını yerleştirmeden cihazı asla kullanmayın. Aksi takdirde ısıtma elemanı açıkta duracaktır.
- Yemek pişirilir ve servis edilirken mini tavalara alt levhaya koyulup çıkartılabilir.
- DİKKAT: Sıcak mini tavalara ızgaradan çıkardıktan sonra koyacağınız yüzeyin ısıya dayanıklı olması gerektiğini unutmayın.
- Çift taraflı levha ve mini tavalara üzerinde yiyecek kesmeyin, yoksa kaplama zarar görebilir.
- Kullanım sırasında boş mini tavalara cihazın üzerine asla koymayın.
- Mini tavalara hasar görmesini önlemek için sadece pakete dahil spatulaları kullanın.
- Pişirme işlemi tamamlandığında, sıcaklık kontrol düğmesini saat yönünün tersine soldaki MIN konumuna kadar çevirin ve fişi prizden çekin.

- Cihazı tamamen soğuyana kadar hareket ettirmeyin. Cihazı yerinden kaldırmadan önce mini tavaları düşmemeleri için alt levhadan çıkartın.



### **Uyarı!**

Mini tavanın sapında bir üçgen işareti bulunmaktadır; Gourmet seti kullanılırken sap çok fazla ısınabildiğinden üçgen işareti sapın bu kısmına dokunmamanız gerektiğini hatırlatır.

## Ultimate Gourmet genel kullanım alanları:

Üst ızgara/Teppanyaki ve pankek	Yiyecek Hazırlama	Tavsiyeler
Üst ızgara levhası	<p>Et, balık, kümes hayvanları, deniz ürünleri ve sebzelerin ızgarası için kullanın.</p> <p>Sebze önerileri: çeri domates, biber, mantar, tatlı mısır taneleri, kamabahar, brokoli, patates, komişon ve zeytin.</p> <p>Deniz ürünleri önerileri: deniz tarağı, somon, karides.</p>	<p>Izgara Levhasına biraz tereyağı veya bitkisel yağ sürün. Önceden ısıtın</p> <p>Yiyecekleri ızgara levhasına yerleştirin.</p> <p>Damak tadınıza göre yiyecekleri ızgarada pişirin. Arada bir yiyecekleri tersyüz edin.</p> <p>Izgarada pişirme süresi yiyeceklerin türüne, kalınlığına ve ilk sıcaklığa göre değişir.</p> <p>Yiyecekleri ızgara üzerinde KESMEYİN.</p>
Üst Teppanyaki levhası	<p>Çırpılmış veya sahanda yumurta, pastırma, ince dilimlenmiş jambon, kırmızı et, kümes hayvanları ve deniz ürünleri.</p>	
Pankek levhası	<p>Ayrı ayrı pankek, krep ve “mini egg bites”</p>	

Raklet Mini Tavalar	Yiyecek Hazırlama	Tavsiyeler
Izgara ve Fondü	Izgara Levhasında et ev sebze ızgarası yapın, peynir ve çikolata eritmek için mini tavaları kullanın.	Kızgın yağ <b>KULLANMAYIN</b> .
Kızartma	Raklet peyniri, çiğ yumurta, ekmek, sebze, ince dilimli et veya karides.  Alternatif peynirler: Mozzarella, Çedar, Gouda, Brie, Gorgonzola, Mavi Küflü Peynir ve Beyaz Peynir.	Yiyecekleri Mini Tavalara yerleştirin. Mini Tavaları alt rafa yerleştirip damak tadınıza ve arzu ettiğiniz dokuya göre kızartın. Pişerken izleyin.  Eritilen peynir, ızgarada pişirilmiş yiyeceklerin veya ekmeğin üzerine sürülebilir.
Tatlılar	Meyveler, flambe, muz, armut, ananas, mango, üzüm, incir. İnce dilimlenmiş likörle ıslatılmış kek.	Yiyecekleri Mini Tavalara yerleştirin. Meyveleri önceden ince dilimler hâlinde kesin.  Izgara levhası üzerinde <b>KESMEYİN</b> .  Meyvelere ya da keke şeker serpin ve Mini Tavaları alt rafa yerleştirin. Pişerken izleyin.

### 3) BAKIM VE TEMİZLİK

- Termostat düğmesini saat yönünün tersine tamamen (min. ayarına kadar) çevirin, cihazı temizlemeye başlamadan önce daima fişini prizden çekin ve tamamen soğumasını bekleyin.
- Sıcak levhanın üzerine asla soğuk su dökmeyin. Aksi takdirde cihaz zarar görebilir ve sıcak su sıçrayabilir.
- Çift taraflı levha ve spatulalar bulaşık makinesinde veya ılık su, hafif bir deterjan ve yumuşak sünger kullanarak elde temizlenebilir. Mini tavalar ise bulaşık makinesinde yıkamaya uygun değildir, bunlar ılık su, hafif bir deterjan ve yumuşak sünger kullanarak elde yıkanabilir.
- Levha veya mini tavalarda yanık kalıntıları varsa önce hafif bir deterjan eklenmiş ılık suda bekletin.
- Cihazı nemli bir bezle silin. Asla ovma teli veya çelik yünü gibi keskin veya aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayın. Aksi takdirde cihaz zarar görebilir.
- Cihazı asla su yada başka bir sıvı içine daldırmayın.

### 4) SAKLAMA

- Gourmet setini metal kaplar veya keskin aletlerle aynı yerde saklamayın, yoksa yüzeyde çizikler veya hasarlar oluşabilir.
- Saklamak üzere kaldırmadan önce Gourmet setinin temiz ve kuru olmasına dikkat edin. Setinizi dikkatli bir şekilde saklayın.

### 5) YEDEK PARÇALAR

Bu cihaz için yedek parça bulunmadığını unutmayın.

### 6) CİHAZIN ELDEN ÇIKARILMASI



Bu cihazda Avrupa Topluluğunun Atık Elektrikli ve Elektronik Eşya (AEEE) ile ilgili 2012/19/EU Direktifi uyarınca işaretler kullanılmıştır. Bu ürün ev atıklarıyla birlikte atılamaz. Elektrikli ve elektronik ev tipi cihazları toplayan bir geri dönüşüm merkezine götürülmesi gerekir. Bu ürüne uygulanacak işlemler, toplama ve geri kazanım ile ilgili olarak lütfen bağlı olduğunuz belediyenin ilgili mercilerine, ev tipi atıkları toplama merkezine veya ürünü satın aldığınız mağazaya başvurun. Ürünün kurallara uygun olarak elden çıkarılması ile çevre ve insan sağlığı üzerindeki olumsuz etkileri önlenir. Eski cihazları tekrar kullanarak, geri dönüşüme göndererek ve/

veya başka yollarla elden çıkararak çevrenin korunmasında önemli bir rol oynamış olursunuz.

### **Sadece Birleşik Krallık için geçerlidir:**

Atık Elektrikli ve Elektronik Eşya Yönetmeliği 2013 (SI 2013/3113) (değiştirildiği şekliyle) uyarınca, artık kullanılmayan ürünler ayrı olarak toplanmalı ve çevre dostu bir şekilde imha edilmelidir.

## **7) GARANTİ**

Avrupa Ekonomik Alanı ve Birleşik Krallık'ta satılan ürünler için (AB) 2019/771 sayılı Direktif ve 2015 tarihli Tüketici Hakları Yasası (Birleşik Krallık) hükümleri uyarınca uygunluk eksikliğine karşı koruma olarak ürün üzerinde 24 aylık bir garantiden yararlanırsınız.

Bu garanti yalnızca ürünün profesyonel olmayan kullanımı durumunda geçerlidir.

Aşağıdaki hususlardan kaynaklanan herhangi bir kusurdan sorumlu değildir:

- Bakım ve kullanım talimatlarına uyulmaması
- Normal aşınma ve yıpranma (örn. renk değişiklikleri veya çizikler) ve/veya
- Dış faktörlerin etkisi, örn. hava şartlarından kaynaklanan hasar, nakliye hasarı, çarpma ya da darbe sonucu oluşan hasarlar

Uygunluk eksikliği olması durumunda ve şartlara bağlı olarak:

- Ürün onarılır.
- Ürün yenisiyle değiştirilir.
- Ürün için ödenen bedelin orantılı bir kısmı iade edilir.
- Ürün için ödelen bedelin tamamı iade edilir.

Lütfen ürünün satın alındığı veya teslim edildiği tarihi gösteren satış veya teslimat belgesini saklayın. Uygunluk eksikliği durumundaki çözüm yollarını kullanmak istiyorsanız satış veya teslimat belgesini ibraz etmeniz gerekecektir.

**Bu hükümler, ülkeden ülkeye değişebilen geçerli ulusal düzenlemeler (örn. tüketim mallarının satışına ilişkin mevzuat) kapsamında bir müşteri olarak sahip olduğunuz yasal hakları etkilememektedir. Bu hükümler yalnızca bilgilendirme amaçlıdır ve yürürlükteki ulusal düzenlemeler uyarınca sahip olduğunuz haklardan farklı haklar veren ticari bir garanti teşkil etmemektedir.**

Ürün hakkında bir sorunuz varsa müşteri hizmetlerimize e-posta göndererek bilgi alabilirsiniz: [info@cookware-co.com](mailto:info@cookware-co.com)

Müşteri hizmetleri, izlenecek adımlar hakkında gerekli bilgileri sağlar.

Cihazınızı keyifle kullanın!

**Birleşik Krallık için:** Yukarıda belirtilen garanti The Cookware Company UK & Ireland Ltd tarafından verilmiştir.



The Original  
**GREENPAN™**



FI

EL

CS

IT

ES

TR

PL

## **INSTRUKCJA OBSŁUGI I GWARANCJA ZESTAW DLA SMAKOSZY / Na 8 osób**

**PŁYTA GRILLOWA/TEPPANYAKI,  
DO NALEŚNIKÓW I RACLETTE**



# **SPIS TREŚCI**

<b>1) OGÓLNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA</b>	<b>88</b>
<b>2) OPIS ELEMENTÓW</b>	<b>89</b>
<b>CECHY I ZALETY</b>	<b>90</b>
<b>MONTAŻ</b>	<b>91</b>
<b>PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM</b>	<b>91</b>
<b>UŻYTKOWANIE</b>	<b>92</b>
<b>OGÓLNE ZASTOSOWANIE ZESTAWU DLA SMAKOSZY</b>	<b>94</b>
<b>3) KONSERWACJA I CZYSZCZENIE</b>	<b>96</b>
<b>4) PRZECHOWYWANIE</b>	<b>96</b>
<b>5) CZĘŚCI ZAMIENNE</b>	<b>96</b>
<b>6) UTYLIZACJA URZĄDZENIA</b>	<b>96</b>
<b>7) GWARANCJA</b>	<b>97</b>

Zanim zaczniesz używać tego urządzenia, przeczytaj uważnie poniższe informacje. Zalecamy zachować tę instrukcję. Dla własnego bezpieczeństwa należy przestrzegać poniższych zaleceń dotyczących bezpieczeństwa podczas korzystania z urządzeń elektrycznych.

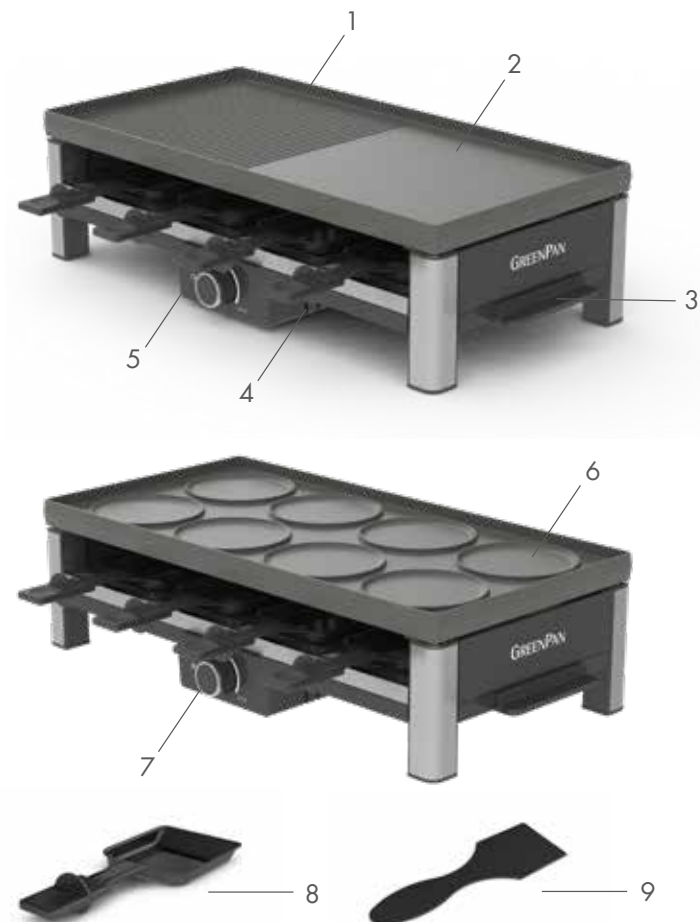
## **1) OGÓLNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA**

1. Niniejszego urządzenia nie mogą używać dzieci w wieku poniżej 8 lat. Urządzenia mogą używać dzieci w wieku 8 lat i starsze, osoby o ograniczonej sprawności ruchowej, osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub poznawczej oraz osoby bez niezbędnej wiedzy i doświadczenia, o ile są pod nadzorem lub otrzymują instrukcje, jak bezpiecznie używać to urządzenie i jeśli rozumieją niebezpieczeństwo związane z jego użytkowaniem.
2. Nie wolno pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem.
3. Nie pozwalaj dzieciom czyścić ani konserwować urządzenia, chyba że ukończyły 8 lat i są pod nadzorem.
4. Umieszczaj urządzenie i kabel zasilający w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 lat.
5. Aby uniknąć niebezpieczeństwa, jeśli dojdzie do uszkodzenia kabla zasilającego, musi go wymienić producent, technik serwisu producenta lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
6. Urządzenie nie może być sterowane za pomocą zewnętrznego timera ani osobnego systemu zdalnego sterowania.
7. Urządzenie może być używane wyłącznie w gospodarstwie domowym i zgodnie z jego przeznaczeniem. Urządzenie nie nadaje się do użytku na zewnątrz.
8. Nigdy nie przesuwaj ani nie przenoś urządzenia, ciągnąc za kabel. Zawsze wyciągaj kabel z gniazdka, ciągnąc za wtyczkę. Nigdy nie ciągnij tylko za kabel.
9. Ustawiaj urządzenie na stabilnej, równej i żaroodpornej powierzchni. Nigdy nie umieszczaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych, gazów palnych ani otwartego ognia.
10. Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru po podłączeniu go do źródła zasilania.
11. Urządzenia można używać wyłącznie z akcesoriami dostarczonymi przez producenta.

12. **Ostrzeżenie:** płyta grillowa/teppanyaki i patelenki są gorące podczas użytkowania. Uważaj, aby się nie oparzyć.
13. Nigdy nie odwracaj płyty grillowej/teppanyaki podczas użytkowania. Przed użyciem drugiej strony zawsze odczekaj, aż całkowicie ostygnie i wyczyść ją.
14. Trzymaj kabel zasilający z dala od gorących części urządzenia.
15. Nie zanurzaj kabla, wtyczki ani urządzenia w wodzie ani w jakimkolwiek innym płynie — może to spowodować porażenie prądem.
16. Przed czyszczeniem zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka i odczekaj, aż urządzenie ostygnie.
17. Podłącz urządzenie do gniazdka z uziemieniem.
18. Jakikolwiek użycie inne niż opisane w niniejszej instrukcji uznaje się za niewłaściwe, może to spowodować obrażenia ciała lub szkody materialne.
19. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody powstałe w wyniku nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa przez użytkowników.
20. Przy korzystaniu z kilku urządzeń elektrycznych jednocześnie obowiązuje zasada, że do tego samego obwodu elektrycznego można podłączać urządzenia o maksymalnej łącznej mocy 3500 W. W związku z tym do jednego obwodu elektrycznego nie wolno nigdy podłączać dwóch lub więcej zestawów dla smakoszy.

## 2) OPIS CZĘŚCI

1. Płyta grillowa
2. Płyta teppanyaki
3. Uchwyty
4. Kabel zasilający z wtyczką (niewidoczne na zdjęciu)
5. Lampka kontrolna
6. Płyta do naleśników
7. Pokrętko regulacji temperatury (min. – maks.)
8. Osiem patelerek
9. Osiem szpatulek



## Cechy i zalety:

1. Płyta grillowa – do przyrządzania wołowiny, kurczaka, kielbasy, krewetek, warzyw i innych produktów.
2. Płyta teppanyaki – do przyrządzania teppanyaki, burgerów, cebuli, papryki, bekonu i jajek. (Dwustronna płyta grillowa/teppanyaki (1 i 2) oraz płyta do naleśników (6) pokryte są powłoką Thermolon Volt). Thermolon Volt, przyjazna dla zdrowia ceramiczna powłoka zapobiegająca przywieraniu, bez PFAS, specjalnie zaprojektowana do urządzeń kuchennych.
3. Uchwyty (3) – nylonowe uchwyty boczne sprawiają, że przenośny zestaw dla smakoszy można zabrać z łatwością tam, gdzie jest impreza. Nie przesuwaj urządzenia, gdy jest gorące.

4. Kabel zasilający z wtyczką – 1,5 m.
5. Lampka kontrolna – świeci na zielono i gaśnie, gdy zestaw dla smakoszy osiąga właściwą temperaturę.
6. Płyta do naleśników – można na niej usmażyć osiem naleśników na raz.
7. Regulacja temperatury (min. – maks.) – ustaw odpowiednią temperaturę do wybranej potrawy.
8. Osiem patelенок – każda patelienka jest wykonana z trwałej stali węglowej oraz wykończona powłoką zapobiegającą przywieraniu. Można na nich topić ser, czekoladę, banany, a nawet opiekać chleb.
9. Osiem szpatulek – zaprojektowane do użytkowania z patelenkami, idealnie nadają się do zdrapywania z nich stopionego sera.

### **Montaż:**

1. Umieść dwustronną płytę grillową/teppanyaki oraz płytę do naleśników dokładnie na górnej części obudowy.
2. Obok urządzenia połóż 8 patelенок i szpatulek.
3. Przygotuj składniki potraw.
4. Podłącz zestaw dla smakoszy do prądu.
5. Włącz urządzenie.
6. Nagrzanie się dwustronnej płyty zajmie kilka minut.
7. Gdy urządzenie się nagrzeje, połóż na nim patelenci z daniem.

### **Przed pierwszym użyciem:**

- Wymij urządzenie i akcesoria z opakowania i wyrzuć całe opakowanie.
- Przed użyciem urządzenia należy dokładnie sprawdzić, czy zestaw dla smakoszy, przewód zasilający i akcesoria nie są uszkodzone.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia wyczyść zestaw dla smakoszy oraz akcesoria wilgotną szmatką. Nigdy nie używaj ściernych środków czyszczących.
- Ustaw podstawę na płaskiej, równej powierzchni.
- Umieść dwustronną płytę grillową/teppanyaki nad elementem grzewczym, na wspornikach od grilla. Gładkiej strony używaj do podgrzewania, przygotowywania fondue lub śniadań, itd. Strony rowkowanej używaj do grillowania mięs, ryb lub warzyw.
- Włóż wtyczkę do gniazdka. (Uwaga: Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie urządzenia jest zgodne z napięciem w sieci. Napięcie 220V-240V, 50Hz/ 60Hz).

- Przekręć termostat w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do najwyższego ustawienia i poczekaj co najmniej 5-10 minut, aż urządzenie się nagrzej — nie kładź na płytę teppanyaki ani patelenek ani jedzenia. Zielona lampka kontrolna zgaśnie, gdy zestaw dla smakoszy osiągnie właściwą temperaturę.
- Przy pierwszym włączeniu urządzenie może lekko dymić, może być również wyczuwalny delikatny zapach dymu. Jest to normalne: należy zapewnić odpowiednią wentylację pomieszczenia. Zapach i dym pojawiają się chwilowo i wkrótce znikną.
- Zalecamy umieszczenie żaroodpornej maty stołowej między stołem a urządzeniem (aby uniknąć potencjalnego uszkodzenia stołu lub obrusu).
- Urządzenia należy używać wyłącznie w pomieszczeniach zapewniających dobrą wentylację.

## **Użytkowanie:**

- Ustaw podstawę na płaskiej, równej powierzchni.
- Umieść dwustronną płytę grillową/teppanyaki nad elementem grzewczym, na wspornikach od grilla. Gładkiej strony używaj do podgrzewania, przygotowywania fondue lub śniadań, itd. Strony rowkowanej używaj do grillowania mięs, ryb lub warzyw.
- Rozgrzej urządzenie przez kilka minut na najwyższym ustawieniu, aż zgaśnie zielona lampka kontrolna.
- Przetrzyj płytę grillową/teppanyaki wybranym olejem do smażenia.
- Za pomocą pokrętła termostatu wybierz żądaną temperaturę.
- Nigdy nie używaj ostrych przedmiotów na płycie grillowej/teppanyaki ani w patelkach. Uszkadzają one powłokę zapobiegającą przywieraniu.
- To normalne, że urządzenie wydaje różne dźwięki podczas użytkowania.
- Nigdy nie używaj urządzenia, nie umieszczając na nim płyty grillowej/teppanyaki. Bez niej element grzewczy będzie niebezpiecznie odsłonięty.
- Patelenki można kłaść na dolnej płycie do przygotowania potraw lub je z niej ściągać, gdy danie jest gotowe.
- UWAGA: Pamiętaj, by gorące, zdjęte z grilla patelenki kłaść na żaroodpornej powierzchni.
- Nie krój niczego na dwustronnej płycie ani w patelkach, gdyż możesz w ten sposób uszkodzić powłokę.
- Nigdy nie stawiaj pustych patelenek na włączonym urządzeniu.



- Aby uniknąć uszkodzenia patelni, używaj tylko dostarczonych z nimi szpatulek.
- Po zakończeniu opiekania, przekręć pokrętko temperatury w lewo do pozycji MIN i wyciągnij wtyczkę z gniazdka.
- Nie ruszaj urządzenia, dopóki całkowicie nie ostygnie. Przed jego przeniesieniem wyjmij patelnię, aby nie spadła z dolnej płyty.



### **Ostrzeżenie!**

Uchwyt patelni jest oznaczony trójkątem, co oznacza, że nie należy dotykać tej jego części podczas korzystania z zestawu dla smakoszy, ponieważ może być ona bardzo gorąca.

## Ogólne zastosowanie zestawu dla smakoszy

Górna płyta grillowa/ teppanyaki i do naleśników	Przygotowywanie potraw	Wskazówki
Górna płyta grillowa	<p>Grilluj mięsa, ryby, drób, owoce morza i warzywa.</p> <p>Sugerowane warzywa: pomidorki koktajlowe, papryka, pieczarki, słodka kukurydza, kalafior, brokuły, ziemniaki, komiszonki i oliwki.</p> <p>Sugerowane owoce morza: przegrzebki, łosoś, krewetki.</p>	<p>Posmaruj płytę grillową odrobiną masła lub oleju roślinnego. Rozgrzej urządzenie.</p> <p>Położ jedzenie na płytę grillową.</p> <p>Grilluj wedle upodobań. Od czasu do czasu odwracaj jedzenie.</p> <p>Czas grillowania zależy od rodzaju składników, temperatury początkowej oraz grubości porcji.</p> <p><b>NIE KRÓJ</b> jedzenia bezpośrednio na grillu.</p>
Górna płyta teppanyaki	Jajecznicza lub jajka sadzone, bekon w cienkich plastrach, szynka, czerwone mięso, drób i owoce morza.	
Płyta do naleśników	Pojedyncze placuszki, naleśniki, jajeczne minibabeczki.	

Osiem patelerek do raclette	Przygotowywanie potraw	Wskazówki
Płyta grillowa i fondue	Grilluj mięso i warzywa na górnej płycie grillowej i użyj patelerek do roztopiania sera i czekolady.	NIE używaj z gorącym olejem.
Opiekanie	Przyrządzaj ser, surowe jajka, chleb, warzywa, cienko krojone mięsa lub krewetki w patelkach do raclette.  Inne sery: mozzarella, cheddar, gouda, brie, gorgonzola, sery niebieskie i feta	Umieść jedzenie w patelkach. Umieść patelki na dolnym ruszcie i opiekaj do uzyskania odpowiedniej konsystencji i smaku. Pilnuj dania.  Roztopiony ser można rozsmarować na grillowanym jedzeniu lub chlebie.
Desery	Owoce, flambé, banany, gruszki, ananas, mango, winogrona, figi. Cienko krojone ciasto skropione alkoholem.	Umieść jedzenie w patelkach. Pokrój owoce w plasterki.  NIE KRÓJ jedzenia na płycie grillowej.  Oprósz owoce lub ciasto cukrem i umieść patelki na dolnym ruszcie. Pilnuj dania.

### 3) KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

- Przed czyszczeniem zawsze przekręć pokrętkę termostatu do końca w lewo (do pozycji min.), wyjmij wtyczkę z gniazdka i odczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- Nigdy nie wylewaj zimnej wody na gorącą płytę. Może to spowodować uszkodzenie urządzenia i rozbryzgi gorącej wody.
- Dwustronną płytę i szpatułki można myć w zmywarce lub ręcznie, miękką gąbką w ciepłej wodzie z łagodnym płynem. Patelenki nie nadają się do mycia w zmywarce, można je myć ręcznie, miękką gąbką w ciepłej wodzie z łagodnym płynem.
- Jeśli na płycie lub patelencekach zostały przypalone resztki jedzenia, namocz je w ciepłej wodzie z łagodnym płynem.
- Czyść urządzenie wilgotną szmatką. Nigdy nie używaj ostrych ani ściernych materiałów czyszczących, takich jak zmywaki czy wełna stalowa. Mogą one uszkodzić urządzenie.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani w innych cieczach.

### 4) PRZECHOWYWANIE

- Nie przechowuj zestawu dla smakoszy z metalowymi przyborami kuchennymi ani z ostrymi przedmiotami, gdyż mogą one doprowadzić do zarysowań lub uszkodzić powierzchnię.
- Przed schowaniem zestawu dla smakoszy należy sprawdzić, czy na pewno jest czysty. Zestaw należy przechowywać z zachowaniem ostrożności.

### 5) CZĘŚCI ZAMIENNE

Do tego urządzenia nie ma żadnych części zamiennych.

### 6) UTYLIZACJA URZĄDZENIA



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z europejską dyrektywą 2012/19/EU w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Produkt ten nie może być traktowany jako odpad komunalny. Urządzenie należy oddać do punktu zbiórki organizującego recykling elektrycznych i elektronicznych urządzeń gospodarstwa domowego. Aby uzyskać więcej szczegółowych informacji na temat postępowania, odzyskiwania i recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miejskim, przedsiębiorstwem zajmującym się

użyłacją odpadów lub punktem, w którym zakupiono produkt. Prawidłowa użylacją pomaga zapobiec negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzkiego. Ponownie wykorzystując, oddając do recyklingu lub wykorzystując w inny sposób stare urządzenia wnosisz ważny wkład w ochronę środowiska.

### **Dotyczy tylko Zjednoczonego Królestwa:**

Zgodnie z przepisami dotyczącymi zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego z 2013 r. (SI 2013/3113) (z późniejszymi zmianami), produkty, które nie nadają się już do użyltku należy oddzielnie odbierać i użylzować w sposób przyjazny dla środowiska.

## **7) GWARANCJA**

W przypadku produktów sprzedawanych na terenie Europejskiego Obszaru Gospodarczego i Zjednoczonego Królestwa, kupujący otrzymuje 2-letnią gwarancję na produkt jako ochronę przed brakiem zgodności zgodnie z dyrektywą (UE) 2019/771 i ustawą o prawach konsumenta z 2015 r. (Zjednoczone Królestwo).

Gwarancja ma zastosowanie tylko wtedy, gdy produkt użyltkowany jest w warunkach domowych.

W żadnym wypadku nie ponosimy odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku:

- postępowania niezgodnego z instrukcją konserwacji i użyltkowania
- normalnego zużycia produktu (np. odbarwienia lub zarysowania)
- wpływu czynników zewnętrznych, np. szkody powstałe w wyniku warunków atmosferycznych, szkody powstałe w transporcie lub na skutek uderzeń bądź upadków.

W przypadku braku zgodności, zależnie od okoliczności:

- produkt zostanie naprawiony
- produkt zostanie wymieniony
- zwrócona zostanie proporcjonalna część kwoty zapłaconej za produkt
- zwrócona zostanie cała kwota, jaką zapłacono za produkt.

Należy koniecznie zachować dowód zakupu produktu, na którym widnieje data zakupu lub dostawy. Dowód zakupu lub dostawy będzie potrzebny w razie chęci egzekwowania środków zaradczych z tytułu braku zgodności.

**Niniejsze postanowienia nie mają wpływu na prawa ustawowe, jakie ma**

kupujący jako klient zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi (dotyczącymi np. sprzedaży dóbr konsumenckich), które mogą się różnić, zależnie od kraju. Niniejsze postanowienia mają charakter wyłącznie informacyjny i nie stanowią gwarancji handlowej, zapewniającej kupującemu inne prawa niż te, które mu przysługują zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi.

W razie jakichkolwiek pytań dotyczących produktu, należy kontaktować się z naszym działem obsługi klienta, pisząc na adres: [info@cookware-co.com](mailto:info@cookware-co.com)

Biuro obsługi klienta przekaze informacje na temat następných kroków.

Życzymy miłego korzystania z zakupionego urządzenia!

**Dla Zjednoczonego Królestwa:** gwarancja określona powyżej jest udzielana przez The Cookware Company UK & Ireland Ltd.



