

# THOMSON

## **NOTICE D'UTILISATION** **GRILL 3 EN 1**



***Lisez attentivement cette notice d'utilisation avant  
d'utiliser l'appareil.***

**CE**

*Ce produit est conforme aux exigences des directives 2006/95/CE (abrogeant la directive 73/23/CEE amendée par la directive 93/68/CEE) et 2004/108/CE (abrogeant la directive 89/336/CEE).*

## **IMPORTANT**

1. Veillez à ce que tous les éléments d'emballage (sacs en plastique, mousse de polystyrène) restent hors de portée des enfants.
  2. Cet appareil est conçu exclusivement pour une utilisation domestique. Utilisez-le tel que décrit dans cette notice d'utilisation pour éviter tout danger.
  3. Branchez le grill dans une prise électrique correctement mise à la terre. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas du bord d'une table ou d'un comptoir, et n'entre pas en contact avec une surface chaude. Pour débrancher l'appareil du secteur, tournez d'abord son bouton de la température sur son réglage minimal, puis sortez la fiche de l'appareil de la prise électrique.
  4. Ne placez pas le grill sur ou près d'une table de cuisson, ni dans un four.
  5. Ne touchez pas les surfaces chaudes.
  6. Faites particulièrement attention lorsque l'appareil est utilisé par ou près d'enfants.
  7. Réglez le bouton de la température sur son réglage minimal et débranchez l'appareil de la prise électrique après chaque utilisation et avant de le nettoyer.
  8. Faites particulièrement attention lorsque vous déplacez les plaques grill/plaques à gaufres quand elles contiennent de l'huile ou du liquide chaud. Videz fréquemment le bac à graisse. Ne laissez pas le bac à graisse se remplir au-delà de la moitié de sa contenance maximale.
  9. Pour nettoyer le grill, essuyez soigneusement les plaques de cuisson. Ne lavez pas l'appareil sous l'eau du robinet. Faites attention à la vapeur lorsque vous essuyez l'appareil avec une éponge ou un chiffon humide s'il est encore chaud. Avertissement : Certains produits nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
  10. Débranchez le grill de la prise électrique après chaque utilisation et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de manipuler ses accessoires et pièces amovibles.
  11. Veillez à ce que l'appareil reste hors de portée des enfants après utilisation.
  12. Après avoir branché le grill, vérifiez que son voyant rouge est allumé. Une fois le préchauffage terminé, son voyant vert s'allume.
  13. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation non dangereuse de l'appareil et ont compris les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sauf s'ils sont supervisés et âgés d'au moins 8 ans.
- Veillez à ce que l'appareil et son cordon d'alimentation restent hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

## **CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**

- Pour vous prémunir contre les risques de choc électrique, n'utilisez pas le grill si ses plaques à gaufres ou ses plaques grill/plancha réversibles sont fendues ou cassées.
- Par sécurité, si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un technicien ou un réparateur du service après-service.
- Cessez d'utiliser l'appareil si son cordon d'alimentation ou sa fiche est endommagé. Retournez l'appareil au service après-vente s'il présente un dysfonctionnement ou s'il a reçu un choc violent.
- Pour vous prémunir contre les risques d'électrocution, n'immergez pas l'appareil, son cordon d'alimentation ou sa fiche dans de l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, mentales ou sensorielles sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si une personne responsable de leur sécurité leur donne des instructions concernant l'utilisation de l'appareil ou les surveille pendant son utilisation. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être contrôlé par un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Ne laissez pas de spatule ni de pinces sur les plaques de cuisson quand elles sont chaudes.
- Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique en intérieur. Il doit être installé conformément aux réglementations de câblage nationales.
- La prise électrique sur laquelle l'appareil est branché doit toujours être mise à la terre. Ne branchez jamais l'appareil dans une prise électrique non mise à la terre.
- ATTENTION : Si une surface est fissurée, débranchez l'appareil de la prise électrique pour éviter un choc électrique.



- La température des surfaces peut devenir très élevée quand l'appareil est allumé.

## **Mise au rebut et protection de l'environnement**

Lorsque vous devez mettre au rebut votre appareil électrique parce qu'il est usé ou pour le remplacer, faites-le d'une manière respectueuse de l'environnement. Contactez votre mairie pour obtenir des informations sur les centres de recyclage écologiques existants.

## **PRÉSENTATION DE VOTRE APPAREIL**

Félicitations pour votre achat de ce Grill 3 en 1. Cet appareil combine en fait les fonctions de six appareils différents. Grâce à son couvercle à charnière flottante, à son jeu de plaques de cuisson réversibles et amovibles et à son jeu de plaques à gaufres, l'appareil peut servir de grill à contact, de presse à panini, de gaufrier, de grill intégral, de plancha intégrale, de mi-grill/mi-plancha. Il est pourvu d'un bouton de la minuterie, d'un bouton du thermostat et de voyants qui rendent son utilisation très aisée. Les plaques et le bac à graisse peuvent être lavés dans un lave-vaisselle, ce qui permet de les nettoyer rapidement et facilement.



A \_ Poignée

B \_ Boutons de déverrouillage des plaques de cuisson  
Appuyez dessus pour démonter les plaques de cuisson.

C \_ Bouton de la minuterie

D \_ Bouton du thermostat

E \_ Verrou d'ouverture à plat  
Appuyez dessus pour ouvrir complètement le couvercle vers l'arrière et le positionner à plat pour cuire dans cette position.

F \_ Cordon d'alimentation

G \_ Plaques de cuisson (Plaques à gaufres et plaques plancha/grill réversibles, amovibles).  
a. Plaques à gaufres : cuire des gaufres.  
b. Côté grill : parfait pour griller des steaks, des burgers, du poulet ou des légumes.  
c. Côté plat : cuire des œufs, du bacon, des galettes et des coquilles Saint-Jacques parfaitement à point.

d. Les plaques sont antiadhésives et compatibles lave-vaisselle, ce qui facilite leur nettoyage.

H \_ Voyants

- a. Rouge – Voyant d'alimentation, il est toujours allumé quand l'appareil est marche.
- b. Vert – Voyant prêt, il s'allume quand le préchauffage est terminé et pour indiquer que le thermostat est éteint.

I \_ Bac à graisse

Permet de récupérer les graisses. Il est amovible et facile à nettoyer puisqu'il est compatible lave-vaisselle.

## **INSTALLER VOTRE GRILL 3 EN 1**

Ce grill est conçu exclusivement pour une utilisation en intérieur. Placez-le à l'écart de tout endroit où il y a de l'eau et ne l'utilisez pas près d'une piscine ou d'une fontaine. Ne l'exposez pas à la pluie. Ne le laissez pas à l'extérieur quand il y a un orage.

Le grill doit être branché dans une prise électrique.

Posez le grill sur une surface rigide, plane, solide et thermorésistante.

## **AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION**

1. Nettoyez les plaques avec un chiffon doux et un détergent doux et dilué. Essuyez-les soigneusement, puis séchez-les.
2. Branchez le grill dans une prise électrique mise à la terre.
3. Tournez le bouton du thermostat sur la position gauche. Ne mettez pas d'aliments sur les plaques. L'appareil peut émettre de la fumée lors de sa première utilisation, c'est normal.
4. Après 4 à 5 minutes, éteignez l'appareil, puis laissez-le refroidir.
5. Insérez le bac à graisse au dos de l'appareil. Vous pouvez maintenant utiliser l'appareil.

## **INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE ET D'UTILISATION**

Ce grill est l'appareil de cuisson ultime. Grâce à ses plaques grill/plancha réversibles et amovibles, il vous offre cinq options différentes de cuisson plus la cuisson des gaufres. Il vous suffit de retourner les plaques de cuisson et de régler la charnière pour utiliser l'appareil comme grill de contact, presse à panini, grill intégral, plancha intégrale ou mi-grill/mi-plancha.

### **Gaufrier**



Utiliser le grill comme gaufrier.

Appuyez sur les boutons de déverrouillage (Pièces B, Photo 1) pour assembler les deux plaques à gaufres dans l'appareil.

Étape 1 : Réglez l'appareil avec ses boutons de thermostat et de minuterie.

Étape 2 : Attendez que l'appareil préchauffe. Une fois le préchauffage terminé, le voyant prêt vert s'allume.

Étape 3 : Verser de la pâte dans l'appareil. Ouvrez l'appareil en utilisant sa poignée. Versez uniformément environ 2 tasses de pâte à gaufres sur la plaque inférieure. Étalez la pâte uniformément sur la plaque inférieure avec un ustensile en bois ou en nylon thermorésistant. Refermez l'appareil.

**AVERTISSEMENT : LORSQUE VOUS VERSEZ LA PÂTE ET LORSQUE VOUS SORTEZ LES GAUFRES DE L'APPAREIL, EMPÊCHEZ-LE DE SE REFERMER ACCIDENTELLEMENT EN TENANT SA POIGNÉE SUPÉRIEURE AVEC UNE MANIQUE.**

Étape 4 : Sortir les gaufres. Quand les gaufres sont cuites, ouvrez l'appareil et retirez-en précautionneusement les gaufres avec un ustensile en bois ou en nylon thermorésistant.

**AVERTISSEMENT : Après utilisation, laissez l'appareil refroidir complètement avant de démonter ses plaques, de les changer ou de le ranger.**

### **Grill/Plancha 3 en 1**

Les plaques grill/plancha sont des accessoires de cuisine extrêmement polyvalents. Elles peuvent être utilisées de nombreuses manières différentes en fonction de vos envies culinaires.

Avant d'utiliser les plaques grill/plancha, sélectionnez le côté avec lequel vous voulez cuisiner. Le côté plancha plat est idéal pour cuire des galettes et des croque-monsieur. Le côté grill rainuré est parfait pour les steaks, les kebabs et les paninis.

Vous pouvez utiliser ensemble les 2 plaques grill ou les 2 plaques plancha, ou utiliser 1 plaque grill et 1 plaque plancha.

#### Assembler les plaques :

1. Vérifiez que l'appareil est débranché.
2. Sélectionnez les plaques avec lesquelles vous voulez cuisiner.
3. Positionnez l'appareil en sorte que ses boutons de réglage soient dirigés vers vous. Soulevez la poignée pour ouvrir l'appareil.
4. Appuyez sur l'un des boutons de déverrouillage et alignez une plaque avec le boîtier de l'appareil. Poussez vers le bas la partie avant de la plaque jusqu'à ce qu'elle soit encastrée.
5. Procédez de la même manière pour assembler la deuxième plaque.

#### Démonter les plaques :

1. Vérifiez que l'appareil est débranché de la prise électrique et a complètement refroidi. Laissez toujours l'appareil refroidir pendant 30 minutes au minimum avant de démonter les plaques.
2. Les boutons de déverrouillages des plaques se trouvent sur le côté droit de l'appareil.
3. Boîtiers supérieur et inférieur : Appuyez fermement sur le bouton de déverrouillage supérieur, la plaque supérieure se désencastre légèrement du boîtier. Soulevez la plaque et faites-la glisser hors des supports centraux. Répétez la même opération en appuyant sur le bouton de déverrouillage inférieur pour démonter la plaque inférieure.
4. Vous pouvez laver les plaques à la main ou dans un lave-vaisselle après utilisation.

#### Sélectionner la position de cuisson

Une fois les plaques désirées installées dans l'appareil, vous devez sélectionner la position de cuisson.

#### **Position à plat**

Appuyez sur le verrou d'ouverture à plat (pièce E, Photo 1) et poussez la poignée en arrière jusqu'à ce que le boîtier supérieur de l'appareil repose sur le plan de travail et que les plaques inférieure et supérieure soient au même niveau.



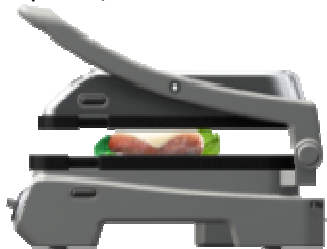
### **Position semi-ouverte**

Les plaques grill/plancha peuvent être utilisées en position semi-ouverte. Pour mettre l'appareil dans cette position, soulevez la poignée jusqu'à ce que le boîtier supérieur de l'appareil soit complètement à la verticale. L'appareil reste dans cette position jusqu'à ce que vous rabaissez son boîtier supérieur ou que vous l'ouvriez en position à plat.



### **Position fermée**

Les plaques grill/plancha peuvent être utilisées en position fermée comme pour un grill à contact ou une presse à panini. Cette position est idéale pour effectuer des cuissons rapides, car les aliments cuisent simultanément des deux côtés.



La conception à charnière flottante permet d'adapter la distance entre les plaques supérieure et inférieure à l'épaisseur des aliments à cuire.

### **Sortir le bac à graisse**



Les graisses et le jus produits pendant la cuisson s'écoulent dans le bac à graisse intégré par une petite rainure présente à l'arrière des plaques.

Pour assembler le bac à graisse, insérez-le dans la fente au dos du boîtier inférieur de l'appareil. Pour sortir le bac à graisse, faites-le simplement glisser hors de la fente. Jetez

les graisses d'une manière non dangereuse après la cuisson. Le bac à graisse peut être lavé dans un lave-vaisselle.

### **Cuisson avec les plaques grill/plancha**

Une fois les plaques et le bac à graisse assemblés et la position de cuisson sélectionnée, vous pouvez commencer la cuisson avec les plaques grill/plancha.

1. Branchez l'appareil dans une prise secteur.
2. Réglez la température et la durée de cuisson désirées.
3. Laissez l'appareil préchauffer pendant 3 à 5 minutes. Une fois que les plaques grill/plancha ont atteint la température réglée, le voyant vert s'allume pour indiquer que l'appareil est prêt pour la cuisson.
4. Le voyant vert s'allume et s'éteint plusieurs fois, ce qui indique que le thermostat régule la température. C'est normal.

**Remarque : Lors de la première utilisation de l'appareil, il peut émettre une légère odeur et un peu de fumée. C'est normal et courant pour les appareils pourvus d'un revêtement antiadhésif.**

Une fois la cuisson terminée, débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique. Laissez l'appareil refroidir 30 minutes au minimum avant de le manipuler.

### **ENTRETIEN ET NETTOYAGE**

- Avant la première utilisation et après chaque utilisation, lavez soigneusement toutes les pièces.
- Une fois la cuisson terminée, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'appareil refroidir 30 minutes au minimum avant de le manipuler.
- Jetez la graisse présente dans le bac à graisse. Le bac à graisse peut être lavé à la main ou dans un lave-vaisselle.
- Les plaques de cuisson peuvent être lavées à la main ou dans un lave-vaisselle. Ne nettoyez jamais l'appareil avec un objet métallique, par exemple un couteau, car cela endommagerait son revêtement antiadhésif. Utilisez exclusivement des ustensiles en plastique thermorésistant ou en bois.
- Si vous avez cuisiné des fruits de mer, essayez les plaques de cuisson avec du jus de citron pour éviter que leur saveur ne se modifie celle du plat suivant.
- Pour nettoyer les boîtiers inférieur et supérieur, et les boutons de réglage, essayez-les avec un chiffon doux et sec. Pour éliminer les taches difficiles, utilisez un chiffon humide. N'utilisez pas de tampon ni de produit abrasif.
- Entre chaque plat, raclez les dépôts alimentaires présents dans la rainure d'évacuation des graisses et dans le bac à graisse, puis essuyez tous les résidus avec du papier essuie-tout.
- Ne laissez jamais d'ustensile en plastique en contact avec les plaques grill/plancha ou à gaufres.
- Vérifiez que toutes les pièces sont propres et sèches avant de les ranger.
- N'enroulez jamais le cordon d'alimentation autour du boîtier de l'appareil.
- Ne plongez jamais le cordon d'alimentation, sa fiche ou le boîtier de l'appareil dans de l'eau ni dans aucun autre liquide.

## **SPÉCIFICATIONS**

Tension	230 V	220-240 V
Fréquence	50/60 Hz	50/60 Hz
Puissance	2000 W	1829-2178 W



Si ce logo est présent sur l'appareil, cela signifie qu'il doit être mis au rebut conformément à la directive 2002/96/CE du 27 janvier 2003 relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Toutes les substances dangereuses contenues dans les équipements électriques et électroniques peuvent avoir des effets délétères sur l'environnement et la santé humaine lors de leur retraitement.

C'est pourquoi lorsque cet appareil est en fin de vie, il ne doit pas être jeté avec les déchets municipaux non triés.

En tant que consommateur final, votre rôle est essentiel pour permettre sa réutilisation, son recyclage ou une autre forme de création de valeur à partir de cet appareil. Vous avez à votre disposition plusieurs systèmes de collecte et de reprise mis en place par votre mairie (centre de recyclage) et les distributeurs. Vous avez l'obligation d'utiliser ces systèmes.

**THOMSON** est une marque de Technicolor SA utilisée sous licence par SOPADIS

***Ce produit est importé par :***  
***SOPADIS - 12 rue Jules Ferry - 93110 Rosny Sous Bois***

# THOMSON

## *USER MANUAL* *GRILL MAKER 3 IN 1*



***Read this manual carefully before use.***

**CE**

This product conforms to requirements of directives 2006/95/CE (superseding directive 73/23/CEE as modified by directive 93/68/CEE) and 2004/108/CE (superseding directive 89/336/CEE)

## **IMPORTANT**

1. Keep all packaging materials (plastic bags, polystyrene foam) out of the reach of children.
  2. This appliance is designed for domestic use only. Use this device as described in this manual to avoid any danger.
  3. Connect the grill maker to a properly grounded electrical outlet. Do not let the cord hang over the edge of table or counter or let it touch hot surfaces. To disconnect the appliance from the main power, turn the temperature knob to the lowest temp. Setting position and remove the power plug from the outlet.
  4. Do not place the grill maker on or near the stove or in the oven.
  5. Do not touch the hot surfaces.
  6. Take special care when the appliance is used by or near children.
  7. Set the temperature knob to the bottom side and unplug the appliance after each use and before cleaning.
  8. Be extremely careful when moving the grill plate / waffle plate when it contains oil or hot liquid. Empty the grease drip tray regularly and frequently. Do not let the drip tray fill to more than half.
  9. To clean the grill maker, carefully wipe the cooking plate. Do not wash the unit with running water. Be wary of steam if you wipe the unit with a damp sponge or cloth while it is still hot. Warning: Some cleaners can give off harmful fumes if they are applied to a hot surface.
  10. Disconnect the grill maker from the main power after each use and prior to cleaning. Allow to cool before handling detachable parts and accessories.
  11. Keep the appliance out of the reach of children after use.
  12. After connecting the grill maker, make sure that the red indicator is ON. While when the pre-heating is done, the green indicator is ON.
  13. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are old than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

## **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

- In order to avoid any risk of electric shock, do not use the grill maker if the reversible grill / griddle plate or waffle plate is cracked or broken.
- For your safety, should the power cord be damaged, you must replace it through an after-sales service or technician.
- Do not operate the appliance if the cord or plug is damaged. If the appliance is malfunctioning or if it has received a sharp blow, please return it to the after-sales service.
- To avoid any risk of electric shock, do not immerse the whole unit nor its cord or plug in water or in any other liquid.
- This appliance is not intended for use by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, unless they are supervised or instructed by someone responsible for their safety regarding the use of the device. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This device is not intended to be operated by means of a timer or by a remote control system.
- Never leave a spatula or tongs on the cooking plate when it is hot.
- This appliance is intended for an interior and domestic use. It must be installed in accordance with national wiring rules.
- The installation's outlet must always be equipped with a grounded connection. If the power supply is not grounded, do not connect the device.
- CAUTION: If the surface is cracked, disconnect the device from the power supply to avoid any electrical shock.



- The surface temperature can become very high when the appliance is operating.

## **Disposal and environmental responsibility**

If you wish to dispose of your electric appliance, either to replace it or because it is no longer used, remember to consider the environment. Ask for information from the local authorities, because there do exist a number of environmentally helpful recycling centres.

## **GETTING TO KNOW YOUR DEVICE**

Congratulations on your purchase of the Grill Maker 3 in 1. This product is actually six appliances in one. A hinged, floating cover, one set of removable and reversible cooking plates and one set of waffle plates turn the unit into a contact grill, Panini press, waffle maker, full grill, full griddle, or half grill / half griddle. Timer knob, temperature control and indicator lights make this product easy to use. Dishwasher-safe plates and integrated drip tray make cleanup fast and easy.



Figure 1

A \_ Handle

B \_ Release Button for cooking plates  
Push in to release and remove cooking plates.

C \_ Timer Knob

D \_ Temperature Knob

E \_ Open flat button  
Push in to allow the cover to extend back for cooking in the flat position

F \_ Power cord

G \_ Cooking Plates (Waffle plates & Reversible Grill / Griddle plates, Detachable)  
a. Waffle plates: for waffle baking.  
b. Grill side: perfect for grilling steak, burgers, chicken and vegetables  
c. Griddle side: prepare flawless pancakes, eggs, bacon and seared scallops  
d. Nonstick and dishwasher safe for easy cleanup.

H \_ Indicator Lights  
a. Red – Power indicator, to be ON all the time as the unit is on.  
b. Green – Ready indicator, to be ON when preheat is done, and to indicate when the thermostat is cut off.

I \_ Drip Tray

Collects grease and removes from base for easy cleanup (dishwasher safe)

## **INSTALLING YOUR GRILL MAKER 3 IN 1**

The grill maker is for indoor use only. Place the unit away from water and do not use it near a swimming pool or a fountain. Do not expose the unit to rain. Do not leave the device outside during a thunderstorm.

The unit must be plugged into an electrical outlet.

Place the grill maker on a flat, stable, strong and heat resistant surface.

## **PRIOR TO THE FIRST USE**

1. Clean the plates with a soft cloth and a mild diluted detergent. Carefully wipe, and then dry the unit.
2. Connect the grill maker to a grounded electrical outlet.
3. Set the thermostat knob to the left side position. Do not place food on the plate. The device can emit smoke during its first use. This is normal.
4. After about 4-5 minutes, turn the appliance off and let it cool down.
5. Insert the grease collector tray at the back of the device. Now you can use the unit.

## **ASSEMBLY INSTRUCTIONS & OPERATION**

The Grill Maker is the ultimate kitchen appliance, offering you waffle baking and five separate cooking options by the removable reversible grill / griddle plates. Simply flip the reversible cooking plates and adjust the hinge to use as a contact grill, Panini press, full grill, full griddle, or half grill / half griddle.

### **Waffle Maker**



Use the Grill Maker as a Waffle Maker.

Simply to use the release button (Part B in Figure 1) to assemble the two waffle plates into the unit.

Step 1: Choose the desired shade setting through the timer knob and temperature knob.

Step 2: Allow the Waffle Maker to preheat. When the preheating is done, the Green ready indicator is ON.

Step 3: Add batter to the Waffle Maker. Open the Waffle Maker by using the handle. Pour approximately 2 cups of waffle batter evenly over the bottom plate. Use a temperature resistant nylon or wood utensil to spread the batter evenly over the bottom plate. Close the Waffle Maker.

**WARNING: WHEN POURING BATTER OR REMOVING WAFFLES FROM THE WAFFLE MAKER, PREVENT THE WAFFLE MAKER FROM ACCIDENTALLY CLOSING BY HOLDING THE HANDLE FOR THE UPPER WAFFLE PLATE WITH AN OVEN MITT.**

Step 4: Remove waffles. When the waffles are done, open the waffle maker and remove the waffles carefully with a heat resistant nylon or wood utensil.

**WARNING:** After use, please allow the Waffle Maker to completely cool before moving ahead the plates change or the storage.

### **Griddle / Grill Maker 3 in 1**

The Griddle and Grill is a really versatile piece of kitchen equipment. There are many different ways to use the Griddle and Grill, depending on the food you are cooking.

The first thing you need to do before using the Griddle or Grill is to select which side of the plates you wish to cook with. The flat griddle plates are ideal for pancakes and French toast. The ribbed grill plates are ideal for steaks, kebabs and paninis.

You can use 2 grill plates together or 2 griddle plates together or a combination of 1 grill plate and 1 griddle plate.

#### To fit the plates:

1. Ensure the product is unplugged.
2. Select the plate you intend to cook with.
3. Position the grill so that the controls are facing towards you. Lift the handle to open the grill.
4. Use the release button and align the plates into the housing. Push down the front end of the plate until it locks into place.
5. Repeat the above step for the second plate.

#### To remove the plates:

1. Ensure the product is unplugged and is fully cooled down. Always allow the appliance to cool for at least 30 minutes before removing the plates.
2. Locate the plate release buttons which can be found on the right side of the unit
3. Upper and lower housing. Press the upper release button firmly, and the upper plate will pop up slightly from the base. Lift the plate up and slide out from under the brackets in the centre. Repeat by pressing the lower release button and release lower plate.
4. The plates can be hand washed or cleaned in the dishwasher after use.

#### Selecting the cooking position

Once you have fitted the cooking plates you intend to use, you need to select the cooking position.

#### **Fully open position**

To use the Open Flat Button (see part E in figure 1), push the handle back, until it is resting on the countertop and the upper and lower plates level.



#### **Half open position**

The Griddle and Grill can be used in the half open position. To adjust the appliance to this position, simply lift the handle until it comes into the fully upright position. The unit will stay in this position until you close the cover or continue to open it to the fully open position.



**GB--6**

### **Closed position**

The Griddle and Grill can be used in the closed position as a contact grill / Panini press and it is ideal for quick cooking as the heat comes from both sides of the plates.



The floating hinge design means that the space between the top and bottom plate adjusts to the thickness of your food.

### **Slide out drip tray**



The fat produced during cooking is drained via a small recess at the rear of the plates, allowing fat and grease to drip down into the integrated tray.

To insert the drip tray, insert it into the slot on the rear side of the lower housing. To remove the drip, simply slide the tray out of the slot. Grease should be disposed of safely after cooking. The drip tray can be washed in the dishwasher.

### **Cooking with Griddle and Grill**

Once the plates and drip tray are fitted and the cooking position has been selected, you are ready to start cooking within the Griddle and Grill.

1. Ensure the unit is plugged into the mains power supply.
2. Select the temperature and time you desired.
3. Allow 3-5 minutes to preheat. When the Griddle and Grill reaches the desired temperature, the green light will illuminate to indicate that the appliance is ready to start cooking.
4. The green light will continue to turn on and off as the thermostat monitors the temperature. This is normal.

**N.B. The first time you use the appliance, it may have a slight odor and may smoke a little. This is normal and common to appliances with a non-stick surface.**

When you have finished cooking, unplug the power cord. Allow the appliance to cool for at least 30 minutes before handling.

## **CLEANUP AND MAINTENANCE**

- Before first use and after every use, clean each part thoroughly.
- Once you have finished cooking, unplug the power cord and allow the appliance for at least 30 minutes before handling.
- Dispose of grease from the drip tray. The drip tray can be cleaned by hand or in the dishwasher.
- The cooking plates can be washed by hand or in the dishwasher. Do not use metallic objects such as knives when cleaning. This will damage the non stick coating. Use wooden or heatproof plastic utensils only.
- If you have been cooking seafood, wipe the cooking plate with lemon juice to prevent seafood flavour transferring to the next recipe.
- The housing base, cover and control knobs can be wiped clean with a soft, dry cloth. For tough stains dampen cloth. Never use an abrasive cleaner or harsh pad.
- In between recipes, scrape excess food buildup through the grease channel and into the drip tray, then wipe off any residue with a paper towel before proceeding with the next recipe.
- Never leave plastic utensils in contact with the hot grill / griddle / waffle plates
- Make sure all the parts are clean and dry before storing.
- Never wrap the cord around the outside of the grill maker.
- Never immerse the plug, lead or housing in water or any other liquid.

## **SPECIFICATIONS**

Voltage	230V	220-240V
Frequency	50/60Hz	50/60Hz
Power	2000W	1829-2178W



If this logo appears on the product, it means disposal of the appliance is covered by directive 2002/96/CE dated 27 January 2003 concerning waste electrical and electronic equipment (WEEE).

Any dangerous substances contained in electric and electronic equipment may have potential effects on the environment and human health during reprocessing.

As a result, at the end of the useful life of this appliance it should not be disposed of with unsorted municipal waste.

Your role as end consumer is essential in terms of reusing, recycling or obtaining other types of value-creation from it. You have a choice of systems for collection and trade-in organised by local authorities (recycling centres) and distributors. You are obliged to make use of these choices.

**THOMSON** is a brand of Technicolor SA used under licence by SOPADIS

***This product is imported by:  
SOPADIS - 12 rue Jules Ferry - 93110 Rosny Sous Bois***

# THOMSON

## ***BEDIENUNGSANLEITUNG*** ***SANDWICHGRILL 3 IN 1***



***Bedienungsanleitung vor der erstmaligen bitte sorgfältig  
Benutzung durchlesen.***

**CE**

Dieses Produkt entspricht den Normen 2006/95/CE (ersetzt die Norm 73/23/CEE wie modifiziert in der Norm 93/68/CEE) und 2004/108/CE (ersetzt die Norm 89/336/CEE)

## **WICHTIG**

1. Alle Verpackungsmaterialien (Plastikmaterial, Styropor) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
  2. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Um Gefahren zu vermeiden benutzen Sie dieses Gerät bitte wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.
  3. Schließen Sie den Sandwichgrill an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose an. Lassen Sie das Stromkabel nicht über einen Tisch- oder Tresenrand hängen und halten Sie es von heißen Flächen fern. Zum Abschalten des Gerätes vom Stromanschluss drehen Sie den Temperaturregler auf die niedrigste Einstellung und ziehen den Stecker aus der Steckdose.
  4. Stellen Sie den Sandwichgrill nicht auf oder in die Nähe eines Herdes und nicht in einen Ofen.
  5. Fassen Sie die heißen Oberflächen nicht an.
  6. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Kinder das Gerät benutzen oder sich in der Nähe befinden.
  7. Drehen Sie den Temperaturregler herunter und ziehen nach jeder Benutzung und vor dem Reinigen den Stecker aus der Steckdose.
  8. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie die Grillplatte/Waffelplatte anfassen und sich darauf Öl oder heiße Flüssigkeiten befinden. Leeren Sie die Fettauffangplatte regelmäßig und häufig. Lassen Sie die Auffangplatte nicht mehr als halb voll werden.
  9. Zum Reinigen des Sandwichgrills wischen Sie die Grillplatte vorsichtig ab. Waschen Sie das Gerät nicht unter fließendem Wasser ab. Achten Sie auf entstehenden Dampf, wenn Sie das Gerät mit einem feuchten Schwamm oder Tuch abreiben und es noch heiß ist. Warnung: Einige Reinigungsmittel geben schädliche Dämpfe ab, wenn Sie mit einer heißen Oberfläche in Berührung kommen.
  10. Ziehen Sie den Stecker des Sandwichgrills nach jeder Benutzung und vor dem Reinigen aus der Steckdose. Lassen Sie den Sandwichgrill abkühlen, bevor Sie abnehmbare Teile und Zusätze anfassen.
  11. Bewahren Sie das Gerät nach dem Benutzen außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
  12. Nach Anschluss des Sandwichgrills stellen Sie sicher, dass die rote Anzeige aufleuchtet und signalisiert, dass das Gerät angeschaltet ist. Nach dem Vorheizen leuchtet die grüne Anzeige auf.
  13. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verminderten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn Sie überwacht werden oder hinsichtlich der sicheren Benutzung dieses Gerätes instruiert worden sind und eventuelle Gefahren verstehen. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung sollte nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden überwacht.
- Bewahren Sie das Gerät und das Stromkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

## **WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**

- Zur Vermeidung jeglichen Risikos eines Elektroschocks benutzen Sie den Sandwichgrill nicht wenn der umlegbare Grill/die Grillplatte einen Riss hat oder kaputt ist.
- Lassen Sie ein beschädigtes Stromkabel zu Ihrer Sicherheit von einem Kundendienst oder Elektriker austauschen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht bei beschädigtem Stromkabel oder Stecker. Bei Funktionsstörungen oder nach einem harten Schlag bringen Sie das Gerät bitte zu einem Kundendienst.
- Zur Vermeidung jeglichen Risikos eines Elektroschocks tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Dieses Gerät ist nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit verminderten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnis zu benutzen, es sei denn, Sie werden überwacht oder hinsichtlich der Benutzung dieses Gerätes von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person instruiert. Kinder sollten überwacht werden, so dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist nicht mit einem Timer oder durch eine Fernbedienung zu benutzen.
- Lassen Sie niemals einen Pfannenwender oder Grillzangen auf der heißen Kochplatte liegen.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch in geschlossenen Räumen und für den Hausgebrauch bestimmt. Es muss gemäß den geltenden Landesbestimmungen für Kabel installiert werden.
- Der Kabelanschluss muss immer geerdet sein. Ist die Stromversorgung nicht geerdet, dann schließen Sie das Gerät nicht an.
- ACHTUNG: Hat die Oberfläche einen Riss, dann ziehen Sie den Stecker des Gerätes aus der Steckdose, um einen Elektroschock zu vermeiden.



- Die Oberfläche kann bei Betrieb des Gerätes sehr heiß werden.

## **Entsorgung und Umweltschutz**

Wenn Sie Ihr Elektrogerät entsorgen möchten, um es entweder zu ersetzen oder weil es nicht mehr benutzt wird, dann denken Sie bitte an den Umweltschutz. Fragen Sie Ihre lokalen Behörden nach umweltfreundlichen Recyclingsammelstellen.

## **IHR GERÄT**

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Sandwichgrills 3 in 1. Eigentlich umfasst dieses Produkt 6 Geräte. Eine aufklappbare aufliegende Abdeckung, zwei abnehmbare und umdrehbare Kochplatten und zwei Waffelplatten machen aus diesem Gerät einen Kontaktgrill, einen Panini-Grill, ein Waffeleisen, einen doppelseitigen Grill/doppelseitige Grillplatte oder einen einseitigen Grill/einseitige Grillplatte. Mit dem Timer, dem Temperaturregler und der Lichtanzeige ist dieses Gerät leicht zu bedienen. Die spülmaschinenfesten Platten und die integrierte Auffangplatte machen das Reinigen schnell und leicht.



- A \_ Griff
- B \_ Auslösetaste für Kochplatten  
Drücken zum Auslösen und Abnehmen der Kochplatten
- C \_ Timer
- D \_ Temperaturregler
- E \_ Taste zum Öffnen für flache Grillposition  
Drücken zum Erweitern der Abdeckung zum Grillen auf flacher Grillposition
- F \_ Stromkabel
- G \_ Grillplatten (Waffelplatten & Umdrehbarer Grill / Grillplatten, abnehmbar)
- a. Waffelplatten: zum Waffelbacken
  - b. Grill Seite: perfekt zum Grillen von Steak, Burger, Huhn und Gemüse
  - c. Grillplatte Seite: bereiten Sie perfekte Pfannkuchen, Eier, Speck und sautierte Muscheln zu
  - d. Antihafbeschichtet und spülmaschinenfest für leichte Reinigung
- H \_ Anzeigelicht
- a. Rot - An-/Aus-Anzeige. Muss bei angeschaltetem Gerät immer aufleuchten

b. Grün – Bereitschaftsanzeige. Muss nach Vorheizvorgang aufleuchten und zeigt an, wenn das Thermostat abgeschaltet ist.

I \_ Auffangplatte

Zum Auffangen von Fett. Abnehmbar zum leichten Reinigen (spülmaschinenfest).

## **INSTALLIERUNG IHRES SANDWICHGRILLS 3 IN 1**

Der Sandwichgrill ist nur für den Gebrauch in geschlossenen Räumen bestimmt. Stellen Sie das Gerät in der Nähe von Wasser auf und benutzen Sie es nicht in der Nähe eines Schwimmbades oder Springbrunnens. Setzen Sie das Gerät nicht Regen aus und lassen es während eines Gewitters nicht im Freien stehen.

Das Gerät muss an eine elektrische Steckdose angeschlossen werden.

Stellen Sie den Sandwichgrill auf eine flache, stabile, feste und hitzeabweisende Oberfläche.

## **VOR DER ERSTMALIGEN BENUTZUNG**

1. Säubern Sie die Grillplatten mit einem weichen Tuch und einem milden, mit Wasser verdünnten Reinigungsmittel. Wischen Sie die Platten sorgfältig ab und trocknen sie anschließend.
2. Schließen Sie den Sandwichgrill an eine geerdete elektrische Steckdose an.
3. Drehen Sie das Thermostat nach links. Geben Sie noch keine Lebensmittel auf die Platte. Das Gerät kann während der Erstbenutzung Rauch produzieren. Dies ist normal.
4. Stellen Sie das Gerät nach ca. 4-5 Minuten ab und lassen es abkühlen.
5. Setzen Sie die Auffangplatte für Fett auf der Rückseite des Gerätes ein. Jetzt ist das Gerät betriebsfertig.

## **ZUSAMMENBAU & BETRIEB**

Der Sandwichgrill ist das ultimative Küchengerät und bietet durch den abnehmbaren Grill/die abnehmbaren Grillplatten die Möglichkeit zum Waffelbacken sowie fünf verschiedene Grilloptionen. Drehen Sie einfach die umdrehbaren Grillplatten und stellen das Gelenk ein, so dass Sie das Gerät als Kontaktgrill, Panini-Grill, doppelseitigen Grill, doppelseitige Grillplatte oder einseitigen Grill /einseitige Grillplatte nutzen können.

### **Waffeleisen**



Benutzen Sie den Sandwichgrill als Waffeleisen

Mit der Auslösetaste (Teil B in Abb. 1) setzen Sie die beiden Waffelplatten in das Gerät ein.

Schritt 1: Wählen Sie die gewünschte Backstärke mit dem Timer und dem Temperaturregler aus.

Schritt 2: Heizen Sie das Waffeleisen vor. Nach dem Vorheizen leuchtet die grüne Bereitschaftsanzeige auf.

Schritt 3: Geben Sie Teig auf das Waffeleisen. Öffnen Sie das Waffeleisen mit dem Griff.

Geben Sie die ca. 2 Tassen entsprechende Menge Waffelteig auf die Bodenplatte und verteilen den Teig gleichmäßig mit einem hitzebeständigen Backlöffel aus Plastik oder Holz. Schließen Sie das Waffeleisen.

**WARNUNG:** BEIM VERTEILEN DES TEIGS ODER BEIM ENTNEHMEN DER WAFFELN AUS DEM WAFFELEISEN STELLEN SIE BITTE SICHER, DASS DAS WAFFELEISEN NICHT AUS VERSEHEN ZUKLAPPT, INDEM SIE DIE OBERE WAFFELPLATTE MIT EINEM TOPFLAPPEN FESTHALTEN.

Schritt 4: Entnehmen Sie die Waffeln. Wenn die Waffeln gebacken sind, dann öffnen Sie das Waffeleisen und entnehmen die Waffeln vorsichtig mit einem hitzebeständigen Backlöffel aus Plastik oder Holz.

**WARNUNG:** Lassen Sie das Waffeleisen nach der Benutzung vollständig abkühlen, bevor Sie die Platten austauschen oder bevor Sie es wegräumen.

### **Grillplatte / Sandwichgrill 3 in 1**

Die Grillplatte und der Grill sind ein sehr vielfältiges Teil der Küchenausstattung. Es gibt viele Möglichkeiten, die Grillplatte und den Grill zu nutzen – je nach Art des Essens, das Sie zubereiten möchten.

Bevor Sie die Grillplatte oder den Grill benutzen müssen Sie zunächst entscheiden, welche Seite der Platten Sie benutzen möchten. Die flachen Grillplatten sind ideal für Pfannkuchen und French Toast. Der Grill mit den Rillen ist ideal für Steaks, Spieße und Paninis.

Sie können 2 Grillseiten oder 2 Grillplatten zusammen nutzen oder eine Kombination aus 1 Grillseite und 1 Grillplatte.

#### Einlegen der Platten:

1. Stellen Sie sicher, dass der Stecker aus der Steckdose gezogen ist.
2. Wählen Sie die Platte aus, die Sie benutzen möchten.
3. Stellen Sie den Grill so, dass die Knöpfe in Ihre Richtung zeigen. Öffnen Sie den Grill mit dem Griff.
4. Legen Sie die Platten unter Zuhilfenahme der Auslösetaste in das Gehäuse ein. Drücken Sie das vordere Ende nach unten, bis die Platte einrastet.
5. Wiederholen Sie den o.g. Schritt für die zweite Platte.

#### Entfernen der Platten:

1. Stellen Sie sicher, dass der Stecker des Gerätes aus der Steckdose gezogen und das Gerät vollständig abgekühlt ist. Lassen Sie das Gerät immer für mindestens 30 Minuten abkühlen, bevor Sie die Platten entfernen.
2. Finden Sie die Auslösetasten für die Platten, die sich auf der rechten Seite des Gerätes befinden.
3. Oberes und unteres Gehäuse. Drücken Sie fest auf die obere Auslösetaste. Die obere Platte wird leicht aus der Basis gehoben. Heben Sie die Platte an und schieben Sie sie von unterhalb der Klammern in der Mitte heraus. Wiederholen Sie dies durch Drücken auf die untere Auslösetaste und lösen die untere Platte.
4. Die Platten können nach Benutzung mit der Hand gewaschen oder in der Spülmaschine gereinigt werden.

#### Auswahl der Grillposition

Nach dem Einsetzen der gewünschten Grillplatten müssen Sie die Grillposition auswählen.

#### **Komplett offene Grillposition**

Benutzen Sie die Taste zum Öffnen für die flache Grillposition und (siehe Teil E in Abb. 1) drücken den Griff nach hinten, bis er auf der Tischplatte aufliegt und die obere und untere

Platte eben sind.



### **Halb offene Grillposition**

Die Grillplatte und der Grill können auch in der halb offenen Position benutzt werden. Zum Einstellen dieser Position ziehen Sie einfach den Griff nach oben, bis er in aufrechter Position steht. Das Gerät wird in dieser Position bleiben, bis Sie die Abdeckung schließen oder weiter öffnen, bis sich das Gerät in der komplett offenen Position befindet.



### **Geschlossene Grillposition**

Die Grillplatte und der Grill können auch in der geschlossenen Position als Kontaktgrill/Panini-Grill benutzt werden und sind ideal für ein schnelles Grillen, da die Hitze von beiden Seiten der Platten kommt.



Mit dem beweglichen Gelenkdesign richtet sich der Abstand zwischen der oberen und unteren Platte an der Dicke der aufliegenden Lebensmittel aus.

### **Herausziehbare Auffangplatte**



Das während des Grillvorgangs entstehende Fett läuft durch einen schmalen Ausgang hinter den Platten heraus und tropft in die integrierte Auffangplatte.

Zum Einlegen schieben Sie die Auffangplatte in den Einschub auf der Hinterseite des unteren Gehäuses. Zum Entnehmen schieben Sie die Auffangplatte einfach aus dem Einschub. Fett muss nach dem Grillvorgang sicher entsorgt werden. Die Auffangplatte ist

spülmaschinenfest.

## **Grillplatte und Grill**

Nach Einlegen der Platten und der Auffangplatte und nach Auswahl der Grillposition ist der Sandwichgrill betriebsbereit.

1. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
2. Wählen Sie die Temperatur und gewünschte Grillzeit aus.
3. Heizen Sie das Gerät 3-5 Minuten vor. Bei Erreichen der gewünschten Temperatur der Grillplatten und des Grills leuchtet die grüne Anzeige auf und signalisiert Betriebsbereitschaft.
4. Die grüne Anzeige wird weiterhin blinken während das Thermostat die Temperatur überwacht. Dies ist normal und verbreitet bei Geräten mit einer Antihafbeschichtung.

**Hinweis: Bei Erstbenutzung des Gerätes kann ein leichter Geruch und Rauch entstehen. Dies ist normal und verbreitet bei Geräten mit einer Antihafbeschichtung.**

Nach Beendigung des Grillvorgangs ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es anfassen.

## **REINIGUNG UND WARTUNG**

- Reinigen Sie jedes Teil vor der erstmaligen Benutzung und nach jedem Grillvorgang gründlich.
- Nach Beendigung des Grillvorgangs ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es anfassen.
- Entsorgen Sie das Fett in der Auffangplatte. Die Auffangplatte kann mit der Hand gewaschen oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Die Grillplatten können mit der Hand gewaschen oder in der Spülmaschine gereinigt werden. Benutzen Sie bei der Reinigung keine metallischen Gegenstände, wie z.B. Messer. Dies wird die Antihafbeschichtung beschädigen. Benutzen Sie nur Hilfsmittel aus Holz oder hitzebeständigem Plastik.
- Nach dem Grillen von Fisch und Meeresfrüchten wischen Sie die Grillplatte mit Zitronensaft ab, so dass der Fischgeschmack nicht auf das nächste Gericht übertragen wird.
- Das Gehäuse, die Abdeckung und die Knöpfe können mit einem weichen, trockenen Tuch gereinigt werden. Befeuchten Sie das Tuch für hartnäckigen Schmutz. Benutzen Sie niemals Scheuermittel oder Scheuerschwämme.
- Entfernen Sie Lebensmittelüberschuss zwischen zwei Grillvorgängen durch den Fettablauf und in die Auffangplatte und wischen jegliche Überreste mit einem Papiertuch ab, bevor Sie mit dem nächsten Grillvorgang beginnen.
- Berühren Sie niemals mit Plastikgeschirr den heißen Grill / die heißen Grillplatten / die heißen Waffelplatten.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind, bevor Sie das Gerät aufräumen.
- Wickeln Sie das Stromkabel niemals um den Sandwichgrill herum.
- Tauchen Sie den Stecker, den Anschluss oder das Gehäuse niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

## **TECHNISCHE DATEN**

Spannung	230V	220-240V
Frequenz	50/60Hz	50/60Hz
Leistung	2000W	1829-2178W



Ist dieses Logo auf dem Gerät zu sehen, dann ist die Entsorgung des Gerätes durch die EG-Richtlinie 2002/96/CE vom 27. Januar 2003 über Elektro- und Elektronikgeräte geregelt. (WEEE).

Gefährliche Substanzen in Elektro- und Elektronikgeräten können während der Wiederaufbereitung möglicherweise Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit haben.

Daher sollte dieses Gerät am Ende seines nützlichen Dienstes nicht mit unsortiertem Hausmüll entsorgt werden.

Ihre Rolle als Endkonsument ist hinsichtlich Wiederverwendung, Recycling oder Erhalt anderer Wertschöpfungen von diesem Gerät von großer Bedeutung. Lokale Behörden (Recyclingzentren) und Verteiler bieten eine Auswahl an Systemen hinsichtlich Sammel- und Abgabestellen an. Sie sind verpflichtet, diese Optionen zu nutzen.

**THOMSON** ist eine Marke von Technicolor SA und wird unter Lizenz von SOPADIS genutzt.

***Dieses Produkt wird importiert durch:  
SOPADIS - 12 rue Jules Ferry - 93110 Rosny Sous Bois***

# THOMSON

## GEBRUIKSAANWIJZING 3-IN-1 GRILL



**Lees deze gebruiksaanwijzing grondig door alvorens het  
apparaat te gebruiken.**

CE

*Dit product voldoet aan de voorschriften van richtlijnen 2006/95/EC (ter vervanging van richtlijn 73/23/EEC zoals gewijzigd door richtlijn 93/68/EEC) en 2004/108/EC (ter vervanging van richtlijn 89/336/EEC).*

## **BELANGRIJK**

1. Houd alle verpakkingsmateriaal (plastic tassen, piepschuim) buiten het bereik van kinderen.
2. Dit apparaat is alleen ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik dit apparaat zoals beschreven in deze handleiding om elk gevaar te voorkomen.
3. Steek de stekker in een juist geaard stopcontact. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen en laat het geen hete oppervlakken aanraken. Om het apparaat van de stroom los te koppelen, stel de temperatuurknop op de laagste instelling in en haal de stekker uit het stopcontact.
4. Plaats de grill niet op of in de buurt van een kachel of in de oven.
5. Raak de hete oppervlakken niet aan.
6. Houd toezicht als het apparaat in de nabijheid van of door kinderen wordt gebruikt.
7. Stel de temperatuurknop op de laagste instelling in en haal de stekker uit het stopcontact na elk gebruik en voor reiniging.
8. Wees voorzichtig wanneer u de grillplaat / wafelplaat verplaatst als deze olie of een hete vloeistof bevat. Ledig de vetopvangbak regelmatig. Ledig de bak zodra deze voor de helft is gevuld.
9. Om de grill te reinigen, veeg de kookplaat voorzichtig af. Was het apparaat niet onder stromend water. Let op voor de stoom als u het apparaat met een vochtige spons of doek afveegt wanneer deze nog warm is. Waarschuwing: Bepaalde schoonmaakmiddelen kunnen schadelijke dampen produceren als deze op een heet oppervlak worden aangebracht.
10. Haal de stekker uit het stopcontact na elk gebruik en voor reiniging. Laat het apparaat afkoelen voordat u afneembare onderdelen en accessoires aanraakt.
11. Houd het apparaat uit de buurt van kinderen na gebruik.
12. Na het aansluiten van de grill, controleer of het rode controlelampje brandt. Het groene controlelampje brandt eenmaal het voorverwarmen voltooid is.
13. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar oud en personen met beperkte fysieke, visuele of mentale mogelijkheden, of die een gebrek aan ervaring en kennis hebben indien ze gepaste instructies hebben gekregen zodat ze het apparaat op een veilige manier kunnen gebruiken en op de hoogte zijn van de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Laat het reinigen en het onderhoud van het apparaat niet uitvoeren door kinderen tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.  
Houd het apparaat en snoer buiten het bereik van kinderen die jonger dan 8 jaar oud zijn.

## **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES**

- Om elk risico op elektrische schokken te voorkomen, gebruik de grill niet als de omkeerbare grill- / bakplaat of wafelplaat gebarsten of gebroken is.
- Voor uw veiligheid, laat het snoer door een bekwame reparateur of technicus vervangen als deze beschadigd is.
- Gebruik het apparaat niet als het snoer of de stekker beschadigd is. Als het apparaat niet naar behoren werkt of gevallen is, lever deze in bij een reparatiecentrum.
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof om het risico op een elektrische schok te voorkomen.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruikers (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale mogelijkheden, of die een gebrek hebben aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen omtrent het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Houd toezicht over kinderen zodat ze niet met het apparaat spelen.
- Gebruik geen externe timer of afzonderlijke afstandsbediening om dit apparaat te bedienen.
- Laat nooit een spatel of tang op de kookplaat achter als deze heet is.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik binnenshuis. Installeer het product in overeenstemming met de nationale bedradingsvoorschriften.
- Het stopcontact dient steeds geaard te zijn. Sluit het apparaat niet aan als het stopcontact niet geaard is.
- OPGELET: Als het oppervlak gebarsten is, koppel het toestel los van de voeding om een elektrische schok te voorkomen.



- Tijdens de werking van het apparaat kan de temperatuur van het oppervlak hoog oplopen.

## **Afdanking en verantwoordelijkheid ten aanzien van het milieu**

Als u uw elektrisch apparaat wilt afdanken, omdat u deze wilt vervangen of niet langer gebruikt, houd rekening met het milieu. Vraag om informatie bij uw gemeente over de dichtstbijzijnde inzamelpunten.

## **LEER UW APPARAAT KENNEN**

Gefeliciteerd met uw aankoop van de 3-in-1 grill. Dit artikel is feitelijk zes apparaten in één. Een zwevend deksel met scharnier, één set van afneembare en omkeerbare kookplaten en één set van wafelplaten veranderen het apparaat in een contactgrill, panini-ijzer, wafelijzer, volledige grill, volledige bakplaat, of halve grill / halve bakplaat. De timerknop, temperatuurregelaar en controlelampjes zorgen ervoor dat dit artikel eenvoudig in gebruik is. De vaatwasbestendige platen en geïntegreerde opvangbak zorgen voor een snelle en eenvoudige reiniging.



A \_ Handvat

B \_ Vrijgaveknop voor kookplaten

Duw naar binnen om de kookplaten los te maken en te verwijderen.

C \_ Timerknop

D \_ Temperatuurknop

E \_ Open vlak knop

Duw naar binnen om het deksel volledig naar achteren uit te schuiven om in een vlakke positie te koken

F \_ Snoer

G \_ Kookplaten (Wafelplaten & omkeerbare grill- / bakplaten, Afneembaar)

a. Wafelplaten: voor het bakken van wafels.

b. Grillzijde: perfect voor het grillen van steaks, burgers, kip en groente

c. Bakplaatzijde: bereiden van onberispelijke pannenkoeken, eieren, spel en sint-jakobsschelpen

d. Antiaanbaklaag en vaatwasbestendig voor eenvoudige reiniging.

H \_ Controlelampjes

a. Rood – Stroomcontrolelampje, brandt altijd wanneer het apparaat ingeschakeld is.

b. Groen – Gereed controlelampje, brandt zodra het voorverwarmen voltooid is en geeft aan wanneer de thermostaat uitgeschakeld is.

I \_ Opvangbak

Verzamelt en verwijdert vet uit het voetstuk voor eenvoudige reiniging (vaatwasbestendig)

### **UW 3-IN-1 GRILL INSTALLEREN**

De grill is alleen bedoeld voor gebruik binnenshuis. Plaats het apparaat uit de buurt van water en gebruik deze niet in de nabijheid van een zwembad of een fontein. Stel het apparaat niet aan regen bloot. Gebruik het apparaat niet buiten als het onweert. Sluit het apparaat altijd aan op een geaard stopcontact. Zet het apparaat altijd op een vlak, stabiel, stevig en hittebestendig oppervlak.

### **VOOR INGEBRUIKNAME**

1. Maak de platen met een vochtige doek en een mild, aangelengd afwasmiddel schoon. Veeg voorzichtig af en droog vervolgens het apparaat.
2. Steek de stekker in een geaard stopcontact.
3. Stel de thermostaatknop op de linker positie in. Leg geen voedsel op de plaat. Het apparaat kan tijdens het eerste gebruik rook afgeven. Dit is normaal.
4. Schakel het apparaat na circa 4-5 minuten uit en laat deze vervolgens afkoelen.
5. Breng de vetopvangbak achteraan het apparaat in. Het apparaat is nu klaar voor gebruik.

### **MONTAGE-INSTRUCTIES EN WERKING**

Deze grill is het ultieme keukenapparaat met zijn wafelijzer en vijf afzonderlijke kookopties dankzij de afneembare, omkeerbare grill- / bakplaten. Draai de omkeerbare kookplaten om en pas het scharnier aan om het apparaat als een contactgrill, panini-ijzer, volledige grill, volledige bakplaat of halve grill / halve bakplaat te gebruiken.

#### **Wafelijzer**



De grill als een wafelijzer gebruiken.

Gebruik de vrijgaveknop (Deel B in figuur 1) om de twee wafelijzers aan het apparaat vast te maken.

Stap 1: Kies de gewenste bruiningsinstelling met behulp van de timer- en temperatuurknop.

Stap 2: Laat het wafelijzer voorverwarmen. Het groene controlelampje brandt eenmaal het voorverwarmen voltooid is.

Stap 3: Giet het beslag op het wafelijzer. Open het wafelijzer met behulp van het handvat. Giet circa 2 kopjes wafelbeslag gelijkmatig over de onderste plaat. Gebruik een warmtebestendig keukengerei in nylon of hout om het beslag gelijkmatig over de onderste

plaat te verspreiden. Sluit het wafelijzer.

**WAARSCHUWING: TIJDENS HET GIETEN VAN HET BESLAG OF HET VERWIJDEREN VAN DE WAFELS UIT HET WAFELIJZER, VOORKOM DAT HET WAFELIJZER PER ONGELUK SLUIT DOOR HET HANDVAT VAN DE BOVENSTE WAFELPLAAT MET EEN OVENWANT VAST TE HOUDEN.**

Stap 4: Haal de wafels uit. Eenmaal de wafels naar gewenst zijn gebakken, open het wafelijzer en haal de wafels voorzichtig uit met behulp van een warmtebestendig keukengerei in nylon of hout.

**WAARSCHUWING:** Na gebruik, laat het wafelijzer volledig afkoelen alvorens de platen te vervangen of te verwijderen.

### **3-in-1 bakplaat / grill**

De bakplaat / grill is een zeer veelzijdig keukenapparaat. U kunt de bakplaat en grill op vele verschillende manieren gebruiken, afhankelijk van welk soort voedsel dat u wilt koken.

Het eerste wat u moet doen alvorens de bakplaat of grill te gebruiken is selecteren op welke zijde van de plaat u wilt koken. De vlakke bakplaten zijn ideaal voor het bereiden van pannenkoeken en tosti's. De geribbelde grillplaten zijn ideaal voor het bereiden van steak, kebab en panini.

U kunt 2 grillplaten of 2 bakplaten samen of een combinatie van 1 grillplaat en 1 bakplaat gebruiken.

#### De platen vastmaken:

1. Zorg dat de stekker uit het stopcontact is gehaald.
2. Selecteer de plaat waarmee u wilt koken.
3. Zorg dat de bedieningsknoppen van de grill naar u zijn gericht. Til het handvat op om de grill te openen.
4. Gebruik de vrijgaveknop en installeer de platen op één lijn in de behuizing. Duw de voorzijde omlaag totdat deze op zijn plaats klikt.
5. Herhaal bovenstaande stap voor de tweede plaat.

#### De platen verwijderen:

1. Zorg dat de stekker uit het stopcontact is gehaald en het apparaat volledig is afgekoeld. Laat het apparaat gedurende minstens 30 minuten afkoelen alvorens de platen af te halen.
2. Lokaliseer de plaatvrijgaveknoppen die zich aan de rechterzijde van het apparaat bevinden.
3. Bovenste en onderste behuizing. Druk stevig op de bovenste vrijgaveknop en de bovenste plaat komt lichtjes van het voetstuk omhoog. Til de plaat op en schuif deze uit onder de beugels die zich in het midden bevinden. Druk vervolgens op de onderste vrijgaveknop om de onderste plaat uit te halen.
4. De platen kunnen na gebruik met de hand worden gewassen of in de vaatwasser worden geplaatst.

#### De kookpositie selecteren

Eenmaal de gewenste kookplaten zijn vastgemaakt, dient u de kookpositie te selecteren.

#### **Volledig open positie**

Om de Open vlak knop te gebruiken (zie deel E in figuur 1), duw het handvat achteruit totdat deze tegen het aanrecht rust en de bovenste en onderste plaat zich op gelijke hoogte bevinden.



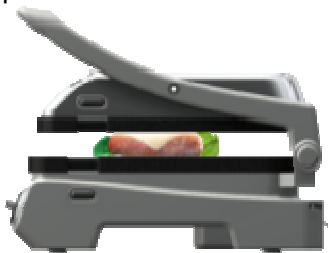
### **Half open positie**

De bakplaat / grill kan in de half open positie worden gebruikt. Om het apparaat naar deze positie te brengen, til het handvat op totdat deze zich in de volledige opstaande positie bevindt. Het apparaat blijft in deze positie totdat u het deksel sluit of deze naar de volledig open positie brengt.



### **Gesloten positie**

De bakplaat / grill kan in de gesloten positie als een contactgrill / panini-ijzer worden gebruikt en is ideaal om snel te koken aangezien de warmte van beide zijden van de platen komt.



Het zwevend scharnierdesign betekent dat er ruimte tussen de bovenste en onderste plaat is, die zich naar gelang de dikte van uw voedsel aanpast.

### **De opvangbak uitschuiven**



Het vet dat tijdens het koken wordt geproduceerd wordt via een kleine inkeping achteraan de platen afgevoerd zodat vet en olie in de geïntegreerde bak omlaag druppelt.

Om de opvangbak in brengen, steek deze in de gleuf aan de achterzijde van de onderste behuizing. Om de bak te ledigen, schuif de bak uit de gleuf. Giet het vet na het koken voorzichtig weg. De opvangbak kan in de vaatwasser worden gewassen.

## **Met de bakplaat en grill koken**

Eenmaal de platen en de opvangbak zijn geïnstalleerd en de kookpositie is geselecteerd, is de bakplaat / grill klaar voor gebruik.

1. Controleer of de stekker in het stopcontact is gestoken.
2. Selecteer de gewenste temperatuur en tijd.
3. Laat het apparaat 3-5 minuten voorverwarmen. Eenmaal de bakplaat / grill de gewenste temperatuur heeft bereikt, brandt het groene controlelampje om aan te geven dat het apparaat voor het koken gebruikt kan worden.
4. Het groene controlelampje wordt afwisselend in- en uitgeschakeld omdat de thermostaat de temperatuur regelt. Dit is normaal.

**N.B. De eerste keer het apparaat wordt gebruikt is het mogelijk dat er een lichte geur en rook wordt afgegeven. Dit is normaal en gebruikelijk bij apparatuur met een antiaanbaklaag.**

Na het koken, trek de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat gedurende minstens 30 minuten afkoelen alvorens aan te raken.

## **REINIGING EN ONDERHOUD**

- Voor ingebruikname en na elk gebruik, maak elk onderdeel grondig schoon.
- Na het koken, haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat gedurende minstens 30 minuten afkoelen alvorens aan te raken
- Giet het vet uit de opvangbak weg. De opvangbak kan met de hand of in de vaatwasser worden gewassen.
- De kookplaten kunnen met de hand of in de vaatwasser worden gewassen. Maak deze niet schoon met metalen voorwerpen zoals messen, dit zal de antiaanbaklaag beschadigen. Gebruik alleen keukengerei in hout of warmtebestendig plastic.
- Als u vis of schaaldieren hebt gekookt, smeer de kookplaat met citroensap in om te voorkomen dat de geur naar het volgend recept wordt overgedragen.
- Veeg het voetstuk, deksel en bedieningsknoppen schoon met een zachte, droge doek. Gebruik een vochtige doek voor hardnekkige vlekken. Gebruik nooit een schuurmiddel of -sponsje.
- Tussen twee recepten, schraap voedselresten naar het vetkanaal en in de opvangbak en veeg eventueel overblijfsel met een papieren doek op alvorens het volgend recept op de platen te leggen.
- Zorg dat plastic keukengerei niet met de hete grill- / bak- / wafelplaten in aanraking komt.
- Zorg dat alle onderdelen droog en schoon zijn alvorens deze op te bergen.
- Wikkel het snoer nooit rond de grill.
- Dompel het apparaat, het snoer of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.

## **SPECIFICATIES**

Spanning	230V	220-240V
Frequentie	50/60Hz	50/60Hz
Vermogen	2000W	1829-2178W



Als dit logo op het artikel is weergegeven, betekent dit dat het apparaat volgens de richtlijn 2002/96/CE van 27 januari 2003 inzake afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) verwijderd moet worden. Alle gevaarlijke stoffen die zich in elektrische en elektronische apparatuur bevinden kunnen tijdens hun verwerking schade aan het milieu en de menselijke gezondheid opleveren.

Gooi dit apparaat daarom aan het einde van zijn levensduur niet samen met het gewone huishoudelijk afval weg.

Uw rol als eindconsument is belangrijk wat betreft het hergebruiken, recycleren van het apparaat of een andere waarde aan het apparaat te geven. U hebt keuze uit verschillende inzamelpunten die door uw gemeente (recyclingcentra) of handelaar wordt aangeboden.

Het is uw verplichting om van deze gebruik te maken.

**THOMSON** is een merk van Technicolor SA en wordt onder licentie gebruikt door SOPADIS

***Dit product is geïmporteerd door:  
SOPADIS - 12 rue Jules Ferry - 93110 Rosny Sous Bois***

# THOMSON

## ***MANUALE DELL'UTENTE*** ***GRILL 3 IN 1***



***Leggere con attenzione questo manuale di istruzioni  
prima di utilizzare il prodotto.***

**CE**

Questo prodotto è conforme ai requisiti delle direttive 2006/95/CE (che sostituisce la direttiva 73/23/CEE come modificata dalla direttiva 93/68/CEE) e 2004/108/CE (che sostituisce la direttiva 89/336/CEE)

## **IMPORTANTE**

1. Tenere tutti gli imballaggi (sacchetti di plastica, schiuma di polistirene) fuori dalla portata dei bambini.
  2. Questo apparecchio è concepito esclusivamente per uso domestico. Per evitare ogni rischio, utilizzare il prodotto solo come descritto in questo manuale.
  3. Collegare l'apparecchio a una presa elettrica collegata a terra. Non lasciare pendere il cavo oltre il bordo di un tavolo o su una superficie calda. Per spegnere l'apparecchio, ruotare la manopola della temperatura sul minimo. Quindi togliere la spina dalla presa elettrica.
  4. Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a forni o fornelli.
  5. Non toccare le superfici calde.
  6. Fare particolare attenzione quando l'apparecchio viene utilizzato da o vicino a bambini.
  7. Al termine dell'utilizzo e prima di pulire il prodotto, impostare la manopola della temperatura sul minimo e scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica.
  8. Fare molta attenzione quando si sposta l'apparecchio se sulla piastra è presente olio o liquido caldo. Svuotare il vassoio di raccolta dei grassi con regolarità e frequenza. Non fare riempire il vassoio di raccolta dei grassi oltre la metà.
  9. Per pulire la piastra, utilizzare un panno. Non lavare l'apparecchio sotto l'acqua corrente. Se si pulisce l'apparecchio con una spugna o un panno umido quando la piastra è ancora calda, fare attenzione al vapore. Avvertenza: Alcuni detergenti possono generare fumi tossici se applicati su una superficie calda.
  10. Scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica dopo ogni utilizzo e prima di pulirlo. Fare raffreddare l'apparecchio prima di maneggiare le parti staccabili e gli accessori.
  11. Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
  12. Dopo avere collegato l'apparecchio alla presa elettrica, assicurarsi che l'indicatore rosso sia acceso. Una volta effettuato il preriscaldamento, l'indicatore verde si accende.
  13. Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, mentali o sensoriali oppure senza esperienza e conoscenza del prodotto purché supervisionate e istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e sui relativi rischi. I bambini non devono giocare con il prodotto.
- Le operazioni di manutenzione e pulizia non devono essere eseguite da bambini, a meno che non siano di età superiore a 8 anni e supervisionati da un adulto.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.

## **IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA**

- Per evitare il rischio di scosse elettriche, non utilizzare l'apparecchio se la piastra è crepata o rotta.
- Per motivi di sicurezza, se il cavo è danneggiato farlo sostituire da un tecnico o presso un centro di assistenza post-vendita.
- Non utilizzate l'apparecchio se la spina o il cavo è danneggiato. Se l'apparecchio si guasta oppure se riceve un colpo, portarlo presso un centro di assistenza post-vendita.
- Per evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione nell'acqua o in altri liquidi.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, mentali o sensoriali oppure senza esperienza e conoscenza del prodotto, a meno che non siano supervisionate e istruite sulle modalità d'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. È necessario sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio non è progettato per l'uso con un timer o un telecomando esterno.
- Non lasciare mai spatole o forchette sulla piastra di cottura quando è calda.
- Questo apparecchio è destinato all'uso domestico. Il prodotto deve essere installato conformemente alle norme di cablaggio nazionali.
- La presa elettrica alla quale è collegato il prodotto deve essere provvista di messa a terra. Se la presa è priva di messa a terra, non collegare l'apparecchio.
- **ATTENZIONE:** Se la superficie è crepata, scollegare l'apparecchio dalla presa per evitare il rischio di scosse elettriche.



- La temperatura della superficie può diventare molto alta quando l'apparecchio è in funzione.

### **Smaltimento eco-compatibile**

Smaltire l'apparecchio al termine della sua vita utile nel rispetto di tutte le leggi vigenti. Portarlo presso un centro di raccolta e riciclaggio. Per informazioni, contattare gli uffici comunali preposti.

## **PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO**

Congratulazioni per avere acquistato questo grill 3 in 1. Questo prodotto riunisce sei diversi apparecchi in uno. Il coperchio incernierato, le piastre di cottura rimovibili e le piastre per cialde consentono di utilizzare l'apparecchio nei seguenti modi: piastra a contatto, scaldapanini, macchina per cialde, griglia completa, piastra completa oppure mezza griglia / mezza piastra. La manopola del timer, il regolatore della temperatura e le spie luminose rendono il prodotto estremamente facile da utilizzare. Le piastre e il vassoio di raccolta dei grassi sono lavabili nella lavastoviglie e semplificano la pulizia dell'apparecchio.



Figura 1

A \_ Manico

B \_ Pulsante di rilascio piastre  
Premere per rilasciare ed estrarre le piastre di cottura.

C \_ Manopola del timer

D \_ Manopola della temperatura

E \_ Pulsante di cottura orizzontale  
Premere per allungare all'indietro il coperchio e cuocere gli alimenti in posizione orizzontale.

F \_ Cavo di alimentazione

G \_ Piastre di cottura (piastre staccabili per cialde e piastre per cottura alla griglia o alla piastra)

- a. Piastre per cialde: per la preparazione di cialde.
- b. Lato griglia: ideale per cucinare bistecche, hamburger, pollo e verdure.
- c. Lato piastra: per preparare frittelle, uova, bacon e capesante
- d. Antiaderente e lavabile nella lavastoviglie.

H \_ Indicatori luminosi

- a. Rosso - alimentazione: si accende quando l'apparecchio è in funzione.

b. Verde – apparecchio pronto: si accende durante il preriscaldamento e per indicare la disattivazione del termostato.

I \_ Vassoio di raccolta grassi

Raccoglie i grassi e può essere facilmente estratto dall'apparecchio (lavabile nella lavastoviglie).

## **INSTALLAZIONE DEL PRODOTTO**

Questo apparecchio è progettato solo per uso interno. Installare l'apparecchio lontano dall'acqua e non utilizzarlo vicino a piscine o fontane. Non esporre l'apparecchio alla pioggia. Non accedere l'apparecchio durante i temporali.

L'apparecchio deve essere collegato ad una presa elettrica.

Installare il prodotto su una superficie piana, stabile, robusta e resistente al calore.

## **PRIMA DI UTILIZZARE IL PRODOTTO PER LA PRIMA VOLTA**

1. Pulire le piastre con un panno morbido e un detergente delicato diluito con acqua. Pulire bene, quindi asciugare l'apparecchio.
2. Collegare l'apparecchio a una presa elettrica collegata a terra.
3. Ruotare la manopola del termostato verso sinistra. Non mettere alimenti sulla piastra. Al primo utilizzo, l'apparecchio potrebbe emettere un po' di fumo. Ciò è del tutto normale.
4. Dopo circa 4-5 minuti, spegnere l'apparecchio e farlo raffreddare.
5. Inserire il vassoio di raccolta grassi sul retro dell'apparecchio. Ora, è possibile utilizzare l'unità.

## **ISTRUZIONI DI MONTAGGIO E UTILIZZO**

Questo prodotto è un apparecchio da cucina multifunzione per che consente di preparare cialde e offre cinque diverse opzioni di cottura grazie alle griglie / piastre reversibili. Per utilizzare l'apparecchio come piastra a contatto, scaldapanini, piastra completa, griglia completa o mezza piastra/mezza griglia è sufficiente girare le piastre di cottura reversibili.

### **Macchina per cialde**



L'apparecchio può essere utilizzato per preparare cialde.

Utilizzare il pulsante di rilascio (parte B della figura 1) per montare le due piastre per cialde nell'unità.

Fase 1: Scegliere l'impostazione di doratura desiderata utilizzando il timer e la manopola di impostazione della temperatura.

Fase 2: Fare preriscaldare la macchina per cialde. Una volta effettuato il preriscaldamento, l'indicatore verde si accende.

Fase 3: Aggiungere la pastella alla macchina per cialde. Aprire l'apparecchio utilizzando il manico. Versare circa 2 tazze di pastella e distribuirla uniformemente sulla piastra. Per spargere la pastella, utilizzare un utensile in legno o in nylon resistente al calore. Chiudere

l'apparecchio.

**ATTENZIONE:** QUANDO SI VERSA LA PASTELLA O SI TOLGONO LE CIALDE DALLA PIASTRA, TENERE IL MANICO CON UN GUANTO DA FORNO PER EVITARE CHE POSSA CHIUDERSI ACCIDENTALMENTE.

Fase 4: Rimuovere le cialde. Al termine della cottura, aprire l'apparecchio e togliere con attenzione le cialde utilizzando un utensile resistente al calore.

**ATTENZIONE:** Al termine dell'utilizzo, fare raffreddare completamente l'apparecchio prima di riporlo o di sostituire le piastre.

### **Griglia/piastra 3 in 1**

Questo apparecchio funge da piastra o griglia ed è estremamente versatile. Esistono varie occasioni nelle quali utilizzare la piastra/griglia, a seconda del tipo di alimento che si desidera cucinare.

La prima cosa da fare è di scegliere quale lato delle piastre si desidera utilizzare per la cottura degli alimenti. Le piastre piatte sono ideali per frittelle o toast. La piastra con griglia sono ideali per bistecche, kebab e panini.

È possibile utilizzare insieme le 2 piastre piatte o le 2 piastre a griglia oppure una combinazione di 1 piastra patta e 1 piastra per griglia.

#### Per montare le piastre:

1. Assicurarsi che il prodotto sia scollegato dalla presa elettrica.
2. Selezionare la piastra che si desidera utilizzare.
3. Posizionare l'apparecchio in modo che i comandi siano verso l'utente. Sollevare il manico per aprire l'apparecchio.
4. Utilizzare il pulsante di rilascio e allineare le piastre nell'alloggiamento. Spingere l'estremità anteriore della piastra fino a quando scatta nella sua sede.
5. Ripetere questa procedura per montare la seconda piastra.

#### Per rimuovere le piastre:

1. Assicurarsi che il prodotto sia scollegato dalla presa elettrica e sia freddo. Fare raffreddare l'apparecchio per almeno 30 minuti prima di rimuovere le piastre.
2. Localizzare i pulsanti di rilascio delle piastre sul lato destro dell'apparecchio,
3. in alto e in basso. Premere saldamente il pulsante di rilascio superiore. La piastra superiore si solleva leggermente dalla base. Sollevare la piastra ed estrarla da sotto le staffe al centro. Ripetere la procedura premendo il pulsante di rilascio inferiore e rimuovere la piastra inferiore.
4. Le piastre possono essere lavate a mano o nella lavastoviglie.

#### Selezione della posizione di cottura

Una volta montate le piastre di cottura, è necessario selezionare la posizione di cottura.

#### **Posizione completamente aperta**

Per utilizzare il pulsante di cottura orizzontale (vedere parte E nella figura 1), spingere all'indietro il manico fino a quando poggia sul bordo e le piastre superiore e inferiore sono orizzontali.



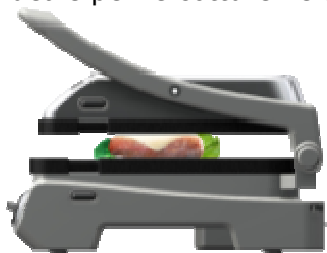
### **Posizione mezza aperta**

La piastra piatta e la piastra per griglia possono essere utilizzate in posizione mezza aperta. Per regolare la posizione dell'apparecchio, è sufficiente sollevare il manico fino a quando risulta completamente verticale. L'unità rimane in questa posizione fino a quando si chiude il coperchio oppure si continua ad aprirlo.



### **Posizione chiusa**

L'apparecchio può essere utilizzato chiuso come piastra a contatto o scaldapanini ed è ideale per le cotture veloci, dato che il calore viene generato da entrambi i lati delle piastre.



La chiusura a cerniera consente di adattare lo spazio tra la piastra superiore e quella inferiore allo spessore degli alimenti.

### **Vassoio di raccolta grassi estraibile**



Il grasso prodotto durante la cottura cola lungo una piccola scanalatura sul retro delle piastre cadendo nel vassoio di raccolta.

Per montare il vassoio di raccolta, inserirlo nella fessura sul retro dell'alloggiamento inferiore. Per rimuovere il vassoio, è sufficiente estrarlo dalla fessura. Dopo la cottura, svuotare il vassoio gettando il grasso. Il vassoio di raccolta grassi può essere lavato nella lavastoviglie.

### **Cottura con piastra e griglia**

Una volta montati il vassoio e le piastre e selezionata la posizione di cottura, è possibile iniziare a cucinare gli alimenti.

1. Assicurarsi che l'apparecchio sia collegato alla presa elettrica.
2. Selezionare la temperatura e il tempo desiderati.
3. Aspettare 3-5 minuti per fare riscaldare l'apparecchio. Quando l'apparecchio raggiunge la temperatura desiderata, la spia verde si accende per indicare che l'apparecchio è pronto per la cottura.

4. La spia verde continua ad accendersi e spegnersi mentre il termostato regola la temperatura. Ciò è del tutto normale.

**N.B. Al primo utilizzo, l'apparecchio potrebbe produrre un leggero odore e un po' di fumo. Questo fenomeno è del tutto normale ed è molto comune con gli apparecchi dotati di superfici antiaderenti.**

Al termine della cottura, scollegare il cavo di alimentazione. Fare raffreddare l'apparecchio per almeno 30 minuti prima di maneggiarlo.

## **PULIZIA E MANUTENZIONE**

- Prima e dopo ogni utilizzo, pulire bene l'apparecchio.
- Al termine della cottura, scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica e farlo raffreddare per almeno 30 minuti prima di maneggiarlo.
- Svuotare il vassoio di raccolta grassi. Il vassoio può essere lavato a mano o nella lavastoviglie.
- Le piastre di cottura possono essere lavate a mano o nella lavastoviglie. Non utilizzare oggetti metallici, come ad esempio coltelli, per pulire l'apparecchio perché potrebbero danneggiare la superficie antiaderente. Utilizzare solo utensili in legno o in plastica resistenti al calore.
- Se si è cucinato del pesce, pulire la piastra di cottura con succo di limone per evitare che la successiva preparazione sappia di pesce.
- Pulire la base dell'alloggiamento, il coperchio e le manopole con un panno morbido e asciutto. Per togliere le macchie più resistenti, inumidire il panno. Non utilizzare spugnette metalliche o detergenti abrasivi.
- Tra una preparazione e l'altra, eliminare i residui di alimenti dalla scanalatura del grasso e dal vassoio di raccolta grassi e pulire la piastra con un tovagliolo di carta.
- Non mettere utensili in plastica a contatto con le piastre calde.
- Assicurarsi che tutte le parti dell'apparecchio siano pulite e asciutte prima di riporlo.
- Non avvolgere il cavo intorno all'apparecchio.
- Non immergere l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi.

## **SPECIFICHE TECNICHE**

Voltaggio	230 V	220-240 V
Frequenza	50/60 Hz	50/60 Hz
Alimentazione	2000 W	1829-2178 W



Questo simbolo indica che l'apparecchio deve essere smaltito conformemente alla direttiva 2002/96/CE del 27 gennaio 2003 sullo smaltimento dei rifiuti elettrici e delle apparecchiature elettroniche (WEEE).

I materiali pericolosi contenuti nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche possono avere effetti potenzialmente dannosi sull'ambiente e sulla salute umana.

Di conseguenza, non smaltire l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici ma

portarlo presso gli appositi centri di raccolta e riciclaggio. Per informazioni, consultare gli uffici comunali preposti.

Si raccomanda di seguire tutte le norme vigenti in materia di smaltimento.

**THOMSON** è un marchio di Technicolor SA utilizzato su licenza da SOPADIS

***Questo prodotto è importato da:  
SOPADIS - 12 rue Jules Ferry - 93110 Rosny Sous Bois***

# THOMSON

## **ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ** **ΨΗΣΤΙΕΡΑ 3 ΣΕ 1**



**Διαβάστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο πριν από τη χρήση.**

**CE**

Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις των οδηγιών 2006/95/EK (σε αντικατάσταση της 73/23/EOK, όπως τροποποιήθηκε από την οδηγία 93/68/EOK) και 2004/108/EK (σε αντικατάσταση της 89/336/EOK).

## **ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ**

1. Διατηρήστε όλα τα υλικά της συσκευασίας (πλαστικές σακούλες, αφρώδες υλικό πολυστυρολίου) μακριά από σημεία, στα οποία έχουν πρόσβαση τα παιδιά.
2. Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Χρησιμοποιήστε τη συσκευή σύμφωνα με τις οδηγίες του παρόντος εγχειριδίου για την αποφυγή κινδύνων.
3. Συνδέστε την ψηστιέρα σε κατάλληλα γειωμένη πρίζα. Μην αφήνετε το καλώδιο να αιωρείται πάνω από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου, ούτε να έλθει σε επαφή με καυτές επιφάνειες. Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, περιστρέψτε τον επιλογέα θερμοκρασίας στη χαμηλότερη δυνατή ρύθμιση της θερμοκρασίας και αποσυνδέστε το φως από την πρίζα.
4. Μην τοποθετείτε την ψηστιέρα επάνω ή κοντά σε εστία ή φούρνο.
5. Μην αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες.
6. Απαιτείται στενή επιτήρηση, όταν η συσκευή χρησιμοποιείται από ή κοντά σε παιδιά.
7. Ρυθμίστε τον επιλογέα θερμοκρασίας στη χαμηλότερη θέση και αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα, μετά από κάθε χρήση και πριν από τον καθαρισμό της.
8. Προσέχετε ιδιαίτερα όταν μετακινείτε την πλάκα ψησίματος / πλάκα για βάφλες, όταν περιέχει καυτό λάδι ή υγρό. Αδειάζετε τακτικά το δίσκο αποστράγγισης. Μην αφήνετε το δίσκο συλλογής λιπών να γεμίζει πάνω από το μισό.
9. Για να καθαρίσετε την ψηστιέρα, σκουπίστε προσεκτικά την πλάκα μαγειρέματος. Μην πλένετε τη συσκευή με τρεχούμενο νερό. Προσέχετε τους καυτούς υδρατμούς, όταν σκουπίζετε τη ζεστή συσκευή με νωπό σφουγγάρι ή πανί. Προειδοποίηση: Ορισμένα απορρυπαντικά εκλύουν βλαβερές αναθυμιάσεις, όταν χρησιμοποιούνται σε καυτές επιφάνειες.
10. Αποσυνδέστε την ψηστιέρα από την παροχή ρεύματος μετά από κάθε χρήση και πριν από τον καθαρισμό της. Αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει πριν ακουμπήσετε τα αφαιρούμενα εξαρτήματα και αξεσουάρ.
11. Διατηρείτε τη συσκευή μακριά από τα παιδιά, κατόπιν χρήσης.
12. Μετά τη σύνδεση της ψηστιέρας στην παροχή ρεύματος, βεβαιωθείτε πως η κόκκινη ενδεικτική λυχνία είναι ΕΝΕΡΓΗ. Μόλις ολοκληρωθεί η προθέρμανση, η πράσινη ενδεικτική λυχνία είναι ΕΝΕΡΓΗ.
13. Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον τους έχουν δοθεί οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και βρίσκονται υπό επίβλεψη ή καθοδήγηση και να κατανοούν τις κινδύνους που συνεπάγεται. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.  
Ο καθαρισμός και συντήρηση δεν επιτρέπεται να πραγματοποιούνται από τα παιδιά κάτω των 8 ετών και μόνο όταν βρίσκονται υπό επιτήρηση.  
Διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.

## **ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ**

- Για να αποφευχθεί ο κίνδυνος ηλεκτροπληξίας, μη χρησιμοποιήσετε την ψηστιέρα σε περίπτωση που η αντιστρέψιμη πλάκα ψησίματος/επαφής έχει ραγίσει ή σπάσει.
- Για τη δική σας ασφάλεια, σε περίπτωση φθοράς/βλάβης του καλωδίου ισχύος αυτό θα πρέπει να αντικατασταθεί από προσωπικό του σημείου εξυπηρέτησης μετά την πώληση ή τεχνικό.
- Μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή αν το καλώδιο ισχύος είναι κατεστραμμένο ή φθαρμένο. Σε περίπτωση δυσλειτουργίας ή πτώσης της συσκευής, σας παρακαλούμε να τη μεταφέρετε στο πλησιέστερο σημείο εξυπηρέτησης μετά την πώληση.
- Για την αποφυγή ηλεκτροπληξίας, μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή, το καλώδιο ή το φις ισχύος της σε νερό ή άλλα υγρά.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (μεταξύ των οποίων και παιδιά) με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός εάν υπάρχει επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες αναφορικά με τη χρήση της συσκευής, από άτομα τα οποία είναι υπεύθυνα για την ασφάλεια τους. Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη, έτσι ώστε να διασφαλιστεί πως δε θα παίξουν με τη συσκευή.
- Η συσκευή δεν έχει προβλεφθεί για χρήση με χρονοδιακόπτη ή με σύστημα τηλεχειρισμού.
- Μην αφήνετε ποτέ σπάτουλα ή άλλα εξαρτήματα κουζίνας πάνω στην πλάκα μαγειρέματος, όσο είναι ακόμη ζεστή.
- Η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση σε εσωτερικούς χώρους. Θα πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με τους εγχώριους κανόνες καλωδίωσης.
- Η πρίζα που θα χρησιμοποιηθεί θα πρέπει να είναι εξοπλισμένη με γειωμένη σύνδεση. Αν η πρίζα δεν είναι γειωμένη, μη συνδέσετε τη συσκευή σε αυτήν.
- ΠΡΟΦΥΛΑΞΗ: Σε περίπτωση που η επιφάνεια παρουσιάσει ρωγμή, αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από την παροχή ρεύματος για την αποφυγή ηλεκτροπληξίας.



- Η θερμοκρασία της επιφάνειας ενδέχεται να αυξηθεί σημαντικά κατά τη λειτουργία της συσκευής.

## **Απορριψη και περιβαλλοντική ευθύνη**

Αν θέλετε να απορρίψετε την ηλεκτρική σας συσκευή, επειδή θα την αντικαταστήσετε ή δε τη χρησιμοποιείτε πλέον, λαμβάνετε πάντοτε υπόψη σας το περιβάλλον. Ζητήστε πληροφορίες για την ανακύκλωση των ηλεκτρικών συσκευών από τις τοπικές αρχές, εφόσον σίγουρα υπάρχει κάποιο σημείο ανακύκλωσης στην περιοχή σας.

## **ΓΝΩΡΙΜΙΑ ΜΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ**

Συγχαρητήρια για την αγορά της Ψηστιέρας 3 σε 1. Αυτό το προϊόν αποτελεί στην πραγματικότητα έξι συσκευές σε μία. Ένα καπάκι με άγκιστρο, ένα σετ αφαιρούμενων και αντιστρέψιμων πλακών μαγειρέματος και ένα σετ πλακών για βάφλες, μετατρέπουν τη συσκευή σας σε ψηστιέρα επαφής, τοστιέρα, συσκευή για βάφλες, πλήρη ψηστιέρα, πλήρη πλάκα επαφής ή μισή ψηστιέρα / μισή πλάκα επαφής. Η χρήση της συσκευής διευκολύνεται χάρη στο χρονοδιακόπτη, το ρυθμιστή θερμοκρασίας και τις ενδεικτικές λυχνίες. Ο καθαρισμός της συσκευής είναι εξίσου εύκολος, αφού οι πλάκες και ο ενσωματωμένος δίσκος αποστράγγισης επιδέχονται πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.



A \_ Χειρολαβή

B \_ Κουμπί αποδέσμευσης πλακών μαγειρέματος  
Πιέστε για να αποδεσμεύσετε και να αφαιρέσετε τις πλάκες μαγειρέματος.

Γ \_ Χρονοδιακόπτης

Δ \_ Ρυθμιστής θερμοκρασίας

E \_ Κουμπί επίπεδου ανοίγματος  
Πιέστε για να ανοίξετε το καπάκι για να μαγειρέψετε σε επίπεδη θέση

ΣΤ \_ Καλώδιο ισχύος

Z \_ Πλάκες μαγειρέματος (πλάκες για βάφλες & αντιστρέψιμη ψησταριά / πλάκες επαφής, αφαιρούμενες)

α. Πλάκες για βάφλες: για το ψήσιμο βαφλών.

β. Πλευρά ψηστιέρας: κατάλληλο για το ψήσιμο μπριζόλας, μπιφτεκιών, κοτόπουλου και λαχανικών

γ. Πλευρά πλάκας επαφής: ετοιμάστε άψογες τηγανίτες, αυγά, μπέικον και ψητά χτένια

δ. Αντικολλητικά και κατάλληλα για το πλυντήριο πιάτων, για εύκολο καθαρισμό.

Η \_ Ενδεικτικές λυχνίες

α. Κόκκινη – Ενδεικτική λυχνία ισχύος. Είναι πάντα ΕΝΕΡΓΗ όταν η συσκευή είναι αναμμένη.

β. Πράσινη – Ενδεικτική λυχνία ετοιμότητας. Είναι ΕΝΕΡΓΗ μόλις ολοκληρωθεί η προθέρμανση και επισημαίνει το σβήσιμο του θερμοστάτη.

Θ \_ Δίσκος αποστράγγισης

Συλλέγει λίπη και αφαιρείται από τη βάση για εύκολο καθαρισμό (ασφαλές για πλυντήριο πιάτων).

### **ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΨΗΣΤΙΕΡΑΣ 3 ΣΕ 1**

Η ψηστιέρα προορίζεται αποκλειστικά για χρήση σε εσωτερικό χώρο. Τοποθετήστε τη μονάδα μακριά από νερό και μην τη χρησιμοποιήσετε κοντά σε πισίνα ή σιντριβάνι. Μην εκθέτετε τη συσκευή σε βροχή. Μην αφήνετε τη συσκευή έξω, σε περίπτωση καταιγίδας. Η συσκευή πρέπει να συνδέεται σε πρίζα.

Τοποθετήστε την ψηστιέρα σε επίπεδη, σταθερή, γερή και θερμοανθετική επιφάνεια.

### **ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ**

1. Καθαρίστε τις πλάκες με μαλακό πανί και ήπιο διαλυμένο σαπούνι. Σκουπίστε προσεκτικά και στη συνέχεια στεγνώστε τη μονάδα.
2. Συνδέστε την ψηστιέρα σε γειωμένη πρίζα.
3. Ρυθμίστε το θερμοστάτη στην αριστερή θέση. Μην τοποθετήσετε τροφή πάνω στην πλάκα. Κατά την πρώτη χρήση η συσκευή ενδέχεται να εκλύσει καπνό. Αυτό είναι φυσιολογικό.
4. Μετά από περίπου 4-5 λεπτά, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε τη να κρυώσει.
5. Εισάγετε το δίσκο αποστράγγισης στο πίσω μέρος της συσκευής. Τώρα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας.

### **ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ & ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ**

Αυτή η ψηστιέρα αποτελεί την καλύτερη επιλογή για την κουζίνα σας, αφού σας παρέχει τη δυνατότητα να φτιάξετε βάφλες, όπως και άλλες πέντε επιλογές, χάρη στις αφαιρούμενες, αντιστρέψιμες πλάκες ψησίματος/επαφής. Απλά γυρίστε τις αντιστρέψιμες πλάκες μαγειρέματος και προσαρμόστε το άγκιστρο κατάλληλα για να τη χρησιμοποιήσετε ως ψηστιέρα επαφής, τοστιέρα, πλήρη ψηστιέρα, πλήρη πλάκα επαφής ή μισή ψηστιέρα / μισή πλάκα επαφής.

#### **Βαφλιέρα**



Χρήση της ψηστιέρας ως βαφλιέρα.

Χρησιμοποιήστε απλά το κουμπι αποδέσμευσης (Εξάρτημα Β στο Σχήμα 1) για να τοποθετήσετε τις δυο πλάκες για βάφλες στη συσκευή.

Βήμα 1: Επιλέξτε το ρόδισμα με τη βοήθεια του χρονοδιακόπτη και του ρυθμιστή θερμοκρασίας.

Βήμα 2: Αφήστε τη βαφλιέρα να προθερμανθεί. Μόλις ολοκληρωθεί η προθέρμανση, η πράσινη ενδεικτική λυχνία ετοιμότητας είναι ΕΝΕΡΓΗ.

Βήμα 3: Προσθέστε ζύμη στη βαφλιέρα. Ανοίξτε τη βαφλιέρα από τη χειρολαβή της. Απλώστε ομοιόμορφα περίπου 2 κούπες ζύμης για βάρφες στην κάτω πλάκα. Χρησιμοποιήστε ένα θερμοανθεκτικό πλαστικό ή ξύλινο εξάρτημα κουζίνας για να απλώσετε ομοιόμορφα τη ζύμη στην κάτω πλάκα. Κλείστε τη βαφλιέρα.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** ΟΤΑΝ ΧΘΟΝΕΤΕ ΖΥΜΗ Ή ΑΦΑΙΡΕΙΤΕ ΤΙΣ ΒΑΦΛΕΣ ΑΠΟ ΤΗ ΒΑΦΛΙΕΡΑ, ΑΠΟΦΕΥΓΕΤΕ ΤΟ ΤΥΧΑΙΟ ΚΛΕΙΣΙΜΟ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ, ΚΡΑΤΩΝΤΑΣ ΤΗ ΧΕΙΡΟΛΑΒΗ ΤΟΥ ΕΠΑΝΩ ΜΕΡΟΥΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΜΕ ΓΑΝΤΙ ΚΟΥΖΙΝΑΣ.

Βήμα 4: Αφαιρέστε τις βάρφες. Μόλις ψηθούν οι βάρφες, ανοίξτε τη βαφλιέρα και αφαιρέστε προσεκτικά τις βάρφες με ένα θερμοανθεκτικό, πλαστικό ή ξύλινο εργαλείο κουζίνας.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αφήνετε τη βαφλιέρα να κρυώσει πλήρως, μετά τη χρήση, πριν μετακινήσετε τις πλάκες ή μεταφέρετε τη συσκευή σε σημείο αποθήκευσης.

### **Πλάκα επαφής/ψηστήρα 3 σε 1**

Η πλάκα επαφής και η ψηστήρα αποτελούν πραγματικά πολύπλευρα εργαλεία για την κουζίνα σας. Υπάρχουν πολλοί διαφορετικοί τρόποι να χρησιμοποιήσετε την πλάκα επαφής και την ψηστήρα, ανάλογα με το φαγητό που θέλετε να ετοιμάσετε.

Το πρώτο πράγμα που θα πρέπει να κάνετε, είναι να επιλέξετε σε ποια πλευρά των πλακών θέλετε να μαγειρέψετε. Οι επίπεδες πλάκες επαφής είναι ιδανικές για τηγανίτες και γαλλικό τοστ. Οι αυλακωτές πλάκες είναι ιδανικές για μπριζόλες, κεμπάπ και τοστ.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τις 2 πλάκες επαφής μαζί, τις 2 πλάκες ψησίματος μαζί ή 1 πλάκα επαφής και 1 πλάκα ψησίματος.

#### Για να τοποθετήσετε τις πλάκες:

1. Βεβαιωθείτε πως η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στην πρίζα.
2. Επιλέξτε την πλάκα που θα χρησιμοποιήσετε.
3. Τοποθετήστε την ψηστήρα με τέτοιο τρόπο, ώστε τα κουμπιά να βρίσκονται προς το μέρος σας. Ανασηκώστε τη χειρολαβή για να ανοίξετε την ψηστήρα.
4. Χρησιμοποιήστε το κουμπί αποδέσμευσης και ευθυγραμμίστε τις πλάκες μέσα στο πλαίσιο. Πιέστε το μπροστινό άκρο της πλάκας προς τα κάτω για να ασφαλίσει στη θέση της.
5. Επαναλάβετε το προηγούμενο βήμα με τη δεύτερη πλάκα.

#### Για να απομακρύνετε τις πλάκες:

1. Βεβαιωθείτε πως η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στην πρίζα και πως έχει κρυώσει πλήρως. Αφήνετε πάντοτε τη συσκευή να κρυώνει για τουλάχιστον 30 λεπτά, πριν αφαιρέσετε τις πλάκες.
2. Αναζητήστε τα κουμπιά αποδέσμευσης των πλακών στη δεξιά πλευρά της συσκευής.
3. Επάνω και κάτω πλαίσιο. Πιέστε το γερά το επάνω κουμπί αποδέσμευσης και η επάνω πλάκα θα ανασηκωθεί ελαφρά από τη βάση. Ανασηκώστε την πλάκα και σύρετε την από τους βραχίονες του κέντρου προς τα έξω. Επαναλάβετε, πιέζοντας το κάτω κουμπί αποδέσμευσης και αφαιρέστε την κάτω πλάκα.
4. Οι πλάκες επιδέχονται πλύσιμο στο χέρι ή στο πλυντήριο πιάτων, μετά τη χρήση.

#### Επιλογή θέσης μαγειρέματος

Μόλις τοποθετήσετε τις πλάκες που σκοπεύετε να χρησιμοποιήσετε θα πρέπει να επιλέξετε τη θέση μαγειρέματος.

#### **Πλήρως ανοιχτή θέση**

Για να χρησιμοποιήσετε το κουμπί επίπεδου ανοίγματος (βλ. Τμήμα Ε στο σχήμα 1), πιέστε

τη χειρολαβή προς τα πίσω, μέχρι να ακουμπήσει τον πάγκο και η επάνω με την κάτω πλάκα ευθυγραμμιστούν.



### **Μισάνοιχτη θέση**

Η πλάκα επαφής και η ψηστιέρα μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε μισάνοιχτη θέση. Για να προσαρμόσετε τη συσκευή σε αυτή τη θέση, ανασηκώστε απλά τη χειρολαβή μέχρι να βρεθεί σε πλήρως κατακόρυφη θέση. Η συσκευή θα παραμείνει σε αυτή τη θέση, μέχρι να κλείσετε το καπάκι ή μόλις συνεχίσετε το άνοιγμα για την πλήρως ανοιχτή θέση.



### **Κλειστή θέση**

Η πλάκα επαφής και η ψηστιέρα μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε κλειστή θέση ως ψηστιέρα επαφής/τοστιέρα και είναι ιδανικές για γρήγορο μαγείρεμα, αφού η θερμότητα προέρχεται και από τις δυο πλευρές των πλακών.



Ο σχεδιασμός της χειρολαβής επιτρέπει την προσαρμογή της απόστασης των πλακών ανάλογα με το πάχος των τροφών.

### **Σύρετε το δίσκο αποστράγγισης προς τα έξω**



Το λίπος που παράγεται από το μαγείρεμα συλλέγεται, μέσω ενός μικρού κοιλώματος στην πίσω πλευρά των πλακών, και ρέει σε ένα μικρό, ενσωματωμένο δίσκο αποστράγγισης.

Για να εισάγετε το δίσκο αποστράγγισης, τοποθετήστε τον στην υποδοχή που υπάρχει στην κάτω πλευρά του κάτω πλαισίου. Για να αφαιρέσετε το δίσκο αποστράγγισης, σύρετε απλά το δίσκο έξω από την υποδοχή. Το λίπος θα πρέπει να απορρίπτεται μετά το μαγείρεμα για λόγους ασφάλειας. Ο δίσκος αποστράγγισης επιδέχεται πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.

## **Μαγείρεμα με πλάκα επαφής και ψηστιέρα**

Μόλις οι πλάκες και ο δίσκος αποστράγγισης τοποθετηθούν στη θέση τους και μόλις επιλεγεί η κατάλληλη θέση μαγειρέματος, τότε είστε έτοιμοι να ξεκινήσετε το μαγείρεμα πάνω στην πλάκα επαφής και την ψηστιέρα.

1. Βεβαιωθείτε πως η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην πρίζα.
2. Επιλέξτε τη θερμοκρασία και το χρόνο που επιθυμείτε.
3. Αφήστε τη συσκευή να προθερμανθεί για 3-5 λεπτά. Μόλις η πλάκα επαφής και η ψηστιέρα αποκτήσουν την επιθυμητή θερμοκρασία θα ανάψει η πράσινη ενδεικτική λυχνία, επισημαίνοντας πως η συσκευή σας είναι έτοιμη για το μαγείρεμα.
4. Η πράσινη ενδεικτική λυχνία θα ανάψει και θα σβήνει καθώς ο θερμοστάτης θα διατηρεί σταθερή τη θερμοκρασία της συσκευής, ανάβοντας και σβήνοντας αντίστοιχα. Αυτό είναι φυσιολογικό.

**Σημείωση: Την πρώτη φορά που θα θέσετε τη συσκευή σας σε λειτουργία ενδέχεται να παρατηρήσετε μια ελαφριά οσμή ή ελάχιστο καπνό. Αυτό είναι φυσιολογικό και συνηθισμένο σε συσκευές με αντικολλητική επιφάνεια.**

Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα. Αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει για τουλάχιστον 30 λεπτά πριν την καθαρίσετε.

## **ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ**

- Καθαρίστε τη συσκευή επιμελώς πριν από την πρώτη και μετά από κάθε επόμενη χρήση.
- Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, αποσυνδέστε το καλώδιο ισχύος από την παροχή ρεύματος και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για τουλάχιστον 30 λεπτά.
- Απομακρύνετε τα λίπη από το δίσκο αποστράγγισης. Ο δίσκος αποστράγγισης επιδέχεται πλύσιμο στο χέρι ή στο πλυντήριο πιάτων.
- Οι πλάκες μαγειρέματος επιδέχονται πλύσιμο στο χέρι ή στο πλυντήριο πιάτων. Μη χρησιμοποιήσετε μεταλλικά αντικείμενα, όπως μαχαίρια, κατά τον καθαρισμό. Αυτά φθείρουν την αντικολλητική επίστρωση. Χρησιμοποιείτε μόνο ξύλινα ή πλαστικά εξαρτήματα κουζίνας.
- Σε περίπτωση που μαγειρέψατε θαλασσινά, σκουπίστε την πλάκα μαγειρέματος με λεμόνι για να αποτραπεί η μεταφορά της οσμής τους στο επόμενο φαγητό.
- Η βάση του πλαισίου, το καπάκι και τα κουμπιά ρύθμισης μπορούν να καθαριστούν με ένα καθαρό, μαλακό και στεγνό πανί. Σε περίπτωση επίμονων λεκέδων μπορεί να χρησιμοποιηθεί ένα νωπό πανί. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ λειαντικά απορρυπαντικά ή σύρμα κουζίνας.
- Μεταξύ δυο συνταγών, απομακρύνετε τα λίπη που συσσωρεύονται στις αυλακώσεις και στο δίσκο αποστράγγισης και σκουπίστε τυχόν υπολείμματα με χαρτί κουζίνας, πριν προχωρήσετε στην επόμενη συνταγή.
- Τα πλαστικά εξαρτήματα κουζίνας δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με τις καυτές πλάκες ψησίματος/επαφής/βαφλών.
- Βεβαιωθείτε πως είναι καθαρά όλα τα εξαρτήματα, πριν αποθηκεύσετε τη συσκευή.
- Μην τυλίγετε ποτέ το καλώδιο ισχύος γύρω από την ψηστιέρα.
- Μη βυθίσετε ποτέ το φισ, το καλώδιο ισχύος ή το πλαίσιο σε νερό ή άλλα υγρά.

## **ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ**

Τάση	230V	220-240V
Συχνότητα	50/60Hz	50/60Hz
Ισχύς	2000W	1829-2178W



Όταν υπάρχει στο προϊόν αυτό το λογότυπο, τότε η απόρριψη της συσκευής καλύπτεται από την οδηγία 2002/96/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 27<sup>ης</sup> Ιανουαρίου 2003, σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ). Οι ενδεχομένως επικίνδυνες ουσίες που περιλαμβάνονται σε ηλεκτρικό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό είναι πιθανό να έχουν αρνητικές επιπτώσεις για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία, κατά τη διάρκεια της επανεπεξεργασίας.

Συνεπώς, η συσκευή δε θα πρέπει να απορρίπτεται στα κοινά απορρίμματα, στο τέλος της χρήσης της.

Ο ρόλος σας στην επαναχρησιμοποίηση, ανακύκλωση, όπως και σε άλλους τρόπους δημιουργίας νέας αξίας αυτών των υλικών είναι σημαντικός. Στη διάθεσή σας υπάρχουν συστήματα συλλογής ηλεκτρικών συσκευών προς ανακύκλωση (σημεία ανακύκλωσης) είτε από το δήμος σας είτε από εταιρίες.

Οφείλετε να επιλέξετε κάποιο από αυτά τα σημεία ανακύκλωσης για την απόρριψη της συσκευής σας.

**THOMSON** είναι εμπορικό σήμα της TECHNICALOR S.A που χρησιμοποιείται κατόπιν αδείας από SOPADIS.

***Το παρόν εισάγεται από τη εταιρία:  
SOPADIS - 12 rue Jules Ferry - 93110 Rosny Sous Bois, Γαλλία***

# THOMSON

## **MANUAL DE USUARIO** **GRILL ELÉCTRICO 3 EN 1**



***Lea este el manual detenidamente antes de utilizar el aparato.***

**CE**

Este producto cumple con los requisitos de las directivas 2006/95/CE (en sustitución de la directiva 73/23/CEE, conforme a las modificaciones de la directiva 93/68/CEE) y 2004/108/CEE (en sustitución de la directiva 89/336/CEE).

## **IMPORTANTE**

1. Mantenga todos los materiales de embalaje (bolsas de plástico, espuma de poliestireno, etc.) fuera del alcance de los niños.
  2. Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico. Utilice este aparato conforme a las instrucciones de este manual para evitar cualquier situación de peligro.
  3. Enchufe el grill a una toma de corriente debidamente conectada a tierra. No deje que el cable de alimentación cuelgue por el borde de una mesa o encimera ni que entre en contacto con superficies calientes. Para desconectar el aparato del suministro de corriente, gire el termostato hasta el mínimo y desconecte el enchufe de la toma de corriente.
  4. No coloque el grill sobre un horno o un hornillo, ni tampoco cerca de estos.
  5. No toque las superficies calientes.
  6. Extreme la precaución cuando el aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos.
  7. Gire el termostato hasta el mínimo y desenchufe el aparato después de cada uso y antes de limpiarlo.
  8. Tenga mucho cuidado al mover la placa para asados o la placa para gofres cuando contenga aceite o líquidos calientes. Vacíe la bandeja colectora de jugos con frecuencia. No deje que se sobrepase la mitad de la profundidad de la bandeja.
  9. Para limpiar el grill, pase un paño con cuidado por la placa de cocción. No lave la unidad con agua del grifo. Tenga cuidado con el vapor que emana al limpiar la unidad aún caliente con una esponja o un paño humedecido. Advertencia: Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos al ser aplicados sobre superficies calientes.
  10. Desconecte el grill de la toma de corriente después de cada uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de manipular las piezas y accesorios desmontables.
  11. Mantenga este aparato fuera del alcance de los niños después de utilizarlo.
  12. Una vez conectado el grill, asegúrese de que la luz indicadora esté encendida. La luz indicadora verde permanecerá encendida mientras la unidad se esté calentando.
  13. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y personas con deficiencias físicas, sensoriales o mentales, o que no cuenten suficiente experiencia o conocimientos, si están siendo supervisados o han sido instruidos en el uso apropiado y seguro del aparato y entienden los peligros que acarrea. Los niños no deben jugar con este aparato.
- Los niños no deben llevar a cabo tareas de limpieza y mantenimiento salvo que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión.
- Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de niños menores de 8 años.

## **MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES**

- Con objeto de evitar posibles descargas eléctricas, no utilice el grill si la placa para asados (parrilla/plancha) reversible y/o la placa para gofres están rotas o fracturadas.
- Por su seguridad, solicite la sustitución del cable de alimentación a un servicio de postventa o a un técnico cualificado en caso de estar dañado.
- No utilice el aparato si el cable o el enchufe presentara algún daño. En caso de fallos o daños por sobretensión, devuelva el aparato al servicio de postventa.
- Para evitar posibles descargas eléctricas, no sumerja la unidad, el cable o el enchufe en el agua ni en ningún otro líquido.
- Este aparato no ha sido diseñado para ser utilizado por personas o niños con deficiencias físicas, sensoriales o mentales, o que no cuenten con la experiencia o los conocimientos necesarios, a menos que sean supervisados o hayan sido instruidos en el uso apropiado del aparato por una persona responsable de su seguridad. Deberá vigilarse a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Este aparato no puede ser utilizado mediante un temporizador o un sistema de control remoto externo.
- Nunca deje unas pinzas o una espátula en la placa de cocción cuando esté caliente.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico en lugares resguardados. Deberá instalarse conforme a las normas nacionales para cableados eléctricos.
- La toma de corriente de la instalación eléctrica siempre deberá estar conectada a tierra. No conecte el aparato a la red eléctrica si no dispone de una conexión a tierra.
- PRECAUCIÓN: En caso de fracturas en la superficie del aparato, desconéctelo del suministro de corriente para evitar cualquier posibilidad de descarga eléctrica.



- La superficie del aparato puede alcanzar altas temperaturas cuando está en funcionamiento.

## **Eliminación y responsabilidad medioambiental**

Piense en el medio ambiente cuando desee desechar su aparato eléctrico, bien porque quiera cambiarlo por otro, o bien porque haya dejado de utilizarlo. Para una eliminación más ecológica, consulte con las autoridades locales acerca de la presencia de plantas reciclables.

## **FAMILIARÍCESE CON SU APARATO**

Enhorabuena por la compra del Grill Eléctrico 3 en 1. Este producto incluye 6 aparatos en uno. La cubierta flotante y abisagrada, el juego de placas de cocción reversibles y el juego de placas para gofres, pueden convertir la unidad en un grill de doble contacto, una tostadora de paninis, una gofrera, una parrilla abierta, una plancha abierta, una parrilla medio abierta o una plancha medio abierta. El temporizador, el termostato y las luces indicadoras hacen de éste un producto fácil de utilizar. Las placas, aptas para lavaplatos, y la bandeja de goteo permiten una limpieza rápida y sencilla.



A \_ Asa

B \_ Botón de desbloqueo de las placas de cocción  
Presiónelo para liberar y sacar las placas de cocción.

C \_ Temporizador

D \_ Termostato

E \_ Botón de apertura en plano  
Presiónelo para que la cubierta se despliegue hacia atrás en posición horizontal para realizar asados.

F \_ Cable de alimentación

G \_ Placas de cocción (placas para gofres y placas reversibles para asados a la parrilla o a la plancha, desmontables)

- Placas para gofres: para hacer gofres.
- Lado para parrilla: idónea para asar filetes, hamburguesas, pollo y verduras.
- Lado para plancha: idónea para preparar platos perfectos de tortitas, huevos fritos, bacón o vieira a la plancha.
- Antiadherente y apto para lavaplatos para una limpieza fácil y segura.

H \_ Luces indicadoras

a. Rojo - Luz indicadora de encendido; permanece iluminada cuando la unidad está encendida.

b. Verde – Luz indicadora de temperatura alcanzada; permanece encendida cuando finaliza el precalentamiento y para indicar que el termostato está desconectado.

I \_ Bandeja de goteo

Recoge el jugo y se puede sacar de la base para limpiar con más facilidad (apta para lavaplatos).

## **INSTALACIÓN DE SU GRILL ELÉCTRICO 3 EN 1**

El grill eléctrico está diseñado exclusivamente para uso doméstico. Coloque la unidad en un lugar alejado del agua. No lo utilice cerca de una piscina o una fuente. No deje la unidad expuesta a la lluvia. No deje la unidad a la intemperie durante las tormentas eléctricas.

La unidad siempre debe enchufarse a una toma de corriente.

Coloque el grill sobre una superficie plana, estable, firme y resistente al calor.

## **ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ**

1. Limpie las placas con un paño suave y un líquido lavavajillas diluido. Limpie la unidad con cuidado y séquela a continuación.
2. Conecte el grill a una toma de corriente debidamente conectada a tierra.
3. Gire el termostato hacia la izquierda. No coloque alimentos sobre la placa. El aparato desprenderá algo de humo la primera vez que lo encienda. Esto es algo previsible y normal.
4. Después de 4 ó 5 minutos, apague el aparato y deje que se enfríe.
5. Introduzca la bandeja de goteo por la parte trasera del aparato. Ahora la unidad está lista para su uso.

## **INSTRUCCIONES DE MONTAJE Y USO**

El grill eléctrico es el aparato de cocina definitivo, que le permitirá hacer gofres y le ofrecerá hasta cinco opciones de cocción mediante sus placas desmontables y reversibles para asados a la parrilla o a la plancha. Basta con darle la vuelta a las placas de cocción y ajustar la bisagra para usarlo como un grill de doble contacto, una tostadora de paninis, una parrilla abierta, una plancha abierta, una parrilla medio abierta o una plancha medio abierta.

### **Gofrera**



El grill puede utilizarse como una gofrera.

Para ello, presione primero el botón de desbloqueo (pieza B de la ilustración 1) para poder montar las dos placas para gofres en la unidad.

Paso 1: Ajuste la cocción con los mandos del temporizador y el termostato.

Paso 2: Deje que la gofrera se caliente. Una vez calentada, la luz verde de temperatura alcanzada se encenderá.

Paso 3: Añada la masa en la gofrera. Abra la gofrera tirando del asa. Vierta uniformemente unas 2 tazas de masa para gofres en la placa inferior. Utilice un utensilio de nailon o madera que sea resistente al calor para distribuir la masa uniformemente por la placa inferior. Cierre la gofrera.

**ADVERTENCIA:** CUANDO VIERTA LA MASA O RETIRE LOS GOFRES DE LA GOFRERA, SUJETE EL ASA DE LA CUBIERTA CON UNOS GUANTES DE COCINA PARA EVITAR QUE SE CIERRE ACCIDENTALMENTE.

Paso 4: Retire los gofres. Cuando los gofres estén hechos, abra la gofrera y retire los gofres con cuidado utilizando un utensilio de nailon o madera resistente al calor.

**ADVERTENCIA:** Cuando termine de usar la gofrera, deje que se enfríe por completo antes de proceder al cambio de las placas o a guardar el aparato.

### **Parrilla / Plancha 3 en 1**

La placa para el asado a la parrilla o a la plancha es una pieza de cocina muy versátil. La placa de asado a la parrilla o a la plancha se puede utilizar de varias maneras en función de los alimentos a cocinar.

Antes de usar la placa para el asado a la parrilla o a la plancha, es necesario seleccionar el lado de la placa con el que desea cocinar. La plancha es idónea para hacer tortitas y tostadas. La parrilla es idónea para asar preparar filetes, brochetas y paninis.

Se pueden utilizar las dos placas, bien con los lados la parrilla, bien con los lados de la plancha, o bien una placa con el lado de la parrilla y otra con el lado de la plancha.

#### Montaje de las placas:

1. Asegúrese de que el aparato esté desenchufado.
2. Seleccione la placa con la que desea cocinar.
3. Posicione el grill de manera que los controles apunten hacia usted. Levante el asa para abrir el grill.
4. Presione el botón de desbloqueo y alinee las placas a la carcasa. Empuje la parte frontal de la placa hacia abajo hasta que quede encajada en su lugar.
5. Repita el paso anterior para con la otra placa.

#### Desmontaje de las placas:

1. Asegúrese de que el aparato esté desenchufado y se haya enfriado. Siempre debe dejar un periodo de 30 minutos para que el aparato se enfríe antes de desmontar las placas.
2. Localice el botón de desbloqueo que se encuentra en el lado derecho de la unidad.
3. Carcasa superior e inferior. Presione el botón de desbloqueo superior para que la placa superior salte ligeramente fuera de la base. Levante la placa y deslícela por debajo de las abrazaderas del medio. Repita este proceso pulsando el botón de desbloqueo inferior para liberar la placa inferior.
4. Las placas pueden lavarse a mano o en el lavaplatos después de ser utilizadas.

#### Selección de la posición del grill

Una vez montadas las placas de cocción que quiera utilizar, tendrá que seleccionar la posición de cocción.

#### **Posición abierta**

Presione el botón de apertura en plano (véase la pieza E de la ilustración 1), tire hacia atrás del asa hasta que quede apoyada en la encimera y las placas superior e inferior estén al mismo nivel.



### **Posición medio abierta**

La plancha y la parrilla pueden utilizarse en posición medio abierta. Para ajustar el aparato en esta posición, basta con levantar el asa hasta que quede en posición vertical. La unidad permanecerá en esta posición hasta que cierre la cubierta o la despliegue por completo hasta la posición abierta.



### **Posición cerrada**

La parrilla y la plancha pueden utilizarse en posición cerrada haciendo doble contacto o como tostadora de paninis. Esta posición es idónea para una cocción rápida mediante el calor proporcionado por las placas a ambos lados.



El diseño de bisagra flotante se traduce en un la posibilidad de ajustar el espacio entre la placa superior e inferior para acomodar los alimentos.

### **Bandeja de goteo extraíble**



El jugo producido durante la cocción fluye a través de un pequeño hueco en la parte trasera de las placas, lo que permite el goteo de los jugos en la bandeja.

Para colocar la bandeja de goteo, insértela por la ranura de la parte trasera de la carcasa inferior. Para sacar la bandeja, deslízcala fuera de la ranura. El jugo debe desecharse de una manera segura después de la cocción. La bandeja de goteo puede lavarse en el lavaplatos.

## **Cocinando con la plancha y la parrilla**

Una vez introducida la bandeja de goteo y seleccionada la posición de cocción, podrá empezar a cocinar con la plancha y/o parrilla.

1. Asegúrese de que la unidad esté enchufada a la toma de corriente.
2. Ajuste la temperatura y seleccione el tiempo de cocción.
3. Deje que la unidad se caliente de 3 a 5 minutos. Cuando la parrilla y/o plancha alcance la temperatura deseada, la luz verde se iluminará para indicarle que el aparato está listo para cocinar los alimentos.
4. La luz verde continuará encendiéndose y apagándose según se vaya controlando la temperatura mediante el termostato. Esto es algo normal.

**Nota: la primera vez que utiliza el aparato, puede que se desprenda algo de olor y humo. Esto es algo normal y habitual en aparatos con superficies antiadherentes.**

Desenchufe el cable de alimentación una vez que haya terminado de cocinar. Deje que el aparato se enfríe durante 30 minutos antes de volver a tocarlo.

## **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

- Limpie bien todas las piezas antes de usar el aparato por primera vez y después de cada uso.
- Una vez que haya terminado de cocinar, desenchufe el cable de alimentación y deje que el aparato se enfríe durante 30 minutos antes de volver a tocarlo.
- Deseche los jugos de la bandeja de goteo. La bandeja de goteo puede lavarse a mano o en el lavaplatos.
- Las placas de cocción pueden lavarse a mano o en el lavaplatos. No utilice utensilios metálicos, tales como cuchillos, para limpiar el aparato, dado que pueden dañar la superficie antiadherente. Utilice únicamente utensilios de madera o de plástico resistente al calor.
- Si utiliza el aparato para cocinar mariscos, lave las placas de cocción con zumo de limón para que el sabor de los mariscos no se transfiera al siguiente asado.
- La base, la cubierta y los mandos pueden limpiarse con un paño limpio y seco. Utilice un paño humedecido para eliminar las manchas incrustadas. Nunca utilice limpiadores o estropajos abrasivos.
- Raspe la comida que se acumule en el canal de vertido de jugos y en la bandeja de goteo entre un asado y otro. A continuación, utilice papel de cocina para limpiar los restos de comida antes de iniciar el siguiente asado.
- Nunca deje los utensilios de plástico en contacto con las placas (gofrera, parrilla, plancha).
- Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas antes de guardarlas.
- Nunca envuelva el cable alrededor del grill.
- No sumerja la carcasa, el cable o el enchufe en el agua ni en ningún otro líquido.

## **DATOS TÉCNICOS**

Tensión	230V	220-240V
Frecuencia	50/60Hz	50/60Hz
Alimentación	2000W	1829-2178W



La presencia de este símbolo en el aparato le indica que su eliminación viene contemplada en la directiva 2002/96/CE, con fecha de 27 de enero de 2003, en referencia a los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

Cualquier sustancia peligrosa contenida en aparatos eléctricos y electrónicos puede tener efectos potencialmente dañinos en el medio ambiente y en la salud humana durante su reprocesamiento.

Por este motivo, al llegar al final de su vida útil, el aparato no deberá desecharse en un vertedero municipal de residuos sin clasificar.

Como consumidor, usted tiene un papel esencial en la reutilización, el reciclaje o la creación de valor de este producto. Para ello, dispone de una serie de opciones de recogida e intercambio organizadas por las autoridades locales (plantas de reciclaje) y los distribuidores.

Usted tiene la obligación de hacer uso de alguna de estas opciones.

**THOMSON** es una marca de Technicolor SA y es utilizada bajo licencia por SOPADIS.

***Este producto está importado por:  
SOPADIS - 12 rue Jules Ferry - 93110 Rosny Sous Bois***

# THOMSON

## MANUAL DO UTILIZADOR GRELHADOR 3 EM 1



***Leia este manual com atenção antes da utilização.***

CE

Este produto encontra-se em conformidade com as Directivas 2006/95/EC (revogando a Directiva 73/23/CEE corrigida pela Directiva 93/68/CEE) e 2004/108/CE (revogando a Directiva 89/336/CEE).

## **IMPORTANTE**

1. Guarde todo o material de empacotamento (sacos de plástico, espuma de poliestireno) fora do alcance das crianças.
  2. Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Use este aparelho conforme descrito neste manual para evitar quaisquer perigos.
  3. Ligue o grelhador a uma tomada com ligação à terra. Não deixe o fio pendurado na extremidade de uma mesa ou bancada nem que entre em contacto com superfícies quentes. Para desligar o aparelho da alimentação, rode o botão da temperatura para a temperatura mais baixa. Retire a ficha da tomada.
  4. Não coloque o grelhador em cima ou perto do fogão ou dentro do forno.
  5. Não toque nas superfícies quentes.
  6. Tenha especial atenção quando o aparelho for utilizado por ou perto de crianças.
  7. Coloque o botão da temperatura no fundo e desligue o aparelho após cada utilização e antes da limpeza.
  8. Tenha muito cuidado quando mover a placa do grelhador / placa dos waffles quando contiver óleo ou líquido quente. Esvazie regularmente a bandeja dos pingos de gordura. Não permita que a bandeja dos pingos encha mais de metade.
  9. Para limpar o grelhador, limpe cuidadosamente a placa de cozedura. Não lave a unidade com água corrente. Tenha cuidado com o vapor se passar a unidade com uma esponja ou pano húmido enquanto esta estiver quente. Aviso: Alguns produtos de limpeza podem libertar fumos nocivos se forem aplicados numa superfície quente.
  10. Desligue o grelhador da alimentação após cada utilização e antes da limpeza. Deixe arrefecer antes de manusear peças amovíveis e acessórios.
  11. Mantenha o aparelho afastado de crianças após a utilização.
  12. Após ligar o grelhador, certifique-se de que o indicador vermelho acende. Quando o pré-aquecimento estiver feito, o indicador verde acende.
  13. Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, se forem supervisionadas e ensinadas quanto à utilização do aparelho de um modo seguro, e compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não deverão brincar com o aparelho.
- A limpeza e manutenção não deverão ser feitas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
- Mantenha o aparelho e o fio fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

## **INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA**

- De modo a evitar qualquer risco de choque eléctrico, não use o grelhador se a grelha reversível / chapa de cozinhar ou placa para waffles estiver rachada ou partida.
- Para sua segurança, caso o fio da alimentação fique danificado, tem de o substituir através do serviço pós-venda ou um técnico.
- Não use o aparelho se o fio ou a ficha estiver danificado. Se o aparelho funcionar mal ou sofrer um golpe forte, entregue-o no serviço pós-venda.
- Para evitar qualquer risco de choque eléctrico, não coloque a unidade por completo nem o seu fio ou ficha dentro de água ou de qualquer outro líquido.
- Este aparelho não foi criado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência ou conhecimentos, excepto se forem supervisionadas ou se lhes forem dadas instruções em relação à unidade, por uma pessoa responsável pela sua segurança. As crianças devem ser supervisionadas para se assegurar que não brincam com o aparelho.
- Este aparelho não foi criado para ser utilizado com um temporizador externo ou um sistema de comando à distância em separado.
- Nunca deixe uma espátula ou tenaz na placa de cozedura quando estiver quente.
- Esta unidade foi criada apenas para uso doméstico no interior. Ela tem de ser instalada de acordo com as regras de ligação nacionais.
- A tomada tem de ter sempre uma ligação à terra. Se a alimentação não estiver ligada à terra, não ligue o aparelho.
- CUIDADO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho da alimentação para evitar um choque eléctrico.



- A temperatura da superfície fica muito elevada quando o aparelho estiver a funcionar.

## **Eliminação e responsabilidade ambiental**

Se quiser eliminar o seu aparelho eléctrico, porque o vai substituir ou já não o usa, lembre-se de ter em conta o ambiente. Informe-se junto das autoridades locais, pois existem vários centros de reciclagem.

## **CONHECER O SEU APARELHO**

Parabéns pela sua compra do Grelhador 3 em 1. Este produto é, na verdade, seis aparelhos num só. Uma cobertura suspensa com dobradiça, um conjunto de placas de cozedura amovíveis e reversíveis, e um conjunto de placas para waffles transformam a unidade num grelhador, máquina de paninis, máquina de waffles, grelhador completo, chapa de cozinha completa ou meio grelhador / meia chapa. Botão do temporizador, controlo da temperatura e luzes indicadoras tornam este produto fácil de utilizar. As placas podem ser lavadas na máquina e a bandeja dos pingos limpa-se rápida e facilmente.



A - Pega

B - Botão de libertação das placas de cozedura  
Prima para libertar e retirar as placas de cozedura.

C - Botão do temporizador

D - Botão da temperatura

E - Botão de abrir plano  
Prima para que a cobertura retroceda para cozinhar na posição plana.

F - Fio da alimentação

G - Placas de cozedura (placas para waffles e grelha reversível / chapas de cozedura, amovíveis)  
a. Placas para waffles: Para fazer waffles  
b. Lado do grelhador: Perfeito para grelhar bifes, hambúrgueres, galinha e vegetais  
c. Lado da chapa: Prepare panquecas, ovos, bacon e vieiras  
d. Antiaderente e pode ser lavado na máquina

H - Luzes indicadoras  
a. Vermelho - Indicador da alimentação. Está sempre ligado quando a unidade estiver ligada.  
b. Verde - Indicador de pronto. Liga-se quando o pré-aquecimento estiver feito e indica quando o termóstato desligar.

I - Bandeja dos pingos  
Recolhe a gordura e retira-se da base para uma limpeza fácil (pode ser lavado na máquina)

## **INSTALAR O SEU GRELHADOR 3 EM 1**

O grelhador destina-se apenas a um uso no interior. Coloque a unidade afastada da água e não a use perto de piscinas ou fontes. Não exponha a unidade à chuva. Não deixe o aparelho no exterior durante uma tempestade.

A unidade tem de ser sempre ligada a uma tomada eléctrica.

Coloque o grelhador numa superfície plana, estável, forte e resistente ao calor.

## **ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO**

1. Limpe as placas com um pano macio embebido numa solução neutra com detergente. Limpe cuidadosamente e seque a unidade.
2. Ligue o grelhador a uma tomada com ligação à terra.
3. Coloque o botão do termóstato para a esquerda. Não coloque comida na placa. O aparelho pode emitir fumo durante a sua primeira utilização. Isto é normal.
4. Passados cerca de 4-5 minutos, desligue o aparelho e deixe arrefecer.
5. Insira a bandeja de recolha da gordura na parte traseira do aparelho. Agora, pode usar a unidade.

## **INSTRUÇÕES DE MONTAGEM E DE FUNCIONAMENTO**

O grelhador é o derradeiro aparelho de cozinha, oferecendo opções para preparar waffles e outras cinco opções de cozedura, através das grelhas reversíveis amovíveis / chapas de cozedura. Basta virar as placas de cozedura reversíveis e ajustar a dobradiça a usar como grelha de contacto, prensa para paninis, grelha completa, chapa completa ou meia grelha / meia chapa.

### **Máquina de fazer waffles**



Use o grelhador como máquina de fazer waffles.

Basta usar o botão de libertação (parte B na Imagem 1) para montar as duas placas para waffles na unidade.

Passo 1: Escolha a definição de aquecimento com o botão do temporizador e o botão da temperatura.

Passo 2: Deixe a máquina de fazer waffles pré-aquecer. Quando o pré-aquecimento estiver feito, o indicador verde acende.

Passo 3: Adicione o preparado na máquina de fazer waffles. Abra a máquina de fazer waffles com a pega. Deite cerca de 2 taças de preparado para waffles de modo uniformemente sobre a placa inferior. Use um utensílio de madeira ou de nylon resistente ao calor para espalhar uniformemente o preparado sobre a placa inferior. Feche a máquina de fazer waffles.

**AVISO: QUANDO DEITAR O PREPARADO OU RETIRAR WAFFLES DA MÁQUINA DE FAZER WAFFLES, EVITE QUE A MÁQUINA SE FECHES ACIDENTALMENTE, SEGURANDO A PEGA DA**

PLACA SUPERIOR COM UMA LUVA PARA O FORNO.

Passo 4: Retire os waffles. Quando os waffles estiverem feitos, abra a máquina de fazer waffles e retire os waffles cuidadosamente com um utensílio de madeira ou de nylon resistente ao calor.

AVISO: Após a utilização, deixe a máquina de fazer waffles arrefecer por completo antes de mover as placas ou guardar.

## **Chapa / Grelhador 3 em 1**

A chapa e o grelhador são realmente uma peça versátil de equipamento de cozinha. Há muitas maneiras diferentes de usar a chapa e o grelhador, dependendo da comida que estiver a preparar.

A primeira coisa que tem de fazer antes de usar a chapa ou grelhador é escolher o lado das placas com que deseja cozinhar. As placas planas para a chapa são ideais para panquecas e torradas. As placas para grelhar com nervuras são ideais para bifés, kebabs e paninis.

Pode usar 2 placas para grelhar ou 2 chapas juntas ou uma combinação de 1 placa para grelhar e 1 chapa.

### Colocar as placas:

1. Certifique-se de que o produto está desligado.
2. Escolha a placa com que pretende cozinhar.
3. Coloque o grelhador de modo a que os controlos fiquem virados para si. Levante a pega para abrir o grelhador.
4. Use o botão de libertação e alinhe as placas na estrutura. Prima para baixo a extremidade dianteira da placa até ficar bem fixada.
5. Repita o procedimento para a segunda placa.

### Retirar as placas:

1. Certifique-se de que o produto é desligado e arrefece por completo. Deixe o aparelho arrefecer durante, pelo menos, 30 minutos antes de retirar as placas.
2. Encontre os botões de libertação da placa do lado direito da unidade.
3. Estrutura superior e inferior. Prima firmemente o botão de libertação superior e a placa superior sai ligeiramente da base. Levante a placa e faça-a deslizar por baixo dos suportes no centro. Repita, premindo o botão de libertação inferior e liberte a placa inferior.
4. As placas podem ser lavadas à mão ou na máquina de lavar loiça após a utilização.

### Escolher a posição de cozedura

Quando tiver colocado as placas de cozedura que pretende usar, tem de seleccionar a posição de cozedura.

### **Posição completamente aberta**

Para usar o botão de abertura plana (consulte a parte E na Imagem 1), prima a pega para trás até assentar no topo e as placas superior e inferior estiverem niveladas.



### **Posição meio aberta**

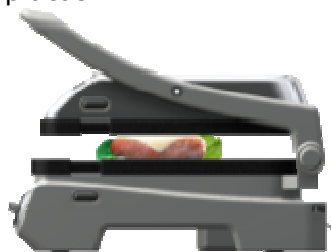
A chapa e a grelha podem ser usadas na posição meio aberta. Para ajustar o aparelho

nesta posição, basta levantar a pega até que fique completamente na vertical. A unidade permanece nesta posição até fechar a cobertura, ou continuar a abrir até à posição completamente aberta.



### **Posição fechada**

A chapa e a grelha podem ser usadas fechadas, como grelha de contacto / prensa para Paninis, e é ideal para uma cozedura rápida, pois o calor vem de ambos os lados das placas.



O design com dobradiças flutuantes significa que o espaço entre a placa superior e inferior se ajusta à espessura da sua comida.

### **Bandeja deslizante para pingos**



A gordura produzida durante a cozedura é drenada através de um pequeno recanto na parte traseira das placas, permitindo que a gordura esorra para a bandeja integrada.

Para inserir a bandeja dos pingos, insira-a na ranhura no lado traseiro da estrutura inferior. Para retirar os pingos, basta deslizar a bandeja para fora da ranhura. A gordura deverá ser eliminada de um modo seguro após a cozedura. A bandeja dos pingos também pode ser lavada na máquina de lavar loiça.

### **Cozinhar com chapa e grelha**

Quando as placas e a bandeja dos pingos estiverem colocadas e tiver seleccionado a posição de cozedura, está pronto para começar a cozinhar com chapa e grelha.

1. Certifique-se de que a unidade está ligada à alimentação.
2. Escolha a temperatura e o tempo desejado.
3. Permita 3 a 5 minutos para o pré-aquecimento. Quando a chapa e a grelha atingirem a temperatura desejada, a luz verde acende para indicar que o aparelho está pronto para

começar a cozedura.

4. A luz verde continua a ligar e desligar enquanto o termóstato monitoriza a temperatura. Isto é normal.

**Atenção: A primeira vez que usar o aparelho, este pode libertar um ligeiro odor ou algum fumo. Isto é normal e comum em aparelhos com superfícies antiaderentes.**

Quando terminar de cozinhar, retire a ficha da tomada. Deixe a máquina arrefecer durante, pelo menos, 30 minutos antes do manuseamento.

## **LIMPEZA E MANUTENÇÃO**

- Antes da primeira utilização e após cada utilização, limpe bem todas as partes.
- Quando terminar de cozinhar, retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer durante, pelo menos, 30 minutos antes do manuseamento.
- Elimine a gordura da bandeja dos pingos. A bandeja dos pingos pode ser lavada à mão ou na máquina de lavar loiça.
- As placas de cozedura podem ser lavadas à mão ou na máquina de lavar loiça. Não use objectos metálicos, como facas, quando limpar. Isto danifica o revestimento antiaderente. Use apenas utensílios de plástico resistentes ao calor ou de madeira.
- Se cozinhou marisco, limpe a placa de cozedura com sumo de limão, para evitar que o sabor do marisco passe para a comida seguinte.
- A base da estrutura, cobertura e botões de controlo podem ser limpos com um pano suave e seco. Em manchas difíceis, use um pano ligeiramente embebido em água. Nunca use produtos de limpeza abrasivos ou esfregões.
- Entre receitas, retire os resíduos de comida através do canal de gordura para a bandeja dos pingos, depois limpe quaisquer resíduos restantes com uma toalha de papel antes de passar para a receita seguinte.
- Nunca deixe os utensílios de plástico em contacto com a grelha / chapa / placas para waffles quentes.
- Certifique-se de que todas as peças estão limpas e secas antes de arrumar.
- Nunca enrole o fio à volta do grelhador.
- Nunca coloque a ficha, fio ou estrutura dentro de água ou de qualquer outro líquido.

## **ESPECIFICAÇÕES**

Voltagem	230V	220-240V
Frequência	50/60Hz	50/60Hz
Potência	2000W	1829-2178W



Se este logótipo aparecer no produto, significa que a eliminação do aparelho é abrangida pela Directiva 2002/96/CE de 27 de Janeiro de 2003 relativa aos resíduos de equipamento eléctrico e electrónico (REEE).

Quaisquer substâncias perigosas existentes em equipamento eléctrico e electrónico pode ter potenciais efeitos no ambiente e saúde humana durante o reprocessamento.

Como resultado, no final da vida útil do aparelho, ele não deverá ser eliminado juntamente com o lixo doméstico comum.

O seu papel como consumidor final é essencial em termos de reutilização, reciclagem ou obtenção de outros tipos de criação de valor. Tem vários sistemas de recolha e troca organizados pelas autoridades locais (centros de reciclagem) e distribuidores. É obrigado a usar estas escolhas.

**THOMSON** é uma marca da Technicolor SA usada sob licença da SOPADIS

***Produto importado por:  
SOPADIS - 12 rue Jules Ferry - 93110 Rosny Sous Bois***