

ROWENTA®

EN

IT

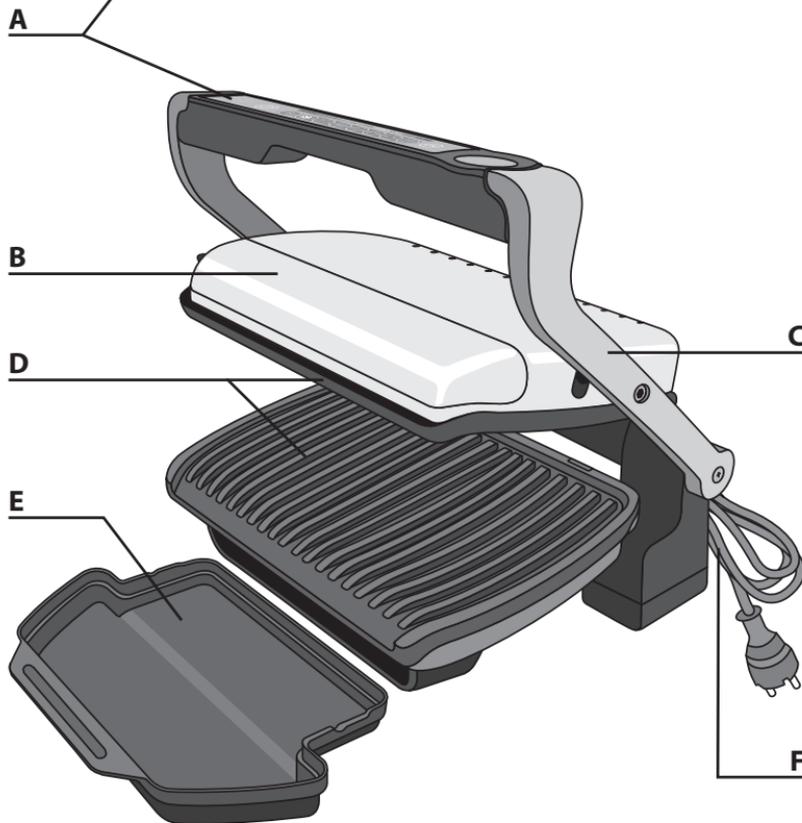
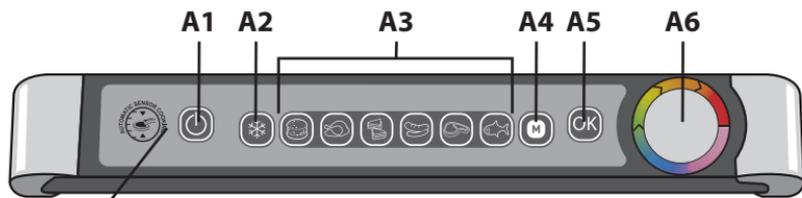


Instructions for use - Istruzione per l'uso

OPTIGRILL

www.rowenta.com

EN



SAFETY INSTRUCTIONS IMPORTANT SAFEGUARDS

EN

- This appliance is intended for indoor, domestic household use only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- Before first use remove all packaging materials, stickers and accessories from the inside and the outside of the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by an adult responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Accessible surface temperatures can be high when the appliance is operating. Never touch the hot surfaces of the appliance.

EN

- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Fully unwind the power cord before plugging in the appliance.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its after sales service in order to avoid any danger.
- Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition, has a plug with an earth connection and is suited to the power rating of the appliance. Take all necessary precautions to prevent anyone tripping over an extension cord.
- Always plug the appliance into an earthed socket.
- Make sure that the electric power supply is compatible with the power rating and voltage indicated on the bottom of the appliance.
- Use a sponge, hot water and washing up liquid to clean the cooking plates.
- Never immerse the appliance, its power cord or plug in water or any other liquid.

Do

- Read the instructions carefully, common to different versions depending on the accessories supplied with your appliance, and keep them within reach.
- If an accident occurs, rinse the burn immediately with cold water and call a doctor if necessary.
- Before first use, wash the plates (see paragraph Cleaning), pour a little cooking oil onto the plates and wipe with a soft cloth or paper kitchen towel.
- Position the power cord carefully, whether an extension is used or not, so that guests can move freely around the table without tripping over it.
- Cooking fumes may be dangerous for animals which have a particularly sensitive respiratory system, such as birds. We advise bird owners to keep them away from the cooking area.
- Always keep the appliance out of the reach of children.
- Check that both faces of the plate are clean before use.
- To prevent damage to the plates, only use them on the appliance for which they were designed (e.g., do not place in an oven, on the gas ring or electric hot-plate, etc.).
- Ensure that the plates are stable, well positioned and correctly clipped to the appliance. Only use the plates provided with the appliance or bought from an Approved Service Centre.
- Always use a wooden or plastic spatula to avoid damaging the cooking plates.

Do not



- Do not use the appliance outside.
- Never leave the appliance unattended when plugged in or in use.
- To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or below a wall cupboard.
- Never place the appliance directly on a fragile surface (glass table, tablecloth, varnished furniture, etc.) or on a soft surface such as a tea-towel.
- Never place the appliance under a cupboard attached to a wall or a shelf or next to inflammable materials such as blinds, curtains or wall hangings.
- Never place the appliance on or near hot or slippery surfaces; the power cord must never be close to or in contact with hot parts of the appliance, close to a source of heat or resting on sharp edges.
- Do not place cooking utensils on the cooking surfaces of the appliance.
- Never cut food directly on the plates.
- Do not use metal scouring pads, abrasive wire wool or harsh scouring powder as this may damage the non-stick coating.
- Do not move the appliance when in use.
- Do not carry the appliance by the handle or metallic wires.
- Never run the appliance empty.
- Do not use aluminium foil or other objects between the plate and the food being cooked.
- Do not remove the grease collection tray while cooking. If the grease collection tray becomes full when cooking: let the appliance cool down before emptying.
- Do not place the hot plate on a fragile surface or under water.
- To preserve the non-stick properties of the coating, avoid excessive pre-heating with the appliance empty.
- The plates should never be handled when hot.
- Do not cook food in aluminium foil.
- To avoid spoiling your appliance, do not use flambé recipes in connection with it at any time.
- Do not place a sheet of aluminum or any other object between the plates and the heating element.
- Never heat or cook whilst the grill is open.
- Never heat up the appliance without the cooking plates.

Tips/information

- Thank you for buying this appliance, which is intended for domestic use only.
- For your safety, this appliance complies with the applicable standards and regulations - Low voltage directive - Electromagnetic compatibility - The environment - Materials in contact with food.
- On first use, there may be a slight odour and a little smoke during the first few minutes.
- Our company has an ongoing policy of research and development and may modify these products without prior notice.
- Do not consume foodstuff that comes into contact with the parts marked with  logo.
- If the food is too thick, the safety system will stop the appliance from working.

Environment



Environment protection first!

 Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

  Leave it at a local civic waste collection point.

EN

Description

A Control panel	A4 Manual mode	C Handle
A1 On/off button	A5 OK button	D Cooking plates
A2 Frozen food mode	A6 Cooking level indicator	E Juice collection tray
A3 Cooking programs	B Body	F Power cord

Guide to colours of cooking level indicator (LED)

Preheating



FLASHING PURPLE
Pre-heating.



FIXED PURPLE
End of pre-heating.
Waiting for food.

Cooking starts



BLUE
Starting cooking.



GREEN
Cooking "very rare".
During cooking, a beep signal will indicate to the user that the cooking level "rare" (yellow) will be reached.

Cooking - ready to eat



YELLOW
Cooking "rare".



ORANGE
Cooking "medium".



RED
Cooking "well done".

Keep warm (30' approximately)



FLASHING RED
End of cooking
"well done".



FIXED WHITE
"Manual function" selected
or wrong handling,
see "Trouble shooting guide".



FLASHING WHITE
See "Trouble shooting guide"
(call Consumer Service"..).

Guide to cooking programs



Burgers



Panini



Poultry



Fish



Red meat

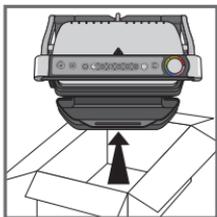
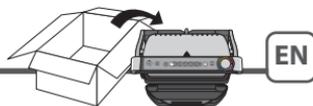


Pig/sausage/lamb



Manual mode:
traditional grill
for manual operation

1 Setting up



1



2

1 Remove all packaging materials, stickers and accessories from the inside and the outside of the appliance.

The colour sticker on the cooking level indicator can be changed, according to the language. You can replace it with the one on the inside of the packaging.



3

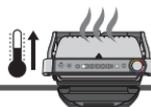


4

2 Before using for the first time, thoroughly clean the plates with warm water and a little washing-up liquid, rinse and dry thoroughly.

3-4 Position the removable juice collection tray at the front of the appliance.

2 Pre-heating



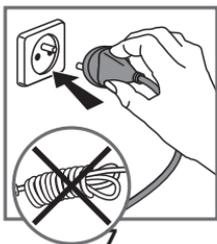
5



6

5 If desired for the best results you may wipe the cooking plates using a paper towel dipped in a little cooking oil, to improve the non-stick release.

6 Remove any surplus oil using a clean kitchen paper towel.



7

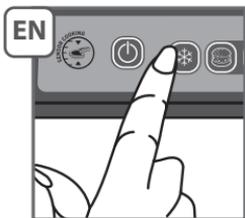


8

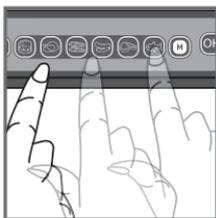
7 Connect the appliance to the mains. (note the cord should be fully unwound). Close the grill.

8 Press the On/Off button.

7



9



10

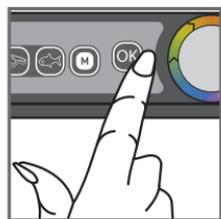
9 If the food that you wish to cook is frozen, press the button "frozen food".
If not, see directly the 10.

10 Select the appropriate cooking mode according to what type of food you wish to cook.

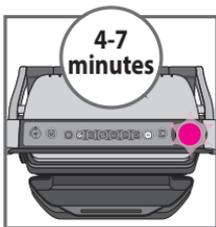
6 cooking programs and a manual mode

	Select this cooking program if you want to cook burgers.		Select this cooking program if you want to cook red meat.
	Select this cooking program if you want to cook poultry.		Select this cooking program if you want to cook fish, salmon steak.
	Select this cooking program if you want to cook paninis.		
	Select this cooking program if you want to cook pig, sausage or lamb.		If you select Manual Mode, the indicator light is a fixed white. You must then control the cooking time manually.

If you are uncertain about what cooking mode to use for other foods because it is not listed above, please refer to the "Cooking table for out of program food" page 15.



11



12

11 Press the "OK" button: the appliance starts pre-heating and the cooking level indicator flashes purple.
NB: If you have selected the wrong program, return to stage 8.

12 Wait for 4-7 minutes.



13

13 An audible tone is heard and the cooking level indicator stops flashing and becomes fixed purple to show when the pre-heating mode is complete.
Comments: At the end of pre-heating, if the appliance remains closed, the safety system will turn off the appliance.

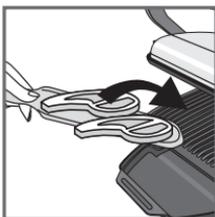
3 Cooking



EN



14



15

14-15 After pre-heating, the appliance is ready for use. Open the grill only once, using central zone of handle and place the food on the cooking plate.

Comments: if the appliance remains open for too long, the safety system will turn off the appliance automatically.



16

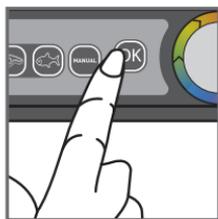


17

16-17 The appliance automatically adjusts the cooking cycle (time and temperature) according to the food thickness and quantity.

Close the appliance to start the cooking cycle. The cooking level indicator turns blue and then becomes green to indicate the cooking is in progress (for the best results do not open or move your food during the cooking process). During the cooking in progress stage, a beep sounds at each stage of cooking to warn the user that a cooking level (eg rare/yellow) **has been reached**.

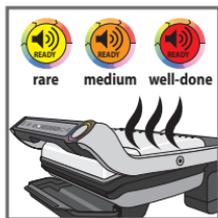
Note for very thin pieces of food: close the appliance, the button OK will flashing and the indicator will stay "fixed purple", press OK to ensure the appliance recognises the food and that the cooking cycle starts.



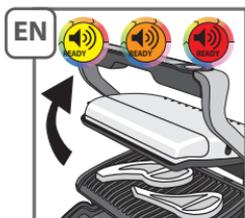
18 According to the degree of cooking, the indicator light changes colour. When the indicator light is yellow with a beep, your food is rare, when the indicator light is orange with a beep, your food is medium and when the indicator light is red, your food is well done.

N.B.: if you like your meat very rare, remove the meat when the cooking level indicator turns green.

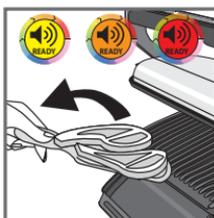
Please note, especially for meat, it is normal that cooking results may vary depending on type, quality and origin of food.



18



19



20

19 -20 When the colour of the cooking level indicator corresponds to the degree of cooking you require, open the appliance and remove the food.



21

21 Close the appliance. The control panel will light up and set itself to 'choice of program' mode.

Comment: the security system will turn off automatically if no program selection is made.

Cooking more food

If you want to cook a second batch of food, please pre-heat the appliance again (see section 2. Pre-heating, starting from point 9) even if you want to cook the same type of food.

How to cook another batch of food:

After finishing your first batch of food:

1. Make sure the appliance is closed with no food inside.
2. Select the appropriate cooking mode/program (this step is necessary even if you decide to pick the same cooking mode than for the previous batch of food).
3. Press the "OK" button: the appliance starts pre-heating. The pre-heating is symbolized by the cooking level indicator that flashes purple.
4. The pre-heating is complete when an audible beep is heard and the cooking level indicator stops flashing purple.
5. After the pre-heating, the appliance is ready for use. Open the grill and place the food inside the appliance.

Important:

- **Please note that any new batch of food, the pre-heating phase is mandatory.** Remember to always have the grill closed and no food inside in order for the pre-heating to effectively function.
- Then wait for the pre-heating to be complete before opening the grill and place the food inside.

N.B.: if the new pre-heating cycle is carried out immediately after the end of the preceding cycle, the pre-heating time will be reduced.

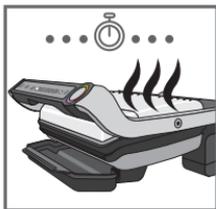
4 Comments



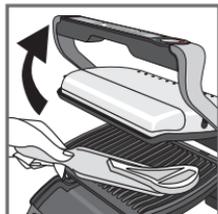
EN



22



23



24



25

22-23-24

Cook the food according to your personal taste (except for cooking food under 4 mm thick where the cooking cycle has been started by pressing 'OK').

If you want to cook food to different personal tastes, once you have placed it on the grill, open the lid and remove the food when it has reached the desired level and then close the grill and continue cooking the other food. The program will continue its cooking cycle until it reaches the 'well done' level.

25 Keeping warm function

When the cooking process has finished, the appliance will start the keep warm function; the indicator will switch to flashing red and will emit a beep signal every 20 seconds. If the food is left on the grill, it will continue cooking while the cooking plates cool down and during the keeping warm function. You can turn off the beep signal by pressing the 'OK' button.

Comment: the safety system will turn the appliance off automatically after a certain amount of time.

EN

5 Cleaning and maintenance



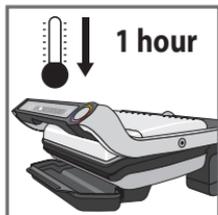
26



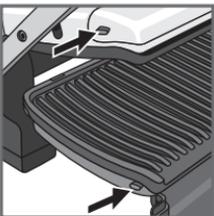
27

26 Press the ON/OFF button.

27 Unplug grill from wall outlet.



28



29

28 Allow to cool for at least 2 hours with the lid closed.

To avoid accidental burns, allow grill to cool thoroughly before cleaning.

29 Before cleaning, unlock and remove the plates to avoid damaging the cooking surface.

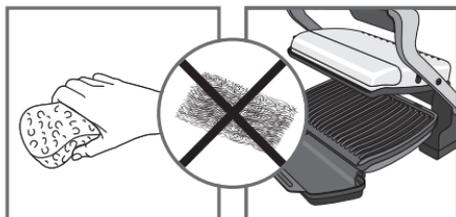


30

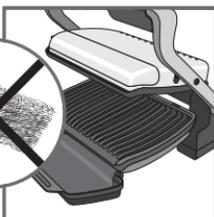
30 The juice collection tray and the cooking plates are dishwasher safe.

The appliance and its cord cannot be placed in the dishwasher.

The heating elements, visible and accessible parts, should not be cleaned after removing the plates. If they are very dirty, wait until the appliance has completely cooled down and clean them with a dry cloth.



31



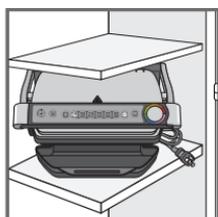
32



33



34



35

31-32 If you do not use a dishwasher, you can use warm water and a little washing-up liquid to clean the cooking plates, then rinse thoroughly to remove any residue. Dry carefully with a paper towel or dry soft cloth.

EN

Do not use metallic scouring pads, steel wool or any abrasive cleaners to clean any part of the grill, only use nylon or non-metallic cleaning sponges.

Empty the juice collection tray and wash in warm water and a little washing-up liquid, then dry it carefully with a paper towel or dry soft cloth.

33 To clean the outside of the grill, wipe with a warm, wet sponge and dry with a soft, dry cloth.

34 Do not immerse the body of the grill in water or any other liquid.

35 Always make sure the grill is clean and dry before storing.

36 Any repairs must be carried out by an approved service representative.

EN Trouble shooting guide

Problem	Cause	Solution
 Fixed white indicator light.	<ul style="list-style-type: none"> Starting a cooking cycle without preheating. 	<ul style="list-style-type: none"> 2 possible options: <ul style="list-style-type: none"> - allow to cook, but you must monitor the cooking (white LED = manual mode) - stop the appliance, remove the food, close the appliance properly, reprogram the appliance and wait until end of preheating.
The appliance stops during the pre-heating or cooking cycle.	<ul style="list-style-type: none"> The appliance has been kept open for too long while preheating or cooking. The appliance has been idle too long after the end of warm up or keep warm. 	<ul style="list-style-type: none"> Disconnect the appliance from the mains leave for 2-3 mins, restart the process. The next time you use the appliance, make sure you open and close it briefly for best cooking results. If the problem continues, contact your local Tefal Customer Service.
Indicator  flashing after placing the food on the cooking plates.	<ul style="list-style-type: none"> Not sensing the food. Meat thickness too thin. 	<ul style="list-style-type: none"> You must confirm the start of the cooking by pressing the button .
 Flashing white indicator light. + button  flashing or button  flashing . The appliance no longer beeps.	<ul style="list-style-type: none"> Appliance failure. Appliance stored or used in a room that is too cold. 	<ul style="list-style-type: none"> Disconnect and reconnect your appliance and immediately restart a preheat cycle. If the problem persists, contact your Customer Service.
I have put in my food and closed the appliance but cooking has not started.	<ul style="list-style-type: none"> Your food has a depth thicker than 4 cm. 	<ul style="list-style-type: none"> Food must not be thicker than 4cm.
I have put in my food but the indicator stays on PURPLE  .	<ul style="list-style-type: none"> You have not completely opened the grill when putting on the food. Not sensing the food. Meat thickness too thin. "OK" flashing. 	<ul style="list-style-type: none"> Completely open the grill then close it. Confirm the start of the cooking by pressing the button .
The appliance turns itself off during cooking in manual mode.	The cooking time has exceeded 30 minutes.	Press the on/off button and re-start the manual mode.

Tip, especially for meat: the cooking results on the preset programmes may vary depending on origin, cut and quality of the food being cooked, the programmes have been set and tested for good quality food. Similarly, the thickness of the meat has to be taken into account during cooking; you may not cook food that is thicker than 4 cm.

Program table

EN

Dedicated program	Cooking level colour indicator		
			
 Red meat	Rare	Medium	Well-done
 Burger	Rare	Medium	Well-done
 Panini	Lightly cooked	Well-done	Crispy
 Fish		Medium	Well-done
 Poultry			Fully cooked
 Pig/sausage/lamb			Fully cooked

Tip: if you like your meat "very rare", you can use level 

Cooking table for out of program food

Food		Cooking program	Cooking level		
			 rare	 medium	 well-done
Bread	Slices of bread, toasted sandwiches				
	Burger: (after pre-cooking the meat)				
Meat & Poultry	Pork fillet (boneless), pork belly				
	Lamb (boneless)				
	Frozen chicken nuggets 				
	Pork belly				
	Slice of ham to cook				
	Marinated chicken breast				
	Duck breast				
	Fish	Whole trout			
Shelled prawns					
King prawns (with and without shells on)					
Tuna steak					
Manual mode	Grilled vegetables ... (fine and constant thickness)				Fixed temp

For frozen food, press  before selecting your program.

CONSIGLI DI SICUREZZA PRECAUZIONI IMPORTANTI

IT

- Questo apparecchio è stato concepito per uso unicamente domestico. Non è stato ideato per essere utilizzato nei seguenti casi, che restano esclusi dalla garanzia:
 - in angoli cottura riservati al personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali,
 - nelle fabbriche,
 - dai clienti di alberghi, motel e altre strutture ricettive residenziali,
 - in ambienti tipo camere per vacanze.
- Togliere tutti gli imballi, adesivi o vari accessori sia all'interno che all'esterno dell'apparecchio.
- Questo apparecchio non dovrebbe essere utilizzato da persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, tranne se hanno potuto beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una supervisione o di istruzioni preliminari relative all'utilizzo dell'apparecchio.
È opportuno sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte o da persone prive di esperienza o di conoscenza, purché possano beneficiare di sorveglianza o di istruzioni preliminari relative all'uso dell'apparecchio e comprendano i pericoli implicati. Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione devono essere svolte unicamente da bambini dagli 8 anni in su.
Tenere l'apparecchio e il relativo cavo di alimentazione fuori della portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza sorvegliarlo.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione. Non toccare mai le superfici calde dell'elettrodomestico.

- Questo apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un timer esterno o di un sistema di comando a distanza separato.
- Srotolare completamente il cavo prima di collegare l'apparecchio. IT
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.
- Se viene utilizzata una prolunga, quest'ultima deve presentare almeno una sezione equivalente ed essere dotata di messa a terra integrata; prendere tutte le precauzioni necessarie perché non rappresenti un ostacolo.
- Collegare l'apparecchio solamente ad una presa con messa a terra incorporata.
- Verificare che l'impianto elettrico sia compatibile con la potenza e la tensione indicate sotto l'apparecchio.
- Pulire le piastre di cottura con una spugna, acqua calda e detersivo per piatti.
- Questo apparecchio non deve essere immerso in acqua. Non immergere mai né l'apparecchio, né il cavo nell'acqua.

Cosa fare

- Leggere attentamente e tenere a portata di mano le istruzioni del presente foglietto illustrativo; esse fanno parte delle diverse versioni di accessori forniti insieme al vostro apparecchio.
- Nel caso di incidente, sciacquare immediatamente la scottatura con acqua fredda e chiamare un medico se necessario.
- Al momento del primo utilizzo, lavare la piastra o le piastre (seguire il paragrafo Pulizia), versare un po' d'olio sulla piastra o sulle piastre e asciugare con uno straccio morbido.
- Al momento del posizionamento del cavo con o senza prolunga, prendere tutte le precauzioni necessarie per non ostacolare la circolazione degli invitati attorno al tavolo in modo che nessuno possa inciamparvi.
- I fumi di cottura possono essere pericolosi per gli animali con un sistema di respirazione particolarmente sensibile, come gli uccelli. Consigliamo di allontanare gli uccelli dal luogo di cottura.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- Verificare che le due facce della piastra siano ben pulite prima dell'uso.
- Per evitare di deteriorare le piastre, utilizzarle solo sull'apparecchio per il quale sono previste (es.: non metterle nel forno, sul fornello o su una piastra elettrica).
- Verificare che le piastre siano stabili, ben posizionate e ben fissate sull'apparecchio. Utilizzare solo le piastre fornite con l'apparecchio o acquistate presso il Servizio Assistenza Autorizzato.

- Per preservare il rivestimento della piastra di cottura, utilizzare sempre una spatola di plastica o di legno.

Cosa non fare

IT

- Non utilizzare l'apparecchio all'esterno.
- Non collegare mai l'apparecchio quando non viene utilizzato.
- Per evitare il surriscaldamento dell'apparecchio, non metterlo in un angolo o contro il muro.
- Non mettere mai direttamente l'apparecchio su un supporto fragile (tavolo di vetro, mobile verniciato...) o su un supporto morbido, come per esempio una tovaglia di gomma.
- Non mettere mai l'apparecchio sopra un mobile fissato al muro o una mensola o vicino a materie infiammabili come veneziane, tende, carta da parati.
- Non appoggiare l'apparecchio su di una superficie scivolosa o calda, o vicino ad essa. Non lasciare mai il cavo pendente sopra una fonte di calore (piastre di cottura, forneli a gas ecc.).
- Non posare utensili di cottura sulle superfici di cottura dell'apparecchio.
- Non tagliare direttamente nel piatto.
- Non usare mai spugnette metalliche, né polveri abrasive per non danneggiare la superficie di cottura (es.: rivestimento antiaderente, ...).
- Non spostare l'apparecchio durante il suo utilizzo.
- Non trasportare l'apparecchio dalla maniglia o dai fili metallici.
- Non usare mai l'apparecchio a vuoto.
- Non interporre mai un foglio di alluminio né qualsiasi altro oggetto tra la piastra e gli alimenti da cuocere.
- Durante la cottura, non estrarre il cassetto di recupero del grasso. Se il cassetto di recupero dei grassi si riempie del tutto durante la cottura, lasciare raffreddare l'apparecchio prima di svuotarlo.
- Non mettere la piastra calda sotto il rubinetto o su una superficie fragile.
- Per conservare le qualità antiaderenti del rivestimento, evitare di lasciar riscaldare troppo a lungo a vuoto.
- Le piastre non devono mai essere maneggiate a caldo.
- Non cuocete al cartoccio.
- Per evitare l'usura del vostro apparecchio non utilizzarlo per realizzare ricette flambé.
- Non interporre mai un foglio di alluminio né qualsiasi altro oggetto tra la piastra e gli alimenti da cuocere.
- Non riscaldare o cuocere quando la griglia è aperta.
- Non riscaldare l'apparecchio senza le piastre di cottura.

Consigli/informazioni

- Grazie per aver acquistato questo apparecchio, destinato al solo uso domestico.
- Per la vostra sicurezza, questo prodotto è conforme alle norme in vigore (Direttiva Basso Voltaggio, Compatibilità elettromagnetica, Materiali compatibili con il cibo, Ambiente,...).
- Al primo utilizzo, si può produrre un leggero odore o fumo per i primi minuti.
- La nostra società si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento, nell'interesse del consumatore, caratteristiche o componenti di questo prodotto.
- Gli alimenti solidi o liquidi venuti a contatto con le parti contrassegnate dal logo  non possono essere consumati.
- Se il cibo è troppo spesso, il sistema di sicurezza arresta il funzionamento dell'apparecchio.

Ambiente



Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !

- ① Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.
- ➔ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

Descrizione

- | | | |
|---|---|-------------------------------------|
| A Quadro dei comandi | A4 Modalità manuale | C Impugnatura |
| A1 Pulsante accensione/spengimento | A5 Pulsante OK | D Piastre di cottura |
| A2 Modalità alimenti congelati | A6 Indicatore di livello cottura | E Vassoio di raccolta succhi |
| A3 Programmi di cottura | B Corpo | F Cavo di alimentazione |

IT

Guida ai colori dell'indicatore di livello cottura (LED)

Pre-riscaldamento



VIOLA LAMPEGGIANTE
Pre-riscaldamento.



VIOLA FISSO
Fine del pre-riscaldamento. In attesa degli alimenti.

Avvio cottura



AZZURRO
Avvio di cottura.



VERDE
Cottura "molto al sangue".
Durante la cottura, un segnale acustico indica all'utente quando il livello di cottura "al sangue" (giallo) viene raggiunto.

Cottura - pronto da mangiare



GIALLO
Cottura "al sangue".



ARANCIONE
Cottura "media".



ROSSO
Cottura "ben cotto".

Scaldavivande (circa 30 minuti)



ROSSO LAMPEGGIANTE
Fine cottura "ben cotto".



BIANCO FISSO
"Funzione manuale" selezionata o impugnatura scorretta, vedere "Guida alla risoluzione dei problemi".



BIANCO LAMPEGGIANTE
Vedere "Guida alla risoluzione dei problemi" (contattare il servizio clienti...).

Guida dei programmi di cottura



Hamburger



Panini



Pollame



Pesce



Carni rosse

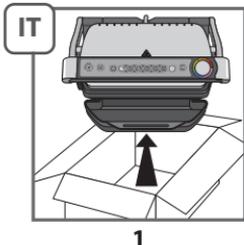
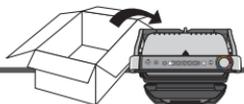


Maiale/salsicce/agnello



Modalità manuale:
griglia tradizionale per il funzionamento manuale

1 Messa in funzione



1 Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, adesivi e accessori dall'interno e dall'esterno dell'apparecchio.

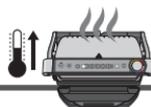
L'adesivo colorato sull'indicatore di livello cottura può essere cambiato, a seconda della lingua. È possibile sostituirlo con quello presente all'interno della confezione.



2 Prima del primo utilizzo, pulire a fondo le piastre con acqua calda e un po' di detersivo liquido, risciacquare e asciugare con cura.

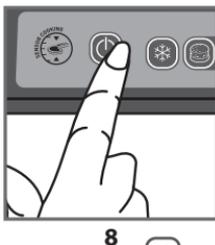
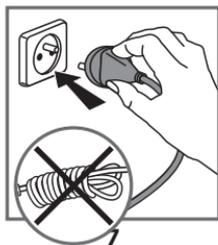
3-4 Posizionare il vassoio di raccolta succhi sulla parte anteriore dell'apparecchio.

2 Pre-riscaldamento



5 Se si desidera, per risultati migliori è possibile pulire le piastre di cottura con un panno di carta imbevuto in poco olio di cottura, per facilitare il distacco antiaderente.

6 Rimuovere l'olio in eccedenza utilizzando un panno di carta da cucina pulito.

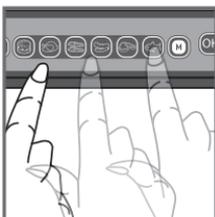


7 Collegare l'apparecchio alla rete elettrica. (nota: il cavo di alimentazione va srotolato completamente). Chiudere la griglia.

8 Premere il pulsante accensione / spegnimento.



9



10

9 Se il cibo che si desidera cucinare è congelato, premere il pulsante "Modalità alimenti congelati".

In caso contrario, passare direttamente al punto 10.

IT

10 Selezionare la modalità di cottura adeguata a seconda del tipo di cibo che si desidera cucinare.

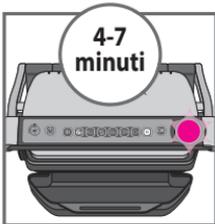
6 Programmi di cottura e modalità manuale

	Selezionare questo programma di cottura se si desidera cucinare hamburger.		Selezionare questo programma di cottura se si desidera cucinare carni rosse.
	Selezionare questo programma di cottura se si desidera cucinare pollame.		Selezionare questo programma di cottura se si desidera cucinare pesce, tranci di salmone.
	Selezionare questo programma di cottura se si desidera cucinare panini.		
	Selezionare questo programma di cottura se si desidera cucinare maiale, salsicce o agnello.		Se si seleziona la modalità manuale, l'indicatore luminoso è bianco fisso. È necessario quindi controllare il tempo di cottura manualmente.

In caso di dubbi sulla modalità di cottura da utilizzare per alimenti non presenti nell'elenco, consultare la "Tabella di cottura per i cibi non elencati" pagina 28.



11



12

11 Premere il pulsante "OK": l'apparecchio avvia il pre-riscaldamento e l'indicatore di livello cottura viola lampeggia.

NB: In caso di selezione errata del programma, tornare al punto 8.

12 Attendere 4-7 minuti.



13

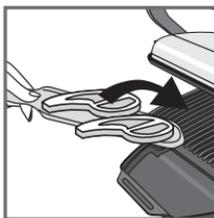
13 Si avverte un segnale acustico e l'indicatore di livello cottura smette di lampeggiare e diventa viola fisso per indicare che la modalità di pre-riscaldamento è terminata.

Note: Al termine del pre-riscaldamento, se l'apparecchio resta chiuso, il sistema di sicurezza arresta il funzionamento dell'apparecchio.

3 Cottura



14



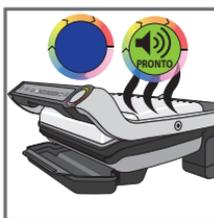
15

14-15 Terminato il pre-riscaldamento, l'apparecchio è pronto all'uso. Aprire la griglia una sola volta, utilizzando la parte centrale dell'impugnatura e posizionando il cibo sulla piastra di cottura.

Note: se l'apparecchio resta aperto troppo a lungo, il sistema di sicurezza arresta il funzionamento dell'apparecchio automaticamente.



16



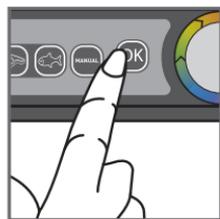
17

16-17 L'apparecchio regola automaticamente il ciclo di cottura (tempo e temperatura) a seconda dello spessore e della quantità del cibo.

Chiudere l'apparecchio per avviare il ciclo di cottura. L'indicatore di livello cottura diventa blu e poi verde per indicare che la cottura è in corso (per risultati migliori non aprire o muovere il cibo durante la cottura).

Durante la cottura, un segnale acustico avverte l'utente che il livello di cottura (per esempio al sangue/giallo) è stato raggiunto.

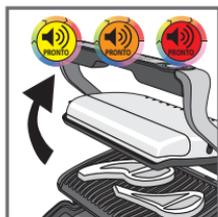
Nota per porzioni di cibo molto sottili: chiudere l'apparecchio, il pulsante OK lampeggia e l'indicatore resta fisso sul viola, premere OK per assicurare che l'apparecchio riconosca il cibo e avviare il ciclo di cottura.



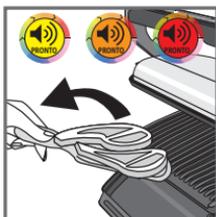
18

18 A seconda del grado di cottura, l'indicatore luminoso cambia colore. Quando l'indicatore luminoso è giallo e si avverte un segnale acustico, il cibo è cotto al sangue, quando l'indicatore luminoso è arancione e si avverte un segnale acustico, il cibo è a cottura media e quando l'indicatore luminoso è rosso, il cibo è ben cotto.

N.B.: se si desidera una carne molto al sangue, rimuovere la carne quando l'indicatore di livello cottura diventa verde. Tenere presente, specialmente per la carne, che è normale che i risultati di cottura siano diversi a seconda del tipo, della qualità e dell'origine degli alimenti.



19



20

19-20 Quando il colore dell'indicatore di livello cottura corrisponde al grado di cottura desiderato, aprire l'apparecchio e rimuovere il cibo.

IT



21

21 Chiudere l'apparecchio. Il quadro dei comandi si accende e si imposta automaticamente in modalità "selezione programma".

Note: il sistema di sicurezza si spegne automaticamente se non si effettua alcuna selezione.

Cucinare più alimenti

Se si desidera cucinare una seconda porzione di alimenti, preriscaldare l'apparecchio nuovamente (vedere sezione 2). Preriscaldare, partendo dal punto 9, anche se si desidera cucinare lo stesso tipo di cibo.

Come cucinare altre porzioni di alimenti

Terminata la prima porzione di alimenti:

1. Assicurarsi che l'apparecchio sia chiuso e senza cibo all'interno.
2. Selezionare la modalità o il programma di cottura appropriato (questo passaggio è necessario anche se si decide di mantenere la stessa modalità di cottura della precedente porzione).
3. Premere il pulsante OK: l'apparecchio avvia il pre-riscaldamento. In fase di pre-riscaldamento l'indicatore di livello cottura viola lampeggia.
4. Il pre-riscaldamento è completato quando si avverte un segnale acustico e l'indicatore di livello cottura viola smette di lampeggiare.
5. Terminato il pre-riscaldamento, l'apparecchio è pronto all'uso. Aprire la griglia e posizionare il cibo all'interno dell'apparecchio.

Importante:

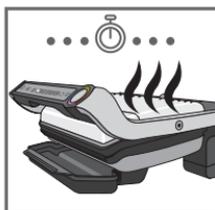
- **Tenere presente che in caso di una nuova porzione di cibo, la fase di pre-riscaldamento è necessaria.** Tenere sempre la griglia chiusa e senza cibo all'interno affinché il pre-riscaldamento funzioni correttamente.
- Attendere che il pre-riscaldamento sia stato completato prima di aprire la griglia e posizionare il cibo all'interno.

N.B.: se il nuovo ciclo di pre-riscaldamento avviene subito dopo il ciclo precedente, il tempo di pre-riscaldamento sarà ridotto.

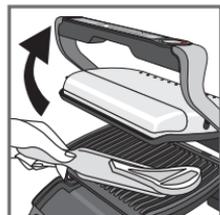
4 Note



22



23



24



25

22-23-24

Cucinare il cibo a seconda dei propri gusti personali (ad eccezione di alimenti con spessore inferiore ai 4 mm, per i quali il ciclo di cottura è stato avviato premendo il pulsante OK).

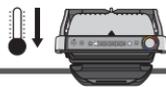
Se si desidera cucinare il cibo a seconda di gusti personali differenti, una volta posizionato il cibo sulla griglia aprire il coperchio e rimuovere il cibo qualora abbia raggiunto il livello di cottura desiderato, quindi chiudere la griglia e continuare la cottura per gli altri alimenti. Il programma continuerà il suo ciclo di cottura fino al livello "ben cotto".

25 Funzione scaldavivande

A cottura terminata, l'apparecchio avvia la funzione scaldavivande; l'indicatore rosso inizia a lampeggiare ed emette un segnale acustico ogni 20 secondi. Se il cibo viene lasciato all'interno della griglia, continuerà la cottura durante la fase di raffreddamento delle piastre, mantenendo il cibo al caldo. È possibile spegnere il segnale acustico premendo il pulsante 'OK'.

Note: il sistema di sicurezza spegne automaticamente l'apparecchio dopo un certo periodo di tempo.

5 Pulizia e manutenzione



26



27

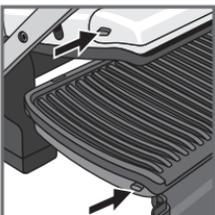
26 Premere il pulsante accensione / spegnimento.

27 Scollegare la griglia dalla presa elettrica.

IT



28



29

28 Lasciare raffreddare per almeno 2 ore con il coperchio abbassato.

Per evitare scottature accidentali, lasciare raffreddare la griglia completamente prima di procedere alla pulizia.

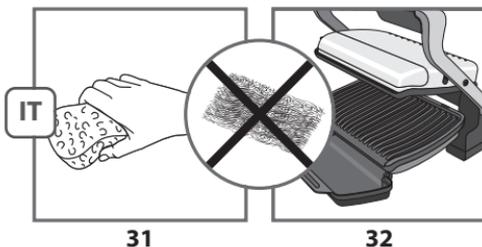
29 Prima di procedere alla pulizia, sbloccare e rimuovere le piastre per evitare di danneggiare la superficie di cottura.



30

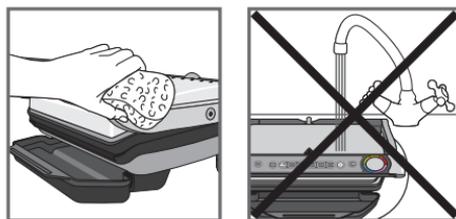
30 Il vassoio di raccolta succhi e le piastre di cottura sono lavabili in lavastoviglie. L'apparecchio e i cavi non si possono lavare in lavastoviglie.

È necessario rimuovere i piatti prima di procedere alla pulizia delle parti visibili e accessibili degli elementi riscaldanti. Se sono sporchi, attendere fino a che l'apparecchio non si sia completamente raffreddato e pulirli con un panno asciutto.



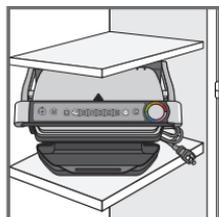
31

32



33

34



35

31-32 Se non si utilizza una lavastoviglie, è possibile utilizzare acqua calda e un po' di detersivo liquido per piatti per la pulizia delle piastre di cottura, quindi sciacquare con cura per rimuovere eventuali residui. Asciugare con cura con un panno di carta o un panno morbido e asciutto.

Non utilizzare spugnette abrasive di metallo, pagliette di acciaio o detersivi abrasivi per pulire le componenti della griglia, utilizzare esclusivamente spugnette non metalliche o di nylon. Svuotare il vassoio di raccolta succhi e lavararlo in acqua calda con un po' di detersivo liquido per piatti, quindi asciugarlo con cura con un panno di carta o un panno morbido e asciutto.

33 Per pulire l'esterno della griglia, passare con una spugna calda e umida e asciugare con un panno morbido e asciutto.

34 Non immergere il corpo della griglia in acqua o altri liquidi.

35 Assicurarsi che la griglia sia pulita e asciutta prima di riporla.

36 Eventuali riparazioni devono essere eseguite da un rappresentante dell'assistenza autorizzato.

Guida alla risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Soluzione
 Indicatore luminoso bianco fisso.	<ul style="list-style-type: none"> Avvio di un ciclo di cottura senza il pre-riscaldamento. 	<ul style="list-style-type: none"> 2 possibili opzioni: <ul style="list-style-type: none"> - lasciar cuocere, controllando tuttavia la cottura (LED bianco = modalità manuale) - spegnere l'apparecchio, rimuovere il cibo, chiudere correttamente l'apparecchio, riprogrammarlo e attendere fino al termine del pre-riscaldamento.
L'apparecchio si arresta durante il pre-riscaldamento o il ciclo di cottura.	<ul style="list-style-type: none"> L'apparecchio è rimasto aperto troppo a lungo durante il pre-riscaldamento o il ciclo di cottura. L'apparecchio è rimasto inattivo troppo a lungo dopo il riscaldamento o in modalità scaldavivande. 	<ul style="list-style-type: none"> Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica per 2-3 minuti, riavviare il procedimento. La prossima volta che si intende utilizzare l'apparecchio, assicurarsi di aprirlo e chiuderlo velocemente per risultati di cottura migliori. Se il problema persiste, contattare il servizio assistenza clienti Tefal più vicino.
L'indicatore  lampeggia dopo aver posizionato il cibo sulle piastre di cottura.	<ul style="list-style-type: none"> I sensori non rilevano il cibo. Spessore della carne troppo sottile. 	<ul style="list-style-type: none"> È necessario confermare l'avvio della cottura premendo il pulsante .
 Indicatore luminoso bianco lampeggiante + il pulsante  lampeggia o il pulsante  lampeggia. L'apparecchio non emette più segnali acustici.	<ul style="list-style-type: none"> Guasto dell'apparecchio. L'apparecchio è conservato o utilizzato in un luogo eccessivamente freddo. 	<ul style="list-style-type: none"> Scollegare e ricollegare l'apparecchio e riavviare subito il ciclo di pre-riscaldamento. Se il problema persiste, contattare il servizio assistenza clienti.
Il cibo è stato inserito e l'apparecchio chiuso, tuttavia la cottura non si è avviata.	<ul style="list-style-type: none"> Il cibo ha uno spessore superiore ai 4 cm. 	<ul style="list-style-type: none"> Il cibo non deve avere uno spessore superiore ai 4 cm.
Il cibo è stato inserito tuttavia l'indicatore rimane sul VIOLA  .	<ul style="list-style-type: none"> La griglia non è stata completamente aperta al momento di posizionare il cibo. I sensori non rilevano il cibo. Spessore della carne troppo sottile. "OK" lampeggiante. 	<ul style="list-style-type: none"> Aprire completamente la griglia e poi chiuderla. Confermare l'avvio della cottura premendo il pulsante .
Confermare l'avvio della cottura premendo il pulsante.	Il tempo di cottura ha superato i 30 minuti.	Premere il pulsante accensione / spegnimento e riavviare la modalità manuale.

Consigli, specialmente per la carne: i risultati di cottura dei programmi pre-impostati possono variare a seconda dell'origine, del taglio e della qualità degli alimenti da cucinare, i programmi sono stati impostati e testati per cibi di buona qualità. Allo stesso modo, è necessario tener conto dello spessore della carne durante la cottura; non è possibile cucinare cibi con uno spessore superiore a 4 cm.

Tabella dei programmi

Programma specifico	Indicatore di livello cottura colorato		
			
 Carni rosse	Al sangue	Media	Ben cotto
 Hamburger	Al sangue	Media	Ben cotto
 Panini	Poco cotto	Ben cotto	Crocante
 Pesce		Media	Ben cotto
 Pollame			Completamente cotto
 Maiale/salsicce/agnello			Completamente cotto

Consiglio: se si desidera una carne "molto al sangue", utilizzare il livello 

Tabella di cottura per i cibi non elencati

Cibo	Programma di cottura	Livello di cottura		
		 al sangue	 media	 ben cotto
Pane	Fette di pane, toast			
	Hamburger: (dopo aver precotto la carne)			
Carne & pollame	Filetto di maiale (disossato), pancetta di maiale			
	Agnello (disossato)			
	Nuggets di pollo congelati 			
	Pancetta di maiale			
	Fette di prosciutto da cucinare			
	Petto di pollo marinato			
	Petto d'anatra			
Pesce	Trota intera			
	Gamberetti sgusciati			
	Gamberoni (con e senza guscio)			
	Filetto di tonno			
Modalità manuale	Verdure grigliate ... (spessore sottile e uniforme)		Temperatura fissa	

Per cibi congelati, premere il pulsante  prima di selezionare il programma.

ROWENTA INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST			
			
الجزائر ALGERIA	(0)41 28 18 53	سنة واحدة 1 year	www.rowenta.com
ARGENTINA	0800-122-2732	2 años 2 years	GRUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	(010) 55-76-07	2 տարի 2 years	ՓԲԸ "Գրուպա Սեբ", 125171, Մոսկվա, Լենինգրադյան խճուղի, 16A, շին.3
AUSTRALIA	02 97487944	2 years	GRUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	2 Jahre 2 years	SEB ÖSTERREICH GmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge
البحرين BAHRAIN	17291537	سنة واحدة 1 year	www.rowenta.com
BANGLADESH	8921937	1 year	www.rowenta.com
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	2 ans 2 jaar 2 years	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine 2 years	SEB Developpement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	1 ano 1 year	SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433, Pompéia, São Paulo/SP
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	2 години 2 years	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД бул. България 81 В, ет. 5 1404 София
CANADA	1-800-418-3325	1 an 1 year	GRUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8
CHILE	12300 209207	2 años 2 years	GRUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, Piso 5, Oficina 501 Santiago
COLOMBIA	01 8000 520022	2 años 2 years	GRUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquirá Cajica Cundinamarca

HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	2 godine 2 years	SEB mku & p d.o.o. Vodnjanska 26, 10000 Zagreb
ČESKÁ REPUBLIK CZECH REPUBLIC	731 010 111	2 roky 2 years	Groupe SEB ČR s.r.o. Futurama Business Park (budova A) Sokolovská 651/136a 186 00 Praha 8
DANMARK DENMARK	44 663 155	2 år 2 years	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup
EESTI ESTONIA	668 1286	2 aastat 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa
مصر EGYPT	الخط الساخن: 16622	سنة واحدة 1 year	حروب سب الجيبت طريق 14 مايو - سموحة الإسكندرية - مصر
SUOMI FINLAND	09 622 94 20	2 vuotta 2 years	Groupe SEB Finland Kutojantie 7 02630 Espoo
France Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	09 74 50 36 23	1 an 1 year	GROUPE SEB France Service Consommateur Rowenta 112 Ch. Moulin Carron, TSA 92002 69134 ECULLY Cedex
DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	2 Jahre 2 years	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5 63067 Offenbach
ΕΛΛΑΔΑ GREECE	2106371251	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Κ. Κηφισιά
香港 HONG KONG	8130 8998	1 year	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon Hong-Kong
MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	2 év 2 years	GROUPE SEB CENTRAL EUROPE Kft. Táviró köz 4 2040 Budaörs
INDONESIA	+62 21 5793 6881	1 year	GROUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL. Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia
ITALIA ITALY	199207815	2 anni 2 years	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
日本 JAPAN	0570 077 772	1 year	株式会社グループセブジャパン 〒144-0042 東京都大田区羽田旭町 11-1 羽田クロノゲート事務棟 5F
الأردن JORDAN	5665505	سنة واحدة 1 year	www.rowenta.com
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	2 жыл 2 years	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Москва, Ленинградское шоссеи, 16А, 3 үйі
한국어 KOREA	1588-1588	1 year	유품 세브 코리아 서울시 종로구 청계천로 35 서린빌딩 2층 110-790

الكويت KUWAIT	24831000	سنة واحدة 1 year	www.rowenta.com
LATVJA LATVIA	6 616 3403	2 gadi 2 years	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
لبنان LEBANON	01 364392	سنة واحدة 1 year	www.rowenta.com
LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	2 metai 2 years	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	2 ans 2 years	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319	2 години 2 years	Grupa SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България
MALAYSIA	603 7802 3000	2 years	GRUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D E Malaysia
MEXICO	(01800) 112 8325	1 año 1 year	Grupa S.E.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegación Miguel Hidalgo 11 560 México D.F.
MOLDOVA	(22) 929249	2 ani 2 years	ТОВ «Грун СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24	2 jaar 2 years	GRUPE SEB NEDERLAND B.V. De Schutterij 27 3905 PK Veenendaal
NEW ZEALAND	0800 700 711	2 years	GRUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland
NORGE NORWAY	815 09 567	2 år 2 years	GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup
سلطنة عُمان OMAN	80075000	سنة واحدة 1 year	www.rowenta.com
PERU	441 4455	1 año 1 year	Grupa SEB Perú Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima
POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata 2 years	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa
PORTUGAL	808 284 735	2 anos 2 years	GRUPE SEB IBERICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco 1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa

قطر QATAR	4448-5555	سنة واحدة 1 year	www.rowenta.com
REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	1 year	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
ROMÂNIA ROMANIA	0 21 316 87 84	2 ani 2 years	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 Bucuresti
РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 37	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
المملكة العربية السعودية SAUDI ARABIA	920023701	سنة واحدة 1 year	www.rowenta.com
SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	2 godine 2 years	SEB Developpement Dorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd
SINGAPORE	6550 8900	1 year	GROUPE SEB SINGAPORE Pte Ltd. 59 Jalan Pemimpin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218
SLOVENSKO SLOVAKIA	233 595 224	2 roky 2 years	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	2 leti 2 years	SEB d.o.o. Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR
SOUTH AFRICA	0100202222	1 year	GS South Africa Building 17, PO BOX 107 The Woodlands Office Park 20 Woodlands Drive, Woodmead 2080
SRI LANKA	115400400	1 year	www.rowenta.com
ESPAÑA SPAIN	902 31 25 00	2 años 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecurban 08018 Barcelona
SVERIGE SWEDEN	08 594 213 30	2 år 2 years	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUPE SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby
SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40	2 ans 2 Jahre 2 years	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg
ประเทศไทย THAILAND	02 769 7477	2 years	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320
TÜRKIYE TURKEY	216 444 40 50	2 YIL 2 years	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok. No: 28 K.12 Maslak
الإمارات العربية المتحدة UAE	8002272	سنة واحدة 1 year	www.rowenta.com

U.S.A.	800-769-3682	1 year	GRUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332
Україна UKRAINE	044 300 13 04	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
UNITED KINGDOM	0345 602 1454	1 year	GRUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
VENEZUELA	0800-7268724	2 años 2 years	GRUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas
VIETNAM	08 38645830	2 năm 2 years	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city
اليمن YEMEN	1264096	سنة واحدة 1 year	www.rowenta.com



: www.rowenta.com

EN 3 - 15

IT 16 - 28