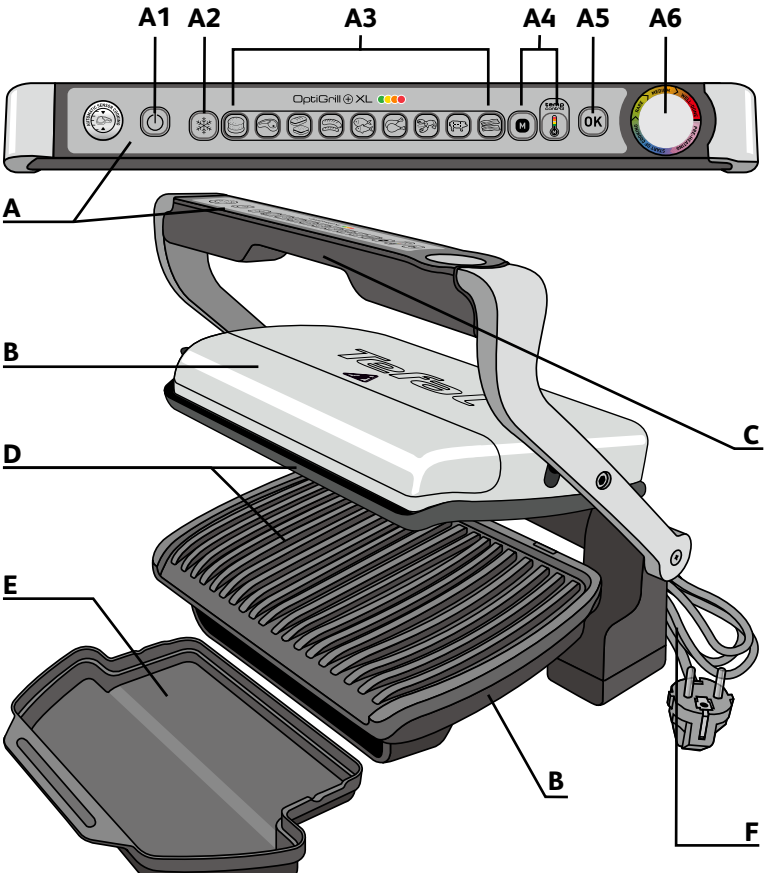
Tefal®

OptiGrill + XL

EN
DE
NL
RU
UK
PL
CS
SK
HU
BG
HR
RO
SL
BS
SR
ET
LT
LV

Instructions for use - Bedienungsanleitungen - Gebruiksaanwijzing - Инструкция по эксплуатации - Інструкція з використання - Instrukcja użytkowania - Pokyny k použití - Návod na použitie - Használati útmutató - Инструкции за употреба - Upute za uporabu - Instrucţiuni de utilizare - Navodila za uporabo - Uputstvo za upotrebu - Uputstvo za upotrebu - Kasutusjuhend - Naudojimo instrukcija - Lietošanas instrukcija


A1
A2
A3
A4
A5
A6
OptiGrill XL
OK
A
B
C
D
E
B
F

SAFETY INSTRUCTIONS
IMPORTANT SAFEGUARDS

Use, maintenance and product installation guidelines: for your own safety, please read through all paragraphs of the instruction manual including the associated pictograms.

- 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, and do not use as a toy.
- 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. 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.
- 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.

WARNING: Do not heat or pre-heat without the 2 cooking plates inside the grill.

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 5), 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.
- Only use parts or accessories provided with the appliance or bought from an Approved Service Centre. Do not use them for other appliances or intention.

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 nonstick 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.
- The resistance can not be cleaned. If it is really dirty, wait for complete cooling and rub with a dry cloth.

Environment

Environment protection first!

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

➲ Leave it at a local civic waste collection point.

Description

A	Control panel	**A4**	Manual mode “4 temperature settings” See specific manual quick start guide.	**C**	Handle
A1	On/off button	**A5**	**OK** button	**D**	Cooking plates
A2	Frozen food mode	**A6**	Indicator for cooking level or temperature	**E**	Drip tray
A3	Automatic cooking programs	**B**	Body	**F**	Power cord

Colour guide of the cooking level indicator

preheating

PURPLE FLASHING
Wait.

SOLID PURPLE
End of preheating
You can put food.

starting of cooking

BLUE
Starting of cooking.

GREEN
During the start of the cooking cycle, a beep will sound to alert the user that the “Rare” cooking program is getting ready to begin.

cooking - ready to eat

YELLOW
“Rare” cooking.

ORANGE
“Medium” cooking.

RED
“Well done” cooking.
End of cooking.

keep warm “30’ approximately”

RED FLASHING
End of cooking for “Well done”.

SOLID GREEN
Manual function selected or automatically activated, refer to “Trouble shooting guide p. 14”.

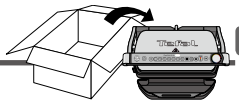
WHITE FLASHING
Malfunction of the product
Refer to “Trouble shooting guide”.
Contact customer services

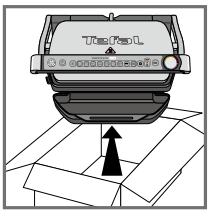
Guide of cooking programs

- Burger
- Red meat
- Panini / Sandwich
- Sausage/lamb
- Fish
- Poultry
- Sea food
- Pork
- Bacon
- Manual mode:

Traditional grill for manual operation with 4 different temperature settings (from 110°C to 285°C)

1 Preparing





1

2

3

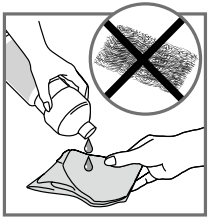
4

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.

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

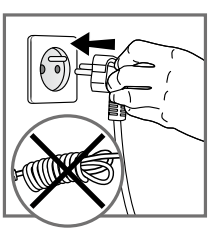
3-4 Position the removable drip tray at the front of the appliance.

2 Pre-heating

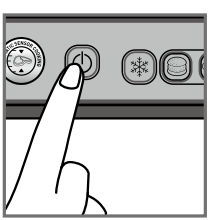


5

6



7



8

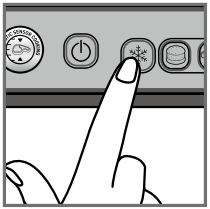
5 For the best results you may wipe the cooking plates using a paper towel dipped in a little cooking oil, to improve the non-stick release.

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

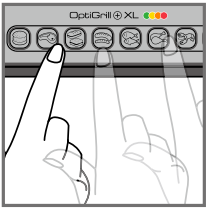
7 Ensure that the bottom cooking plate and the upper cooking plate are correctly positioned in the product before the pre-heating phase begins. Connect the appliance to an outlet. (note the cord should be fully unwound).

8 Press the On/Off button.

Caution: Make sure there are no food between the plates



9



10

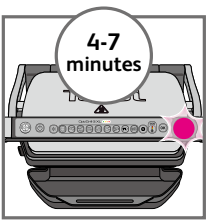
9 If the food that you wish to cook is frozen, press the "frozen food" button.

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

Tip, especially for meat: the cooking results on the preset programs may vary depending on origin, cut and quality of the food being cooked, the programs have been set and tested for good quality food.
Similarly, the thickness of the meat must be taken into account during cooking; you should not cook foods with a thickness greater than 4 cm.

If you are uncertain about what cooking mode to use for other foods because it is not listed above, please refer to the "cooking guides" page 15.

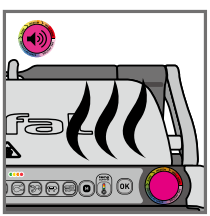
11



12

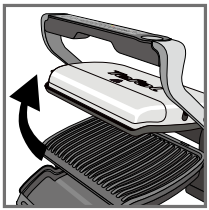
11 Press the "**OK**" button: the appliance starts pre-heating and the cooking level indicator flashes purple.
NB: If you have selected the wrong program, return to stage 8.

12 Wait for 4-7 minutes.

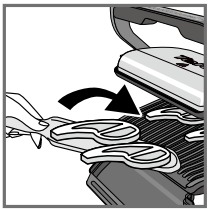


13

13 An audible tone is heard and the cooking level indicator stops flashing purple 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.

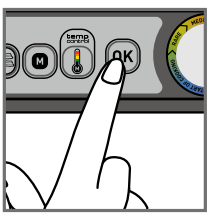


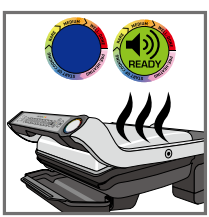
14



15

16





17

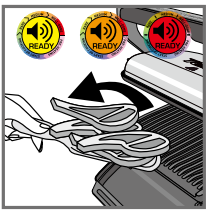
18

14-15 After pre-heating, the appliance is ready for use.
Open the grill 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 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. **Note for very thin pieces of food:** close the appliance, the button "**OK**" will flash and the indicator will stay "fixed purple", press "**OK**" to ensure the appliance recognizes the food and that the cooking cycle starts. 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 progress, there is a beep at each stage of cooking to warn the user that a cooking level (eg rare/ yellow) has been reached.

18 According to the degree of cooking, the indicator light changes color. 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 on meat, it is normal that cooking result vary depending on type, quality and origin of food.

19



20

21

19-20 When the color corresponding to your choice of cooking level appears and that the beep sounds, open the appliance and remove your food.

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.

Successive cookings

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

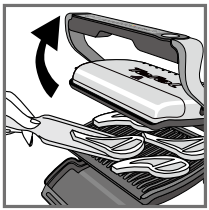
How to cook another batch of food:

After finishing ywour first batch of food:

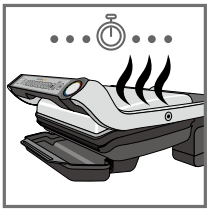
1. Make sure the appliance is closed with no food inside.
2. Select the appropriate cooking mode/program (this step is necessary even if you decide to pick the same cooking mode than for the previous batch of food).
3. Press the "**OK**" button: the appliance starts pre-heating. The pre-heating is symbolized 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 preheating is required for each new cooking of food.
  Reminder: before activating preheating, make sure that the appliance is closed and no remnants of food remain inside.
- Then wait for preheating to finish before opening the grill and placing food inside.
  Note: if the new pre-heating cycle is activated immediately after the end of the preceding cycle, the pre-heating time will be reduced.

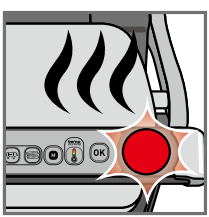


22



23

24



25

22-23-24

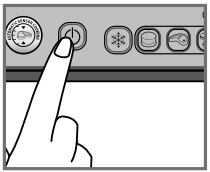
If you want to cook food to different personal tastes, open the grill and remove the food when it has reached the desired level and then close the grill and continue cooking the other food. The program will continue its cooking cycle until it reaches the 'well done' level.

25 Keep warm function

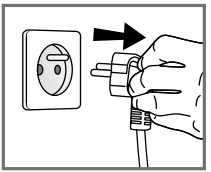
Once the well done cooking is reached, the cooking is finished, the appliance will automatically go on the keep warm setting and the cooking level indicator will automatically go red and an audible tone will sound every 20 seconds. If food is left on the grill it will continue to cook, while the cooking plates are cooling. You can stop the audible tone by pressing the "**OK**" button.

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

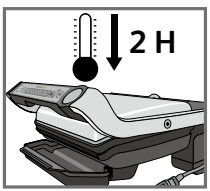
5 Cleaning and maintenance



26



27



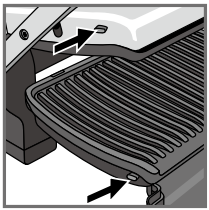
28

26 Press the on/off button to turn off the appliance.

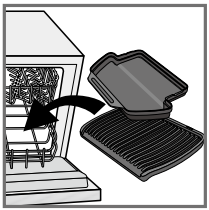
27 Unplug the appliance from wall outlet.

28 Allow to cool for at least 2 hours.
To avoid accidental burns, allow grill to cool thoroughly before cleaning.

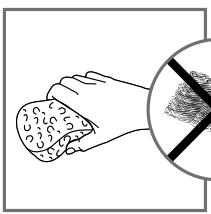
6 Cleaning



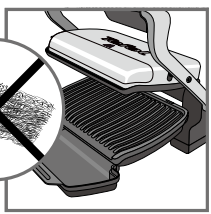
29



30

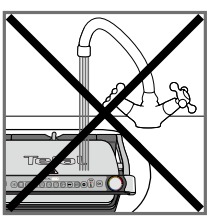


31

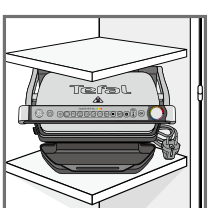


32

33



34



35

29 Before cleaning, unlock and remove the plates to avoid damaging the cooking surface. The drip tray and the cooking plates are dishwasher safe.

30 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. If you do not want to clean them in a dishwasher, you can use warm water and a little dishwashing liquid to clean the cooking plates, then rinse thoroughly to remove any residue. Dry thoroughly using a paper towel.

31-32 Do not use metallic scouring pads, steel wool or any abrasive cleaners to clean any part of your grill, only use nylon or non-metallic cleaning pads.

Empty the drip tray and wash in warm water and a little dishwashing liquid, dry thoroughly using a paper towel.

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

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

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

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

Troubleshooting guide

Problem	Cause	Solution
Button **blinking** + Indicator light **solid green** + Button OK **blinking** + Button light fixed	• Switching on the appliance or starting an automatic cooking cycle with food and without plates preheating (manual mode is automatically activated).	• 2 possible options: – Choose the temperature setting by pressing the button and then press **OK**. Allow to cook, but you must monitor the cooking (manual mode). – stop the appliance, remove the food, close the appliance properly, re-program the appliance and wait until end of preheating.
The appliance stops during the cycle of pre-heating or cooking.	• The appliance has been kept open for too long while cooking. • The appliance has been idle too long after the end of warm up or keep warm.	• Disconnect the appliance from the outlet and leave for 2-3 mins., restart the process. The next time you use the appliance, make sure you open and close it quick for best cooking results. If the problem occurs again contact your local Tefal customer service.
The indicator light **will blink white** + / / / button **blinking** + Intermittent beeping	• Appliance failure. • Appliance stored or used in a room that is too cold.	• Disconnect and reconnect your appliance and immediately restart a preheat cycle. If the problem persists, contact your Customer Service.
The appliance no longer beeps.		
The indicator light **will blink white** + Button **blinking** + Continuous beeping	• Appliance failure.	• Unplug the appliance and contact customer service.
After preheating, I placed the food inside and closed the appliance, but the indicator light stays purple and cooking does not begin.	• The quantity of food inside the appliance is greater than 4 cm.	• The quantity of food should not exceed 4 cm.
	• The grill was not opened completely when placing the food inside.	• Open the grill completely and close it again.
	• The appliance does not detect food inside. **The quantity of food is insufficient, "OK" is blinking.**	• Confirm cooking activation by pressing the button OK.
The appliance will activate in manual mode + The indicator light **will blink red.** + button , and OK light fixed	• Preheating time was cut short.	• Monitor the cooking periodically (for use in manual mode). Or • Stop the grill, remove food, close the grill, select the new cooking programme you wish to use and wait for the preheating cycle to finish.

Cooking Guide (automatic programs)

Dedicated program	Cooking level color indicator		
Red meat	Rare	Medium	Well-done
Burger	Rare	Medium	Well-done
Panini / Sandwich	Lightly cooked	Browned	Crispy
Fish	Lightly cooked	Medium	Well-done
Poultry			Fully cooked
Sausage/lamb			Fully cooked
Pork			Fully cooked
Bacon	Lightly cooked	Well-done	
Sea food		Medium	Well-done

Tips: if you like your meat blue rare, you can use

Cooking Guide (including Manual Mode)

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

Manual mode See specific manual quick start guide	Grilled vegetables and fruits (need to be of same cut and thickness)	same control	4 different temperature settings

For frozen food, press before selecting your program.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.
Es ist keinesfalls geeignet, in folgenden Fällen verwendet zu werden, die zudem von der Garantie ausgeschlossen sind:

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

Alle Verpackungen, Klebestreifen oder diversen Zubehörteile innen und außen am Gerät entfernen.
Dieses Gerät ist nicht zur Handhabung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder durch Personen mit mangelnder Erfahrung bzw. mangelnden Kenntnissen vorgesehen, es sei denn unter Aufsicht einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist und gegebenenfalls vorab Anweisungen zur Handhabung des Geräts gegeben hat.
Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder das Gerät als Spielzeug verwenden.
Gerät im Betrieb niemals unbeaufsichtigt lassen.
Frei zugängliche Flächen können im Betrieb hohe Temperaturen erreichen.
Achten Sie darauf, nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung zu kommen.
Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch einen externen Timer oder ein separates Fernsteuerungssystem in Betrieb genommen zu werden.
Kabel vollständig abrollen.
Um Gefahren zu vermeiden, darf ein schadhaftes Stromkabel nur vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden.

Wird ein Verlängerungskabel verwendet, muss es mindestens denselben Querschnitt haben und geerdet sein. Stellen Sich sicher, dass das Kabel niemanden behindert.
Das Gerät nur an einer geerdeten Steckdose anschließen.
Sicherstellen, dass die Elektroinstallation mit der auf der Geräteunterseite angegebenen Leistung und Spannung vereinbar ist.
Gerät oder das Kabel niemals in Wasser tauchen.
Dieses Gerät darf nur dann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von Personen mit mangelnder Erfahrung bzw. mangelnden Kenntnissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Bedienung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Die Reinigung und Pflege darf nicht von Kindern ausgeführt werden, außer wenn sie über 8 Jahre alt sind und beaufsichtigt werden.
Bewahren Sie das Gerät mitsamt Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

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

Befolgen Sie die nachfolgenden Punkte:

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

Beachten Sie, was Sie vermeiden müssen.

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

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

Hinweise/Informationen

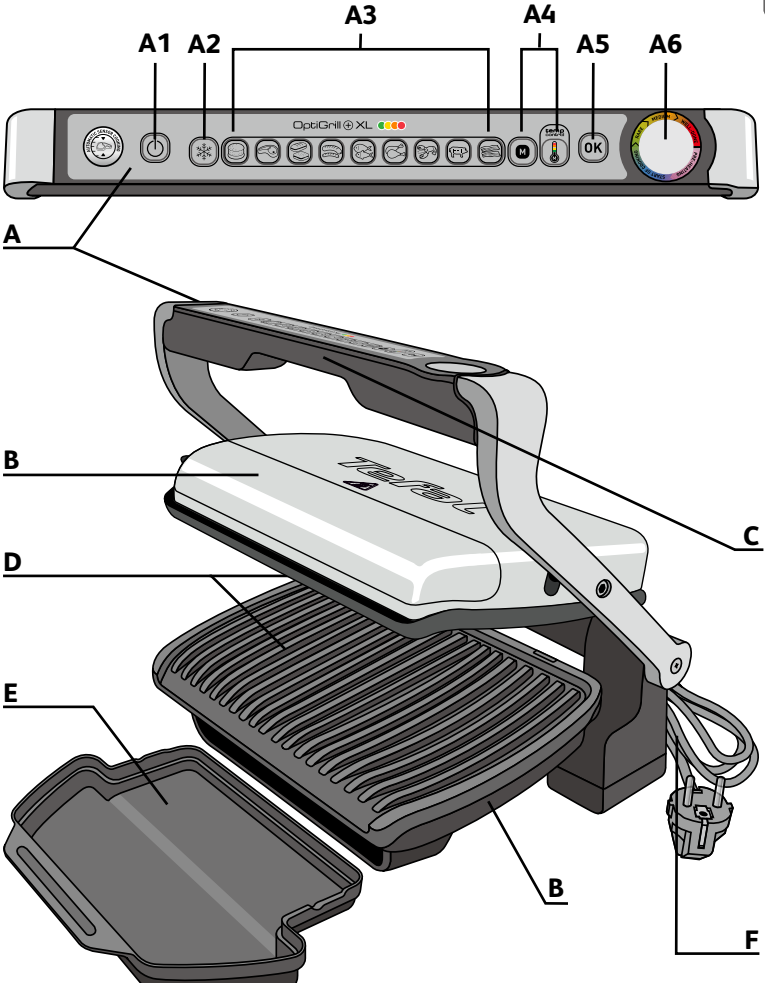
- Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf dieses Gerätes entschieden haben, das ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt ist.
- Zur Gewährleistung Ihrer Sicherheit entspricht das Gerät den geltenden Normen und Bestimmungen (Niederspannungsrichtlinie;
- elektromagnetische Verträglichkeit; Materialien,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

Umwelt

Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet werden können.

Geben Sie Ihr Gerät zur Entsorgung deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.


A1
A2
A3
A4
A5
A6
OptiGrill XL
OK
A
B
C
D
E
B
F

Beschreibung

A	Bedienfeld	**A4**	Manueller Modus „4 Temperatureinstellungen“ Lesen Sie die spezielle Kurzanleitung für den manuellen Modus.	**C**	Griff
A1	Ein-/Ausschalter	**A5**	**OK**-Knopf	**D**	Grillplatten
A2	Tiefkühlkost-Modus	**A6**	Garstufenanzeige	**E**	Abtropfschale
A3	Grillprogramme	**B**	Haupteinheit	**F**	Netzkabel

Erklärung der LED-Farben

Vorheizen

LILA BLINKEN
Warten.

STETIGES LILA LEUCHTEN
Ende des Vorheizens
Wartet, dass Grillgut aufgelegt wird.

Grillvorgang startet

BLAU
Grillvorgang startet

GRÜN
Beim Start des Grillvorgangs ertönt ein Piepton, um dem Benutzer zu signalisieren, dass der „Rare“ Grillmodus (blutig) nun startet.

Grillen - zum Verzehr bereit

GELB
Grillmodus „blutig“.

ORANGE
Grillmodus „halb durch“

ROT
Grillmodus „durchgebraten“

Warmhalten „30 ungefähr“

ROTES BLINKEN
Grillmodus „durchgebraten“ beendet

STETIG GRÜN LEUCHTEND
Manuelle Funktion wurde gewählt oder automatisch aktiviert, siehe „Fehlerbehebung“ Seite 28.

WEISSES BLINKEN
Siehe „Fehlerbehebung“
Kundendienst kontaktieren

Erklärung der automatischen Grillprogramme

Hamburger

Rotes Fleisch

Panini/Sandwich

Würstchen/Lamm

Fisch

Geflügel

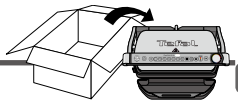
Meeresfrüchte

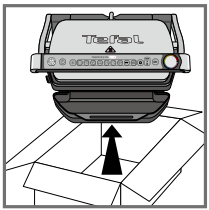
Schweinefleisch

Speck

Manueller Modus:
Klassischer Grill für den manuellen Betrieb mit 4 verschiedenen Temperatureinstellungen (von 110 °C bis 285 °C)

1 Einstellung





1

2

1 Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Zubehör aus dem Inneren und von der Außenseite des Gerätes. Der farbige Aufkleber auf der Garstufenanzeige kann je nach Sprache ausgewechselt werden. Sie können ihn gegen den Aufkleber an der Innenseite der Verpackung austauschen.

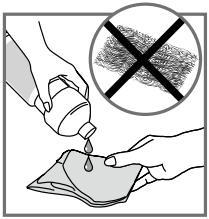
3

4

2 Reinigen Sie die Platten vor dem ersten Gebrauch gründlich mit warmem Wasser und etwas Geschirrspülmittel, spülen und trocknen Sie die Platten gründlich ab.

3-4 Stellen Sie die entnehmbare Abtropfschale an der Vorderseite des Gerätes auf.

2 Vorheizen

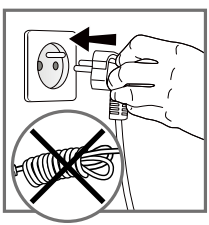


5

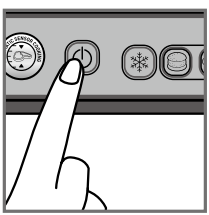
6

5 Um die besten Ergebnisse zu erzielen, können Sie die Grillplatten mit einem Papiertuch, das in etwas Speiseöl getaucht wurde, abreiben, um die Antihaft-Wirkung zu verbessern.

5b Vergewissern Sie sich, dass die untere und die obere Grillplatte korrekt im Gerät positioniert sind, bevor Sie das Gerät vorheizen.



7

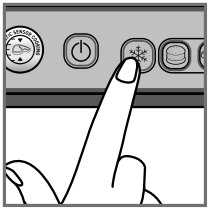


8

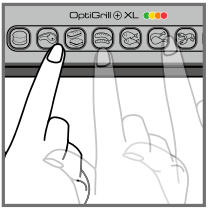
6 Entfernen Sie überschüssiges Öl mit einem sauberen Papiertuch.

7 Verbinden Sie das Gerät mit einer Steckdose. (Beachten Sie, dass das Kabel komplett abgewickelt sein muss).

8 Drücken Sie den Ein-/Ausschalter.



9



10

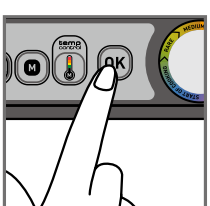
9 Wenn die Lebensmittel, die Sie zubereiten möchten, gefroren sind, drücken Sie den „Tiefkühlkost"-Knopf.

10 Wählen Sie den passenden Grillmodus je nach Art der Lebensmittel, die Sie zubereiten möchten.

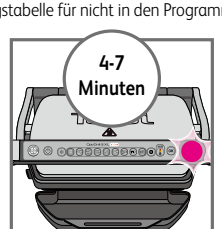
9 automatische Grillprogramme und ein manueller Modus mit 4 verschiedenen Temperatureinstellungen

	Wählen Sie dieses Grillprogramm, wenn Sie Hamburger grillen möchten.		Wählen Sie dieses Grillprogramm, wenn Sie Meeresfrüchte grillen möchten.
	Wählen Sie dieses Grillprogramm, wenn Sie Schweinefleisch grillen möchten.		Wählen Sie dieses Grillprogramm, wenn Sie rotes Fleisch grillen möchten.
	Wählen Sie dieses Grillprogramm, wenn Sie Panini/Sandwiches grillen möchten.		Wählen Sie dieses Grillprogramm, wenn Sie Speck grillen möchten.
	Wählen Sie dieses Grillprogramm, wenn Sie Würstchen/Lamm grillen möchten.		Wenn Sie den manuellen Modus auswählen, leuchtet die Anzeige grün und Sie können die Garzeit manuell kontrollieren. Vier verschiedene Temperatureinstellungen stehen für diesen manuellen Modus zur Auswahl (grün, gelb, orange und rot). Lesen Sie die spezielle Kurzanleitung für den manuellen Modus.
	Wählen Sie dieses Grillprogramm, wenn Sie Fisch grillen möchten.		
	Wählen Sie dieses Grillprogramm, wenn Sie Geflügel grillen möchten.		

Wenn Sie sich nicht sicher sind, welchen Grillmodus Sie für hier nicht aufgeführte Lebensmittel benutzen sollten, ziehen Sie bitte die „Zubereitungstabelle für nicht in den Programmen enthaltene Lebensmittel" auf Seite 29.



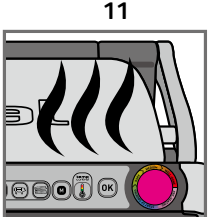
11



12

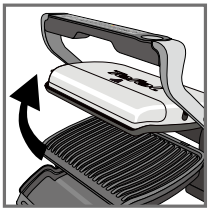
11 Drücken Sie den „**OK**"-Knopf: Das Gerät beginnt vorzuheizen und die Garstufenanzeige blinkt lila.
NB: Falls Sie das falsche Programm ausgewählt haben, gehen Sie zurück zu Seite 8.

12 Warten Sie vier bis sieben Minuten.



13

13 Ein akustisches Signal ertönt und die Garstufenanzeige hört auf, lila zu blinken; das Vorheizen ist jetzt abgeschlossen.
Anmerkungen: Am Ende des Vorheizens schaltet das Schutzsystem das Gerät aus, wenn das Gerät nicht geöffnet wird.

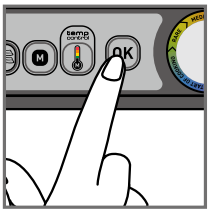


14

15

16

17



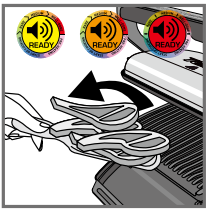
18

14-15 Nach dem Vorheizen ist das Gerät einsatzbereit.
Öffnen Sie den Grill und legen Sie das Grillgut auf die Grillplatten.
Anmerkungen: Wenn das Gerät zu lange geöffnet bleibt, schaltet das Schutzsystem das Gerät automatisch aus.

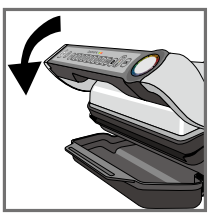
16-17 Das Gerät passt den Grillvorgang (Zeit und Temperatur) automatisch der Dicke und Menge des Grillgutes an.
Schließen Sie das Gerät, um den Grillvorgang zu starten. Die Garstufenanzeige leuchtet nun blau und wechselt dann zu grün, um anzuzeigen, dass der Grillvorgang läuft. (Um die besten Ergebnisse zu erzielen, öffnen Sie das Gerät oder wenden Sie die Lebensmittel während des Grillvorgangs nicht.).
Während des Grillvorgangs ertönt zu jeder Garphase ein Signalton, um dem Benutzer anzuzeigen, dass eine Garstufe (z. B. blutig/gelb) erreicht wurde.
Bitte beachten Sie bei sehr dünnen Scheiben oder Stücken: Schließen Sie das Gerät, daraufhin blinkt der „**OK**"-Knopf und die Anzeige leuchtet stetig lila. Drücken Sie „**OK**", um sicherzustellen, dass das Gerät das Grillgut erkennt und dass der Grillvorgang startet.

18 Die Anzeige wechselt je nach Garstufe die Farbe. Wenn die Anzeige gelb leuchtet und ein akustisches Signal ertönt, ist Ihre Speise nicht durchgebraten bzw. blutig; wenn die Anzeige orange leuchtet und ein akustisches Signal ertönt, ist Ihre Speise halb durch. bzw. medium; und wenn die Anzeige rot leuchtet, ist Ihre Speise durchgebraten.
NB: Wenn Sie Ihr Fleisch stark blutig mögen, nehmen Sie das Fleisch vom Grill, wenn die Garstufenanzeige grün leuchtet.
Bitte beachten Sie, dass insbesondere für Fleisch gilt, dass das Garergebnis je nach Art, Qualität und Herkunft der Lebensmittel variiert.

19



20



21

19-20 Wenn die Farbe, die Ihrer gewünschten Garstufe entspricht, aufleuchtet, öffnen Sie das Gerät und nehmen Sie Ihr Grillgut vom Grill.

21 Schließen Sie das Gerät. Das Bedienfeld leuchtet auf und geht in den „Programmauswahl"-Modus.
Anmerkung: Das Schutzsystem schaltet das Gerät automatisch aus, wenn kein Programm ausgewählt wird.

Weitere Lebensmittel grillen

Wenn Sie weitere Lebensmittel grillen möchten, heizen Sie das Gerät bitte wieder vor (siehe Abschnitt 2. „Vorheizen" ab Punkt 9), selbst wenn Sie die gleiche Art von Lebensmittel grillen möchten.

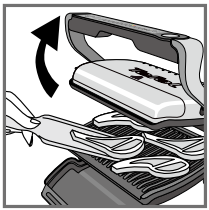
So führen Sie einen weiteren Grillvorgang durch:

Nachdem Sie Ihren ersten Grillvorgang beendet haben:

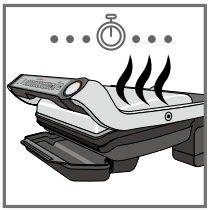
1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät geschlossen ist und kein Grillgut enthält.
2. Wählen Sie den entsprechenden Grillmodus/-programm. (Dieser Schritt ist auch notwendig, wenn Sie den gleichen Grillmodus wie für den ersten Grillvorgang benutzen möchten.)
3. Drücken Sie den „**OK**"-Knopf: Das Gerät beginnt vorzuheizen. Das Vorheizen wird durch die lila blinkende Garstufenanzeige angezeigt.
4. Das Vorheizen ist abgeschlossen, wenn ein akustisches Signal zu hören ist und die Garstufenanzeige aufhört, lila zu blinken.
5. Nach dem Vorheizen ist das Gerät einsatzbereit. Öffnen Sie den Grill und legen Sie das Grillgut in den Grill.

Wichtig:

- Bitte beachten Sie, dass Sie das Gerät für jeden neuen Grillvorgang vorheizen müssen.

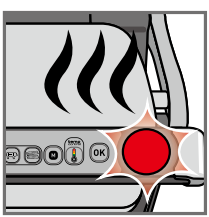


22



23

24



25

Denken Sie daran, den Grill ohne Grillgut stets geschlossen zu halten, damit das Vorheizen effizient funktionieren kann.

- Warten Sie dann, bis das Vorheizen abgeschlossen ist, bevor Sie den Grill öffnen und das Grillgut hineinlegen.

NB: Wenn unmittelbar nach Ende des vorherigen Grillvorgangs vorgeheizt wird, reduziert sich die Dauer des Vorheizens.

22-23-24

Wenn Sie das Grillgut nach verschiedenen persönlichen Vorlieben zubereiten möchten, öffnen Sie den Grill und nehmen Sie die Speisen vom Grill, wenn sie die gewünschte Garstufe erreicht haben, und schließen Sie den Grill, um das Grillen der anderen Speisen fortzusetzen. Das Programm setzt seinen Grillvorgang fort, bis es die Stufe „durchgebraten" erreicht.

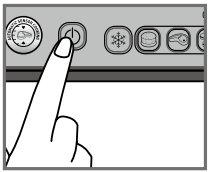
25 Warmhaltefunktion

Wenn der Grillvorgang beendet ist, schaltet das Gerät automatisch in den Warmhaltemodus, die Garstufenanzeige wechselt automatisch zu rot und alle 20 Sekunden ertönt ein akustisches Signal. Wenn sich noch Lebensmittel auf dem Grill befinden, garen diese weiter, während die Grillplatten abkühlen. Sie können das akustische Signal deaktivieren, indem Sie den „**OK**"-Knopf drücken.

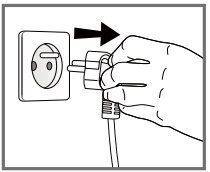
Anmerkung: Das Schutzsystem schaltet das Gerät automatisch nach einer gewissen Zeit aus.

Zweiter Grillvorgang

Wenn Sie noch mehr Lebensmittel grillen möchten, lesen Sie bitte Abschnitt 21.



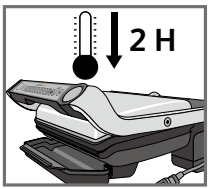
26



27

26 Drücken Sie den Ein-/Ausschalter, um das Gerät auszuschalten.

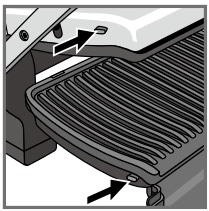
27 Ziehen Sie den Netzstecker des Grills aus der Steckdose.



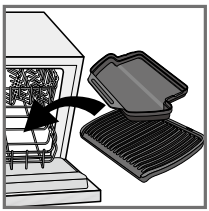
28

28 Lassen Sie das Gerät mindestens zwei Stunden abkühlen.
Um versehentliche Verbrennungen zu vermeiden, lassen Sie den Grill vor dem Reinigen gründlich abkühlen.

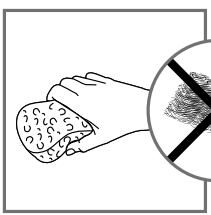
6 Reinigung



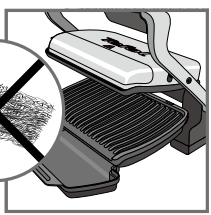
29



30

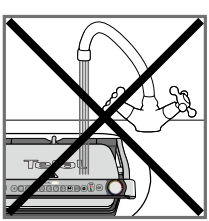


31

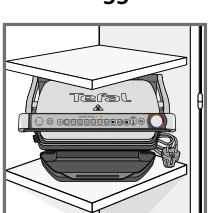


32

33



34



35

29 Lösen und entfernen Sie vor dem Reinigen die Platten, um Beschädigungen an der Grilloberfläche zu vermeiden. Die Abtropfschale und die Grillplatten sind spülmaschinenfest.

30 Das Gerät und sein Netzkabel können nicht in die Geschirrspülmaschine gestellt werden. Die Heizelemente, sichtbare und zugängliche Elemente, sollten nicht nach dem Entfernen der Platten gereinigt werden. Wenn sie sehr verschmutzt sind, warten Sie bis das Gerät komplett abgekühlt ist, und reinigen Sie die Elemente mit einem trockenen Tuch. Wenn Sie die Grillplatten nicht in einer Geschirrspülmaschine reinigen möchten, können Sie diese mit warmem Wasser und etwas Geschirrspülmittel abwaschen und dann gründlich abspülen, um alle Rückstände zu entfernen. Trocknen Sie die Platten sorgfältig mit einem Papiertuch ab.

31-32 Verwenden Sie keine metallischen Topfreiniger, Stahlwolle oder Scheuermittel, um einen Bestandteil Ihres Grills zu reinigen. Verwenden Sie nur Nylon- oder nicht metallische Pads.

Entleeren Sie die Abtropfschale und waschen Sie sie in warmem Wasser und etwas Geschirrspülmittel ab. Schale anschließend gründlich mit einem Papiertuch abtrocknen.

33 Wischen Sie die Grillabdeckung mit einem warmen, nassen Schwamm sauber und trocknen Sie die Abdeckung mit einem weichen, trockenen Tuch ab.

34 Tauchen Sie die Haupteinheit des Grills nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

35 Vergewissern Sie sich immer, dass der Grill sauber und trocken ist, bevor Sie ihn wegstellen.

36 Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.

Fehlerbehebung

Problem:	Ursache	Lösung
Knopf **leuchtet** + **stetig** grün leuchtende Anzeige + Knopf **blinkt** + Knopf **blinkt**	• Das Geräte wurde eingeschaltet oder ein automatischer Grillvorgang wurde gestartet, während sich Grillgut zwischen den Platten befindet und ohne vorzuheizen (manueller Modus wird automatisch aktiviert).	• Zwei mögliche Lösungen: – Temperatureinstellung durch Drücken des Knopfes wählen, dann **OK** drücken. Lebensmittel garen lassen; Sie müssen allerdings den Grillvorgang überwachen (manueller Modus). – Gerät ausschalten, Lebensmittel entfernen, Gerät korrekt schließen, Gerät neu programmieren und warten, bis es vorgeheizt ist.
Das Gerät schaltet sich während des Vorheizens oder Grillens aus.	• Das Gerät war zu lange geöffnet während des Grillens. • Das Gerät war nach Abschluss des Vorheizens oder Warmhaltens zu lange inaktiv.	• Netzstecker aus der Steckdose ziehen und 2-3 min warten; Vorgang erneut starten. Wenn Sie das Gerät das nächste Mal benutzen, öffnen und schließen Sie es schnell, um die besten Grillergebnisse zu erzielen. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an Ihren örtlichen Tefal-Kundendienst.
Blinkende weiß leuchtende Anzeige + / / / Knopf **blinkt** + Piepton ertönt nicht mehr Das Gerät gibt kein akustisches Signal mehr ab.	• Geräteausfall • Gerät wird in einem zu kalten Zimmer gelagert oder benutzt.	• Netzstecker des Gerätes ziehen und erneut einstecken und sofort das Vorheizen starten. Wenn das Problem weiter besteht, wenden Sie sich an Ihren Kundendienst.
Nach dem Vorheizen habe ich mein Grillgut auf den Grill gelegt, aber die Anzeige bleibt LILA und der Grillvorgang beginnt nicht.	• Ihr Grillgut ist dicker als 4 cm.	• Das Grillgut darf nicht dicker als 4 cm sein.
	• Sie haben den Grill zum Hineinlegen des Grillguts nicht vollständig geöffnet.	• Grill vollständig öffnen und wieder schließen.
	• Erkennt das Grillgut nicht. **Die Dicke des Grillguts ist zu dünn, „OK" blinkt.**	• Start des Grillvorgangs durch Drücken des Knopfes bestätigen.
Das Gerät aktiviert den manuellen Modus + Die Anzeige **blinkt rot.**	• Vorheizen wurde abgebrochen.	• Grillen regelmäßig überwachen (im manuellen Modus). Oder • Grill ausschalten, Grillgut entfernen, Grill schließen, neues gewünschtes Grillprogramm auswählen und warten, bis das Vorheizen abgeschlossen ist.
Blinkt weiß + Knopf **blinkt** + kontinuierlicher Piepton	• Geräteausfall	• Ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich an Ihren Kundendienst.

Tipp, insbesondere für Fleisch: Die Garergebnisse der voreingestellten Programme können je nach Herkunft, Schnitt und Qualität des Grillgutes variieren. Die Programme wurden für Lebensmittel von guter Qualität eingestellt und geprüft.
Genauso muss die Dicke der Fleischstücke während des Grillens berücksichtigt werden; Sie können keine Lebensmittel grillen, die dicker als 4 cm sind.

Grill-Leitfaden (automatische Programme)

Spezielles Programm	Farbe der Garstufenanzeige		
Rotes Fleisch	Blutig	Halb durch	Durchgebraten
Hamburger	Blutig	Halb durch	Durchgebraten
Panini/Sandwich	Kurz gegrillt	Gebräunt	Knusprig
Fisch	Kurz gegrillt	Medium	Durchgebraten
Geflügel			Gar
Würstchen/Lamm			Gar
Schweinefleisch			Gar
Speck	Kurz gegrillt	Durchgebraten	
Meeresfrüchte		Medium	Durchgebraten

Tipps: Wenn Sie Ihr Fleisch stark blutig mögen, können Sie es bei **vom Grill nehmen.**

Grill-Leitfaden (einschließlich manuellem Modus)

Grillgut		Grillprogramm	Garstufe blutig / halb durch / durchgebraten
Brot	Brotscheiben, getoastete Sandwiches		
	Hamburger: (nach dem Vorbraten des Fleisches)		
Fleisch und Geflügel	Lamm (ohne Knochen)		
	Schinkenscheibe zum Grillen		
	Tief gefrorene Hähnchenstücke		
	Marinierte Hühnerbrust		
	Schweinefilet (ohne Knochen), Schweinebauch		
	Entenbrust		
Fisch	Ganze Forelle		
	Thunfischsteak		
	Riesengarnelen (mit und ohne Schale)		
	Garnelen ohne Schale		
	Gambas		
Manueller Modus Lesen Sie die spezielle Kurzanleitung für den manuellen Modus.	Gegrilltes Gemüse und Obst (müssen die gleiche Form und Dicke haben)	same surface	4 verschiedene Temperatureinstellungen

Für Tiefkühlkost, drücken, bevor Sie ein Programm wählen.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN
BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

Gebruik, onderhoud en installatie van het product: gelieve voor uw eigen veiligheid de verschillende paragrafen van deze handleiding of de overeenkomstige pictogrammen te raadplegen.

Uw apparaat is uitsluitend bedoeld om gebruikt te worden voor huishoudelijk gebruik. Deze is niet ontworpen voor een gebruik in de volgende gevallen, waarvoor de garantie niet geldig is:

- in kleinschalige personeelskeukens in winkels, kantoren en andere arbeidsomgevingen,
- door gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen.

Verwijder de volledige verpakking, de stickers en diverse accessoires, zowel aan de binnenkant als aan de buitenkant van het apparaat.

Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp en/of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken. Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.

Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of personen zonder ervaring of kennis, indien ze via een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid onder toezicht staan of voorafgaand instructies kregen over het gebruik van het toestel en op de hoogte zijn van de mogelijke risico's.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden mogen alleen worden verricht door kinderen boven de 8 jaar die onder toezicht staan.

Let erop dat kinderen niet met het apparaat spelen of dit als speelgoed gebruiken.

Het apparaat nooit zonder toezicht gebruiken.

Wanneer het apparaat aanstaat, kan de temperatuur hoog oplopen. Raak de hete delen van het apparaat niet aan.

Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden in combinatie met een tijdschakelaar of afstandsbediening.

Rol het snoer volledig uit.

Wanneer het netsnoer is beschadigd dient deze te worden vervangen

door de fabrikant, zijn servicedienst of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om een gevaarlijke situatie te voorkomen.
Als er een elektrisch verlengsnoer gebruikt wordt, moet deze minimaal van een gelijke doorsnede zijn en met een geïntegreerde geaarde stekker; neem de nodige voorzorgsmaatregelen om te voorkomen dat men hier over struikelt.
Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact.
Controleer of de elektrische installatie geschikt is voor de op het apparaat aangegeven stroomsterkte en spanning.
Nooit het apparaat en het snoer in water onderdompelen.
Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of zonder ervaring en kennis, op voorwaarde dat dit onder toezicht gebeurt of zij instructies hebben gekregen inzake het veilige gebruik van het apparaat en dat zij op de hoogte zijn van de risico's waaraan zij zijn blootgesteld. De reiniging en het onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze minstens 8 jaar oud zijn en bovendien worden begeleid.
Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

OPGELET: De grill niet laten opwarmen of voorverwarmen zonder dat de twee binnenste platen zijn gemonteerd.

Doen

- Lees de instructies van deze handleiding aandachtig door en houd ze binnen handbereik; deze handleiding is gemaakt voor de verschillende modellen, afhankelijk van de meegeleverde accessoires.
- Als iemand zich brandt, koel de brandplek dan onmiddelijk met koud water en schakel, indien nodig, de hulp in van een huisarts.
- Reinig de platen bij het eerste gebruik (zie paragraaf 5). Giet er een beetje olie over en wrijf droog met een zachte doek.
- Zorg ervoor dat u het snoer, met of zonder verlengsnoer, zo neerlegt dat iedereen vrij rond de tafel kan lopen en er niemand over kan struikelen.
- De dampen die tijdens het bereiden van voedsel vrijkomen kunnen gevaarlijk zijn voor (huis)dieren met bijzonder gevoelige luchtwegen, zoals vogels. Wij raden u daarom aan eventuele vogels op een veilige afstand van de plek waar u het apparaat gebruikt te plaatsen.
- Houd het apparaat altijd buiten het bereik van kinderen.
- Controleer of beide zijden van de plaat vóór gebruik goed zijn schoongemaakt.
- Om beschadigingen van de grillplaten te voorkomen dient u deze alleen te gebruiken bij het apparaat waar ze voor bedoeld zijn. (bijv.: niet in een oven plaatsen, op het gas of een elektrische kookplaat…).
- Zorg ervoor dat de platen stabiel zijn, goed geplaatst en vastgeklikt op het apparaat. Gebruik alleen de bij het apparaat geleverde grillplaten of platen aangeschaft via een erkend service center.
- Om beschadigingen aan de grillplaten te voorkomen, adviseren wij u altijd een houten of kunststof spatel te gebruiken.
- Gebruik enkel de accessoires die bij het apparaat werden geleverd of werden gekocht bij een erkend servicenter. Niet gebruiken op andere apparaten.

Niet doen

- Gebruik het apparaat niet buiten.
- De stekker van het apparaat niet in het stopcontact steken indien het apparaat niet gebruikt wordt.
- Om oververhitting van het apparaat te voorkomen, dient u het niet in een hoek of tegen een muur te plaatsen.
- Plaats het apparaat nooit rechtstreeks op een kwetsbare ondergrond (glazen tafel, tafelkleed, gelakt meubel...) of op een onstabiele ondergrond, zoals tafelkleden met een verende vulling.
- Plaats het apparaat niet onder een aan de muur bevestigd meubel of wandmeubel of in de nabijheid van andere brandbare materialen zoals (rol)gordijnen, behang, enz.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van gladde of warme oppervlakken en laat het snoer nooit boven een warmtebron hangen (kookplaat, gasfornuis, enzovoort).
- Plaats geen kookgerei op de kookoppervlakken van het apparaat.
- Snijd het voedsel niet op de platen.
- Gebruik om beschadiging van het bakoppervlak te voorkomen nooit een metalen spons of schuurpoeder.
- Het apparaat niet verplaatsen als het aanstaat.
- Het apparaat niet bij de handgreep of de metalen draden dragen.
- Het apparaat niet gebruiken als het leeg is.
- U mag nooit een velletje aluminiumfolie of ander voorwerp tussen de grillplaten en de te bereiden voedingsmiddelen leggen.
- De vetopvangvak niet vastnemen wanneer het apparaat nog warm is. Als de vetopvangbak tijdens het grillen vol loopt, laat dan eerst het apparaat afkoelen voordat u het leegt.
- De hete grillplaat niet onder water houden of op een kwetsbare ondergrond plaatsen.
- Om de anti-aanbaklaag te beschermen, dient u te voorkomen dat het apparaat te lang verwarmt als er geen voedsel tussen ligt.
- U mag de grillplaten nooit hanteren wanneer deze heet zijn.
- Gebruik geen aluminiumfolie om uw ingrediënten in te bakken.
- Geen geflambeerde gerechten bereiden met dit apparaat om beschadiging van uw product te voorkomen.
- Plaats nooit aluminiumfolie of enig ander voorwerp tussen de platen en de weerstanden.
- Laat het apparaat tijdens het opwarmen of grillen nooit in de stand 'grill open' staan.
- Laat het apparaat nooit zonder grillplaten opwarmen.

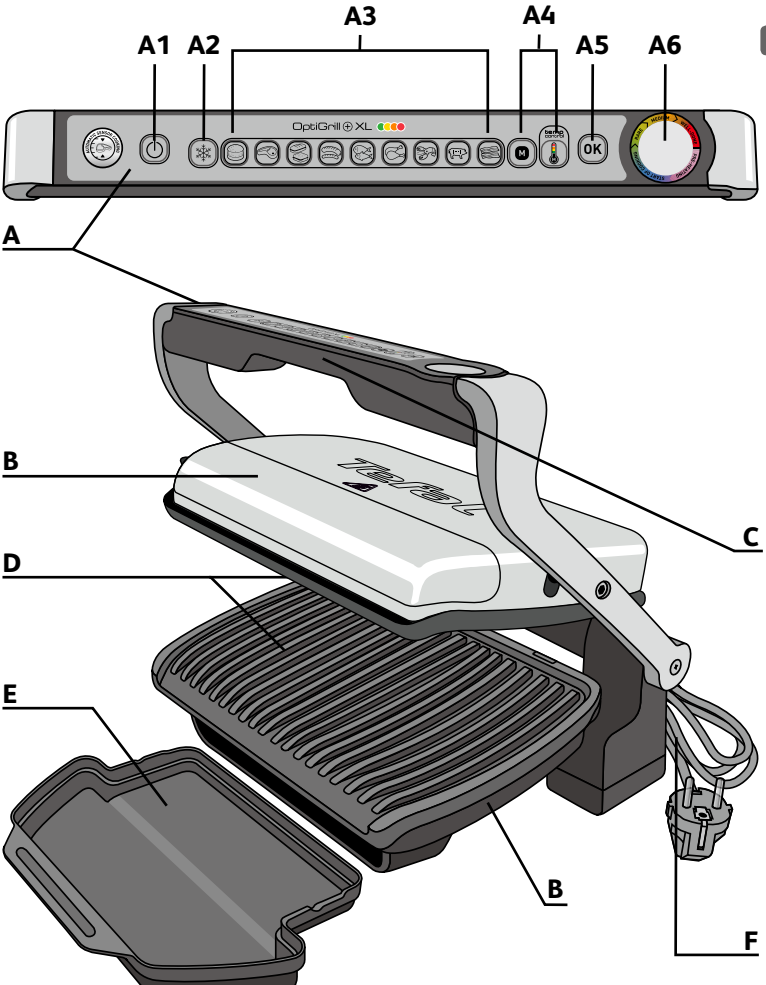
Informatie

- Wij danken u voor de aankoop van dit apparaat, dat uitsluitend bestemd is voor huishoudelijk gebruik.
- Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu…).
- Bij het eerste gebruik kan het apparaat enige geur of rook afgeven.
- Gebruik voor het reinigen van de platen een spons, warm water en wat afwasmiddel.
- De fabrikant behoudt zich het recht voor dit apparaat of onderdelen daarvan in het belang van de gebruiker te allen tijde zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.
- Alle vaste of vloeibare etenswaren die in contact komen met de bestanddelen waarop het logo staat, kunnen niet meer geconsumeerd worden.
- Als het voedsel te dik is, verhindert het beveiligingssysteem de inschakeling van het apparaat.
- De weerstand niet schoonmaken. Als de weerstand echt vuil is, kunt u hem nadat hij volledig is afgekoeld, afwrijven met een droge doek.

Milieu

Wees vriendelijk voor het milieu !

- Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
- Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.


A1
A2
A3
A4
A5
A6
OptiGrill XL
OK
A
B
C
D
E
B
F

Beschrijving

A Bedieningspaneel

A1 Aan/uit-knop

A2 Diepvriesmodus

A3 Bakprogramma's

A4 Handmatige modus "4 temperatuurstanden" Zie de specifieke snelstartgids

A5 **OK**-knop

A6 Gaarheidsindicator

B Behuizing

C Handgreep

D Grillplaten

E Vetopvangbak

F Snoer

Uitleg over de LED-kleuren

voorverwarmen

KNIPPEREND PAARS
Wacht.

BLIJVEND PAARS
Einde van voorverwarmen. Klaar voor het voedsel.

start van de bereiding

BLAUW
Start van de bereiding.

GROEN
Bij aanvang van de bakcyclus klinkt er een geluidssignaal om de gebruiker erop te wijzen dat het kookprogramma "rood/weinig doorbakken" gestart zal worden

bereiding - klaar om te eten

GEEL
Bereiding "rood/weinig doorbakken"

ORANJE
Bereiding "Medium"

ROOD
Bereiding "Goed doorbakken"

warm houden "Circa "30"

KNIPPEREND ROOD
Einde bereiding "Goed doorbakken"

BLIJVEND GROEN
Handmatige modus gekozen of automatisch geactiveerd, raadpleeg de "Probleemoplossingsgids" op p. 56".

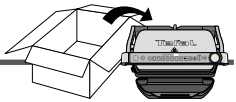
KNIPPEREND WIT
Raadpleeg de "Probleemoplossingsgids". Neem contact op met de klantenservice.

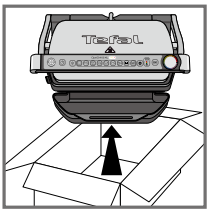
Uitleg over de automatische bakprogramma's

- Hamburger
- Vlees
- Tosti / Sandwich
- Worst/Lamsvlees
- Vis
- Gevogelte
- Schaal- en schelpdieren
- Varkensvlees
- Spek
- Handmatige modus:

Traditionele grillmodus om te kiezen uit 4 verschillende temperatuurstanden (tussen 110°C en 285°C)

1 Instellen

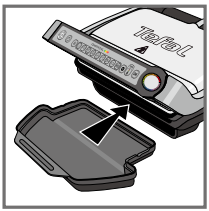




1

2

1 Verwijder alle verpakkingsmateriaal, stickers en toebehoren van de binnen- en buitenkant van het apparaat. De kleursticker op de gaarheidsindicator kan naargelang de taal worden gewijzigd. U kunt de sticker vervangen door een sticker die zich binnenin de verpakking bevindt.



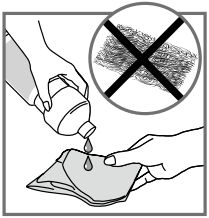
3

4

2 Maak de grillplaten voor ingebruikname grondig schoon met water en een beetje afwasmiddel. Spoel af en droog zorgvuldig.

3-4 Schuif de uitneembare vetopvangbak in de voorkant van het apparaat.

2 Voorverwarmen

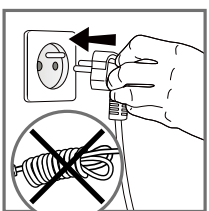


5

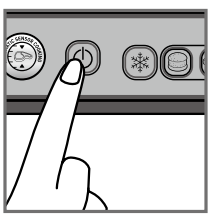
6

5 U kunt voor het beste bakresultaat de grillplaten inwrijven met keukenpapier doordrenkt met wat bakolie, om zo de doeltreffendheid van de antiaanbaklaag te versterken.

5bis Zorg dat de onderste en bovenste grillplaten juist in het product zijn ingebracht voordat u met de voorverwarmingsfase start.



7

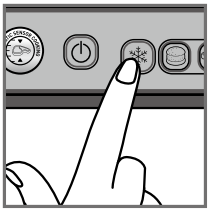


8

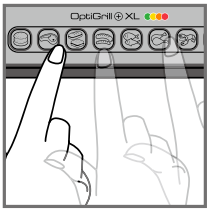
6 Neem olieresten weg met schoon keukenpapier.

7 Steek de stekker in het stopcontact. (Opgelet, het snoer moet volledig uitgerold zijn).

8 Druk op de Aan/Uit-knop.



9



10

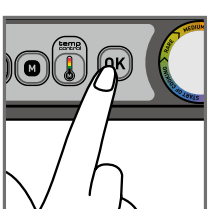
9 Als de ingrediënten die u wilt bakken bevroren zijn, druk op de knop “diepvriesmodus”.

10 Kies het gepaste programma afhankelijk van het voedsel dat u wilt bakken.

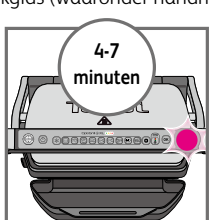
9 automatische bakprogramma’s en een handmatige modus met 4 verschillende temperatuurstanden

	Kies dit bakprogramma als u hamburgers wilt bakken.		Kies dit bakprogramma als u schaal- en schelpdieren wilt bakken.
	Kies dit bakprogramma als u varkensvlees wilt bakken.		Kies dit bakprogramma als u vlees wilt bakken.
	Kies dit bakprogramma als u een tosti/ sandwich wilt bakken.		Kies dit bakprogramma als u spek wilt bakken.
	Kies dit bakprogramma als u worst/ lamsvlees wilt bakken.		Als u de handmatige modus kiest, is de indicator groen en kunt u de bereidingstijd handmatig instellen. Er zijn 4 verschillende temperatuurstanden in deze handmatige modus beschikbaar (groen, geel, oranje en rood). Zie de specifieke snelstartgids.
	Kies dit bakprogramma als u vis wilt bakken.		
	Kies dit bakprogramma als u kip wilt bakken.		

Bij twijfel over de bereidingswijze van ingrediënten die niet in bovenstaande lijst staan, verwijzen we naar de ‘Kookgids (waaronder handmatige modus)' op pagina 57.



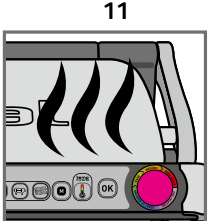
11



12

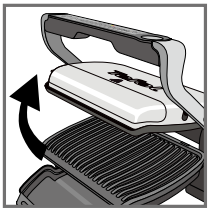
11 Druk op de “**OK**” knop: het apparaat start met voorverwarmen en de gaarheidsindicator wordt paars en knippert.
OPMERKING: Als u een verkeerd programma hebt gekozen, ga terug naar stap 8.

12 Wacht 4 tot 7 minuten



13

13 U hoort een geluidssignaal en de gaarheidsindicator stopt met knipperen om aan te geven dat de voorverwarmingsfase afgelopen is.
Opmerking: Als het apparaat na de voorverwarmingsfase gesloten blijft, schakelt het beveiligingssysteem het apparaat uit.

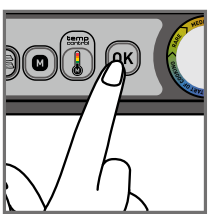


14

15

16

17



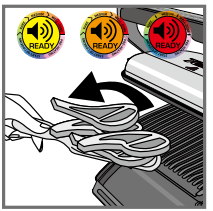
18

14-15 Het apparaat is na het voorverwarmen klaar voor gebruik. Open de grill en plaats het voedsel op de grillplaat.
Opmerking: Als het apparaat te lang open blijft staan, schakelt het beveiligingssysteem het apparaat uit.

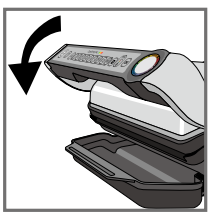
16-17 Het apparaat past de bakcyclus (tijd en temperatuur) automatisch aan op de dikte en hoeveelheid van de te bakken ingrediënten.
Sluit het apparaat om de bakcyclus te starten. De gaarheidsindicator wordt blauw en vervolgens groen om aan te geven dat het bakproces bezig is (voor het beste resultaat, vermijd het openen van het apparaat of het verplaatsen van de ingrediënten tijdens het bakken).
U hoort tijdens elke fase van het bakproces een geluidssignaal om aan te geven dat een bepaald bereidingsniveau (bijv. rood/weinig doorbakken) is bereikt.
Opmerking voor dunne ingrediënten: sluit het apparaat, de "**OK**" knippert en de indicator is blijvend "paars". Druk vervolgens op "**OK**" om ervoor te zorgen dat het apparaat het ingrediënt herkent en de bakcyclus wordt gestart.

18 Afhankelijk van de bereidingsgraad zal de indicator van kleur veranderen. Wanneer de indicator geel is en er een geluidssignaal klinkt, is uw voedsel weinig doorbakken. Wanneer de indicator oranje is en er een geluidssignaal klinkt, is het voedsel medium. Wanneer het rood is, is het voedsel goed doorbakken.
Opmerking: als u uw voedsel graag 'bleu' (bijna rauw) hebt, neem het vlees van de grillplaat zodra de gaarheidsindicator groen is.
Opgelet: vooral voor vlees is het normaal dat de bakresultaten variëren afhankelijk van het type, de kwaliteit en de herkomst van het voedsel.

19



20



21

19-20 Wanneer de kleur die overeenstemt met het gekozen bereidingsniveau oplicht, open het apparaat en verwijder het voedsel.

21 Sluit het apparaat. Het bedieningspaneel wordt ingeschakeld en opent de modus 'programmakeuze'.
Opmerking: als er geen programmakeuze wordt gemaakt, schakelt het beveiligingssysteem het apparaat automatisch uit.

Tweede bereiding

Als u nog ander voedsel wilt bakken, herhaal de stappen vanaf deel 2. Voorverwarmen, punt 9, ook als u hetzelfde type voedsel wilt bereiden.

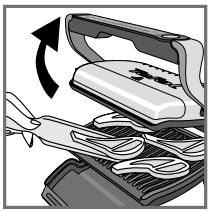
Hoe aan een tweede bereiding beginnen:

Na het voltooien van uw eerste bereiding:

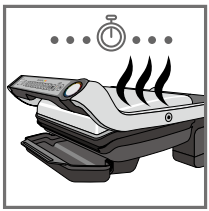
1. Zorg dat het apparaat leeg en goed dicht is.
2. Selecteer het juiste programma (deze stap moet zelfs uitgevoerd worden wanneer u beslist om hetzelfde programma als de vorige bereiding te gebruiken).
3. Druk op de "**OK**" knop: het apparaat wordt voorverwarmd. Het voorverwarmen wordt aangegeven door een paars knipperende gaarheidsindicator.
4. Het apparaat is voldoende voorverwarmd wanneer u een geluidssignaal hoort en de gaarheidsindicator stopt met knipperen.
5. Het apparaat is na het voorverwarmen klaar voor gebruik. Open de grill en plaats de ingrediënten in het apparaat.

Belangrijk:

- De voorverwarmingsfase moet voor elk nieuwe bereiding worden uitgevoerd.

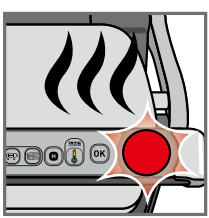


22



23

24



25

Houd de grill altijd gesloten en zonder ingrediënten ertussen om de voorverwarmingsfase juist te laten gebeuren.

- Wacht vervolgens totdat het voorverwarmen voltooid is voordat u de grill opent en ingrediënten tussen de grill legt.

Opmerking: Als u na het einde van een bakcyclus onmiddellijk de voorverwarmingscyclus uitvoert, zal de voorverwarmingsduur korter zijn.

22-23-24

Als u voedsel op de grill wilt bereiden naar verschillende persoonlijke voorkeuren, open de grill om het voedsel dat het gewenste bereidingsniveau heeft bereikt te verwijderen. Hierna sluit u het apparaat weer om het resterende voedsel verder te laten garen. Het programma zet de bakcyclus verder tot het niveau 'goed doorbakken' wordt bereikt.

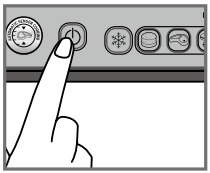
25 Warm houden

Wanneer het bakproces is afgelopen, activeert het apparaat automatisch de warmhoudfunctie. De gaarheidsindicator wordt rood en er klinkt om de 20 seconden een geluidssignaal. Als het voedsel op de grill blijft liggen, zal het blijven bakken terwijl de grillplaten afkoelen. U kunt het geluidssignaal uitschakelen met een druk op "**OK**".

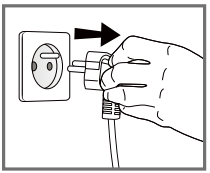
Opmerking: na zekere tijd schakelt het beveiligingssysteem het apparaat automatisch uit.

Tweede bereiding

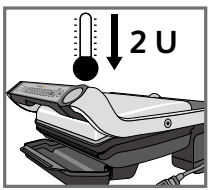
Als u meer voedsel wilt bakken, verwijzen we naar sectie 21.



26



27



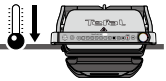
28

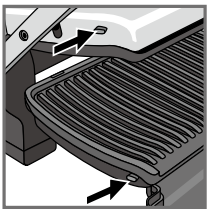
26 Druk op de Aan/uit-knop om het apparaat uit te schakelen.

27 Trek de stekker uit het stopcontact.

28 Laat de grill minstens 2 uur afkoelen voor u het schoonmaakt, om brandwonden te voorkomen.

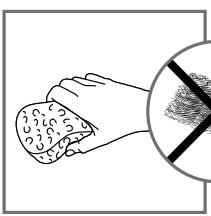
6 Reiniging



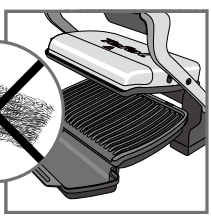


29

30

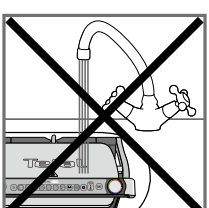


31

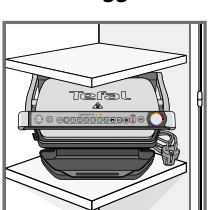


32

33



34



35

29 Deblokkeer de platen en verwijder ze voor u ze schoonmaakt om schade aan het bakoppervlak te vermijden. De vetopvangbak en de grillplaten mogen in de vaatwasser.

30 Het apparaat en het snoer mogen niet in de vaatwasser. De verwarmingselementen - dit zijn de delen die zichtbaar en toegankelijk worden nadat u de platen hebt verwijderd - worden niet schoongemaakt. Als ze zeer vuil zijn, kunt u ze, nadat ze volledig zijn afgekoeld, afwrijven met een droge doek. Als u geen vaatwasser wilt gebruiken, kunt u warm water en een beetje afwasmiddel gebruiken om de grillplaten af te wassen. Spoel vervolgens grondig om resten te verwijderen. Droog zorgvuldig af met keukenpapier.

31-32 Gebruik geen metalen schuursponsjes, staalwol of schurende producten om onderdelen van de grill schoon te maken. Gebruik alleen nylon- of niet-metalen sponsjes.

Giet de vetopvangbak leeg en was het met warm water en een beetje afwasmiddel. Droog het vervolgens af met keukenpapier.

33 Maak de bovenzijde van de grill schoon met een sponsje met warm water en droog af met een zachte en droge doek.

34 Dompel de behuizing van de grill niet in water of een andere vloeistof.

35 Controleer altijd of de grill schoon en droog is voor u het opbergt.

36 Reparaties moeten worden uitgevoerd door een medewerker van een erkend servicecentrum.

Probleemoplossingsgids

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Knop **is opgelicht** + **Blijvende** groene gaarheidsindicator + knop **knippert** + knop **knippert**	• Het apparaat inschakelen of start van een automatische bakcyclus met voedsel tussen de platen en zonder voorverwarmen (handmatige modus werd automatisch geactiveerd).	• 2 mogelijkheden: – Kies de temperatuurstand door op de knop te drukken en druk vervolgens op **OK**. Laat bakken, maar controleer de bereiding (handmatige modus). – Schakel het apparaat uit, verwijder het voedsel, sluit het apparaat op de correcte manier, herprogrammeer het apparaat en wacht tot het klaar is met voorverwarmen.
Het apparaat stopt vanzelf tijdens het voorverwarmen of bakken.	• Het apparaat is tijdens het bakken te lang open blijven staan. • Het apparaat bleef te lang inactief na het einde van de voorverwarmings- of het warmhoudproces.	• Trek de stekker uit het stopcontact, wacht 2 tot 3 minuten en start het proces opnieuw op. Let er de volgende keer dat u het apparaat gebruikt op dat u het snel opent en sluit, om het beste bakresultaat te krijgen. Neem contact op met de klantenservice van Tefal als het probleem zich nog eens voordoet.
Knipperende witte gaarheidsindicator. + / / / knop **knippert** + Stoppen van geluidssignalen Het apparaat laat geen geluidssignaal meer horen.	• Defect van het apparaat. • Product bewaard of gebruikt in een te koude ruimte.	• Trek de stekker uit het stopcontact, steek de stekker er meteen weer in en start een voorverwarmingscyclus op. Als het probleem aanhoudt, neem contact op met de klantenservice.
Ik heb het voedsel na het voorverwarmen op de grill geplaatst, maar de indicator blijft PAARS en de bakcyclus start niet.	• Uw voedsel is dikker dan 4 cm.	• Het voedsel mag niet dikker dan 4 cm zijn.
	• U hebt de grill niet volledig geopend om het voedsel te plaatsen.	• Open de grill volledig en sluit dan weer.
	• Het voedsel werd niet herkend. **Het voedsel is te dun, 'OK' knippert.**	• Bevestig het begin van de bereiding met een druk op de knop.
Het apparaat start de handmatige modus. + De gaarheidsindicator **knippert rood.**	• De voorverwarmingstijd werd afgebroken.	• Controleer het bakproces regelmatig (bij gebruik in de handmatige modus). Of • Schakel de grill uit, haal het voedsel eraf, sluit de grill, selecteer het nieuwe bakprogramma dat u wilt gebruiken en wacht tot de voorverwarmingscyclus beëindigd is.
Wit knipperend + knop **knippert** + Continue geluidssignalen	• Defect van het apparaat.	• Haal de stekker uit het stopcontact en neem contact op met de klantenservice.

Tip, vooral voor vlees: de bakresultaten van de programma's variëren op basis van de herkomst, de manier van snijden en de kwaliteit van het te bakken voedsel. De programma's werden bepaald en getest met voedsel van goede kwaliteit.
Omdat tijdens de bereiding ook met de dikte van het vlees rekening wordt gehouden, kunt u geen voedsel met een dikte van meer dan 4 cm bereiden.

Kookgids (automatische programma's)

Speciaal programma	Gekleurde gaarheidsindicator		
Vlees	Rood/weinig doorbakken	Medium	Goed doorbakken
Hamburger	Rood/weinig doorbakken	Medium	Goed doorbakken
Tosti / Sandwich	Lichtjes gebakken	Bruin	Knapperig
Vis	Lichtjes gebakken	Medium	Goed doorbakken
Kip			Goed doorbakken
Worst/Lamsvlees			Goed doorbakken
Varkensvlees			Goed doorbakken
Spek	Lichtjes gebakken	Goed doorbakken	
Schaal- en schelpdieren		Medium	Goed doorbakken

Tips: als u heel rood (bleu) vlees wilt, kunt u gebruikmaken van

Kookgids (waaronder handmatige modus)

Ingrediënt		Bakprogramma	Gaarheidsindicator: rood/weinig doorbakken	medium	goed doorbakken
Brood	Sneetjes brood, tosti's				
	Hamburger: (nadat het vlees is voorgebakken)				
Vlees & Gevogelte	Lamsvlees (ontbeend)				
	Sneetje gekookte ham				
	Bevroren kipnuggets				
	Gemarineerde kippenborst				
	Varkensvlees (ontbeend), varkensspek				
	Eendenborst				
Vis	Hele forel				
	Tonijn				
	Reuzengarnalen (wel of niet gepeld)				
	Ongepelde garnalen				
	Gamba's				
Handmatige modus Zie de specifieke snelstartgids	Gegrilde groente en fruit (zelfde afmeting en dikte)		4 verschillende temperatuurstanden		

Voor bevroren ingrediënten, druk op voor u uw programma kiest.

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Руководство по использованию, обслуживанию и установке продукта. В целях безопасности внимательно изучите все разделы руководства по эксплуатации, в том числе соответствующие пиктограммы.

- Этот прибор предназначен только для домашнего бытового использования в помещениях. Устройство не предназначено для использования в нижеприведенных случаях, гарантия на которые не распространяется:
  – в кухонных помещениях, предназначенных для персонала магазинов, в офисах и в других рабочих помещениях;
  – на фермах;
  – клиентами отелей, мотелей и других подобных мест проживания;
  - в мини-гостиницах.
- Перед первым использованием удалите все упаковочные материалы, наклейки и принадлежности изнутри и снаружи устройства.
- Данное устройство не предназначено для использования лицами (в том числе детьми) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или имеющими недостаточный опыт или знания, если только они не находятся под присмотром или были проинструктированы по поводу использования устройства лицом, ответственным за их безопасность. Следите за тем, чтобы дети не играли с этим устройством.
- Этим устройством могут пользоваться дети старше 8 лет, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если они находятся под присмотром или получили инструкции по безопасной эксплуатации устройства и понимают связанные с этим опасности. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми старше 8 лет под присмотром взрослых.
- Устройство и его кабель питания должны быть недоступны для детей младше 8 лет.
- Во время использования никогда не оставляйте устройство без присмотра.

- Во время использования доступные поверхности устройства могут сильно нагреваться. Никогда не прикасайтесь к горячим поверхностям устройства.
- Это устройство не предназначено для использования с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- Перед подключением устройства к электросети полностью разматывайте кабель питания.
- Если кабель питания поврежден, то во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его технический представитель.
- Не используйте удлинители. Если вы согласны взять на себя ответственность за использование удлинителей, то выбирайте только те, которые находятся в хорошем состоянии, имеют вилку с заземлением и соответствуют номинальной мощности устройства. Примите все необходимые меры предосторожности, чтобы никто не споткнулся об удлинитель.
- Всегда подключайте устройство к розетке с заземлением.
- Убедитесь, что источник электропитания соответствует номинальной мощности и напряжению, указанным на нижней части устройства.
- Для очистки пластин используйте губку, горячую воду и моющее средство.
- Никогда не погружайте устройство, кабель питания или вилку в воду или любую другую жидкость.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Не используйте гриль без двух пластин, установленных внутрь.

Всегда

- Внимательно прочитайте инструкции, общие для разных моделей в зависимости от принадлежностей, поставляемых с устройством, и храните их в пределах досягаемости.
- При случайном получении ожога промойте его холодной водой и немедленно обратитесь к врачу при необходимости.
- Перед первым использованием вымойте пластины (см. раздел 5), налейте на них небольшое количество растительного масла и протрите мягкой тканью или бумажным кухонным полотенцем.
- Разместите кабель питания аккуратно, с удлинителем или без, таким образом, чтобы люди могли свободно перемещаться вокруг стола, не спотыкаясь о кабели.
- Дым может быть опасен для животных, которые обладают особо чувствительным обонянием, таких как птицы. Мы рекомендуем владельцам птиц держать их подальше от зоны приготовления пищи.
- Всегда храните устройство в недоступном для детей месте.
- Перед использованием убедитесь, что пластины чистые с обеих сторон.
- Чтобы предотвратить повреждение пластин, используйте их только с тем устройством, для которого они предназначены (например, не ставите их в печь, на газовые горелки, электрические варочные панели и т.д.).
- Убедитесь, что пластины устойчивы, надежно зафиксированы и правильно расположены на устройстве. Используйте только пластины, поставляемые в комплекте с устройством или приобретенные в

специализированном сервисном центре.
- Чтобы не повредить пластины устройства, всегда используйте деревянную или пластиковую лопатку.
- Используйте только детали и аксессуары, поставляемые в комплекте с устройством или приобретенные в специализированном сервисном центре. Не используйте их для других изделий или целей.

Никогда

- Не используйте устройство вне помещений.
- Никогда не оставляйте подключенное или работающее устройство без присмотра.
- Чтобы избежать перегрева, не ставьте устройство в угол или под шкаф у стены.
- Никогда не ставьте устройство непосредственно на хрупкие поверхности (стеклянный стол, скатерть, лакированную мебель и др.) или на мягкие поверхности, например на кухонное полотенце.
- Никогда не ставьте устройство под настенный шкаф, полку или рядом с горючими материалами, такими как жалюзи, шторы или гобелены.
- Никогда не ставьте устройство на горячие или скользкие поверхности либо поблизости от них. Кабель питания не должен находиться вблизи или в контакте с горячими частями устройства, в непосредственной близости к источнику тепла или острым краям.
- Не кладите кухонные приборы на варочные поверхности устройства.
- Никогда не режьте пищу непосредственно на пластинах.
- Не используйте металлические мочалки и агрессивные чистящие порошки, так как они могут повредить антипригарное покрытие пластин.
- Не перемещайте устройство во время эксплуатации.
- Не поднимайте устройство за рукоятку или металлические провода.
- Не используйте устройство без пищи.
- Не кладите алюминиевую фольгу и другие предметы между пластиной и приготовляемой пищей.
- Не извлекайте поддон для жира во время использования устройства. Если поддон для жира заполнился в процессе приготовления пищи, дайте устройству остыть и опустошите поддон.
- Не помещайте горячие пластины на хрупкие поверхности или под воду.
- Чтобы сохранить антипригарные свойства покрытия, избегайте чрезмерного предварительного разогрева пустого устройства.
- Никогда не переносите горячие пластины.
- Не готовьте при помощи устройства пищу, завернутую в алюминиевую фольгу.
- Чтобы не испортить устройство, никогда не используйте его для приготовления блюд способом «фламбе».
- Не помещайте листы алюминия и другие предметы между пластинами и нагревательным элементом.
- Никогда не готовьте на открытом гриле.
- Никогда не нагревайте устройство без пластин.

Советы и информация

- Благодарим за приобретение данного устройства, которое предназначено только для домашнего использования.
- В целях безопасности данный прибор соответствует применимым стандартам и нормативам — Директива по низковольтному оборудованию — Директива об электромагнитной совместимости — Директива об охране окружающей среды — Директива о материалах, непосредственно контактирующих с продуктами питания.
- В течение первых минут использования устройства может появиться легкий запах и дым.
- Наша компания проводит постоянные исследования и разработки и может вносить изменения в данное изделие без предварительного уведомления.
- Не употребляйте в пищу продукты, которые были в непосредственном контакте с частями устройства, имеющими маркировку .
- Если пища слишком толстая, предохранительная система автоматически отключит устройство.
- Не очищайте нагревательные элементы. Если они очень грязные, дождитесь, когда они полностью остынут, и протрите их сухой тканью.

Окружающая среда

Защита окружающей среды превыше всего!

ⓘ Данное устройство содержит материалы, пригодные для переработки и вторичного использования.

➲ Сдайте его в ближайший пункт сбора отходов.

Описание

A	Панель управления	**A4**	Ручной режим «4 настройки температуры» См. специальные инструкции в кратком руководстве пользователя.	**C**	Ручка
A1	Кнопка включения/ выключения	**A5**	Кнопка **«OK»**	**D**	Рабочие пластины
A2	Режим разморозки пищи	**A6**	Индикатор степени прожарки или температуры	**E**	Поддон для жира
A3	Автоматические программы приготовления	**B**	Корпус	**F**	Кабель питания

RU

Цветовое руководство для индикатора уровня приготовления

Предварительный разогрев

МИГАЕТ ФИОЛЕТОВЫМ
Ожидание.

СВЕТИТСЯ ФИОЛЕТОВЫМ
Окончание предварительного разогрева
Можно класть пищу.

Начало приготовления

СИНИЙ
Начало приготовления.

ЗЕЛЕНЫЙ
В начале процесса приготовления звуковой сигнал предупредит пользователя, что программа приготовления «с кровью» скоро запустится.
Сохранение тепла «прибл. 30 минут»

Приготовление — готово к употреблению в пищу

ЖЕЛТЫЙ
Прожарка "с кровью"

ОРАНЖЕВЫЙ
Средняя прожарка

КРАСНЫЙ
Полная прожарка
Окончание приготовления.

МИГАЕТ КРАСНЫМ
Окончание приготовления до уровня «полная прожарка»

СВЕТИТСЯ ЗЕЛЕНЫМ
Выбрана или автоматически активирована ручная функция, см. раздел «Инструкции по устранению неполадок» на стр. 55.

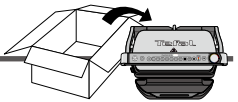
МИГАЕТ БЕЛЫМ
Неисправность устройства.
См. раздел «Инструкции по устранению неполадок».
Обратитесь в сервисный центр.

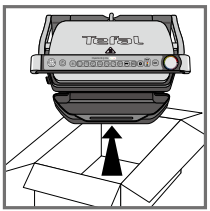
Руководство по программам приготовления

- Бургер
- Стейк
- Панини / сэндвичи
- Сосиски
- Рыба
- Птица
- Морепродукты
- Свинина
- Бекон
- Ручной режим:

Ручной режим гриля для ручных операций с 4 различными параметрами температуры (от 110°C до 285°C).

1 Подготовка

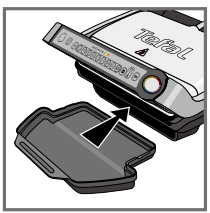




1

2

1 Удалите все упаковочные материалы, наклейки и принадлежности с внутренних и внешних сторон пластин. Цветную наклейку на индикаторе уровня приготовления можно заменить в соответствии с используемым языком на одну из наклеек, прилагаемых к устройству.



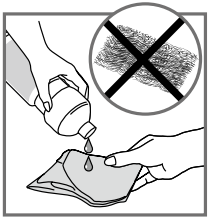
3

4

2 Перед первым использованием тщательно помойте пластины при помощи теплой воды и небольшого количества моющего средства, ополосните и тщательно вытрите.

3-4 Расположите съемный поддон для жира в передней части устройства.

2 Предварительный разогрев

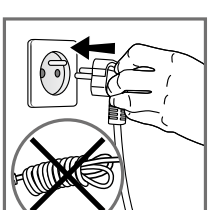


5

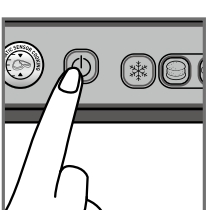
6

5 Для достижения наилучших результатов и поддержания антипригарных свойств протирайте пластины при помощи бумажного полотенца, смоченного в небольшом количестве растительного масла.

6 Удалите все излишки масла с помощью чистого бумажного кухонного полотенца.



7

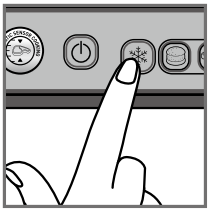


8

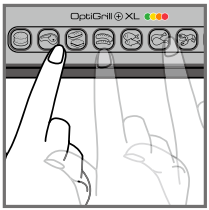
7 Перед началом предварительного разогрева убедитесь, что нижняя и верхняя пластины гриля правильно установлены на устройство. Подключите устройство к источнику питания (помните, что кабель должен быть полностью размотан).

8 Нажмите кнопку включения/выключения.

Внимание! Убедитесь, что между пластинами нет пищи.



9



10

9 Если необходимо приготовить замороженную пищу, нажмите соответствующую кнопку.

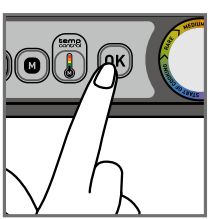
10 Выберите режим приготовления, соответствующий типу пищи.

RU

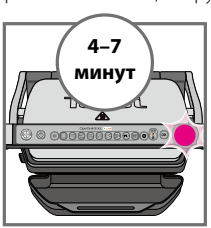
Совет, особенно относящийся к приготовлению мяса: результаты приготовления по предустановленным программам могут меняться в зависимости от происхождения, нарезки и качества приготовляемой пищи. Программы были настроены и проверены для приготовления еды хорошего качества.

Таким же образом во время приготовления пищи должна учитываться толщина мяса. Не следует готовить пищу толщиной более 4 см.

Если вы не уверены, какой режим приготовления использовать для других продуктов, которые не перечислены выше, см. руководство на стр. 56.



11

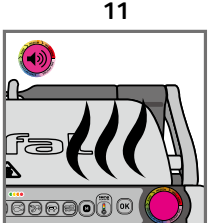


12

11 Нажмите кнопку «**OK**»: устройство включится для предварительного разогрева, а индикатор уровня приготовления начнет мигать фиолетовым.

Примечание. Если вы выбрали неправильную программу, вернитесь к шагу 8.

12 Подождите 4–7 минут.

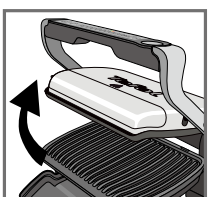


13

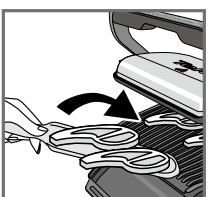
13 После звукового сигнала, когда индикатор перестанет мигать фиолетовым, предварительный подогрев будет завершен.

Примечание. Если после завершения предварительного разогрева устройство остается закрытым, предохранительная система автоматически отключит устройство.

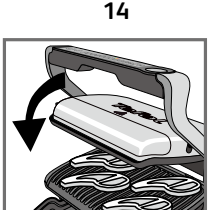
3 Приготовление пищи



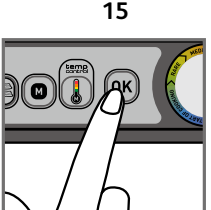
14

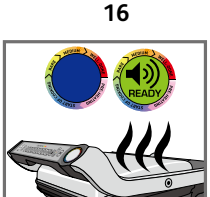


15



16





17

18

14-15 После предварительного разогрева устройство готово к использованию.

Откройте гриль и поместите пищу на пластину.

Примечание. Если устройство остается открытым слишком долго, предохранительная система автоматически отключит устройство.

16-17 Устройство автоматически настраивает цикл приготовления (время и температуру) в соответствии с количеством и толщиной пищи.

Закройте устройство, чтобы начать цикл приготовления. **Примечания относительно тонких кусков пищи.** Закройте устройство. Кнопка «**OK**» начнет мигать, а индикатор будет светиться фиолетовым. Нажмите кнопку «**OK**», чтобы убедиться, что устройство распознало пищу, а цикл приготовления начался. Индикатор уровня прожарки станет синим, а затем зеленым, указывая на то, что выполняется приготовление пищи (для достижения наилучших результатов не открывайте и не двигайте пищу во время приготовления).

В процессе приготовления звуковой сигнал будут уведомлять пользователя о переходе к каждому следующему уровню прожарки (например, с кровью/желтый).

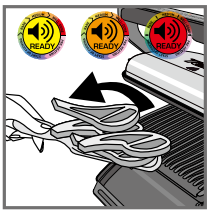
18 В зависимости от степени прожарки индикатор будет менять цвет. Когда индикатор начинает светиться желтым после звукового сигнала, это означает, что пища обжарена снаружи, но сырая внутри. Когда индикатор начинает светиться оранжевым после звукового сигнала, это означает, что пища средне прожарена. Когда индикатор начинает светиться красным после звукового сигнала, это означает, что пища хорошо прожарена.

Примечание. Если вы любите сырое мясо с кровью, извлеките его из устройства, когда индикатор уровня прожарки станет зеленым.

Помните, особенно во время приготовления стейков: это нормально, что результаты приготовления различны для продуктов разного типа, количества и происхождения.

3 Приготовление пищи

19



20

21

19-20 Когда цвет индикатора будет соответствовать желаемому уровню приготовления пищи и устройство издаст звуковой сигнал, откройте устройство и извлеките пищу.

21 Закройте устройство. Панель управления начнет светиться и сама перейдет в режим выбора программы приготовления.

Примечание. Если ни одна из программ не будет выбрана, предохранительная система автоматически отключит устройство.

Последующее приготовление пищи

Если необходимо приготовить еще одну порцию еды, заново выставьте желаемую программу (см. раздел 2. «Предварительный разогрев», начиная с пункта 9), даже если будет готовиться еда того же типа или при помощи той же программы.

Как приготовить последующую порцию пищи

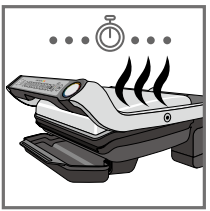
После приготовления первой порции выполните следующее.

1. Убедитесь, что устройство закрыто и внутри него нет пищи.
2. Выберите соответствующий режим приготовления/программу (этот шаг необходим, даже если требуется тот же режим приготовления, что и для предыдущей порции пищи).
3. Нажмите кнопку «**OK**». Устройство начнет предварительный подогрев. Во время предварительного подогрева индикатор уровня приготовления мигает фиолетовым.
4. После звукового сигнала, когда индикатор перестанет мигать фиолетовым, предварительный подогрев будет завершен.
5. После предварительного подогрева устройство готово к использованию. Откройте гриль и поместите внутрь пищу.

Важно!

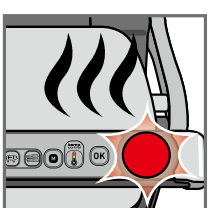
- Помните, что предварительный разогрев необходим для каждого нового процесса приготовления пищи.
  Напоминание. Перед началом предварительного разогрева убедитесь, что устройство закрыто и внутри него нет остатков пищи.
- Прежде чем открыть гриль и поместить внутрь него пищу, дождитесь окончания предварительного подогрева.
  Примечание. Если новый цикл приготовления начинается сразу же после окончания предыдущего, время предварительного подогрева сокращается.

22



23

24



25

22-23-24

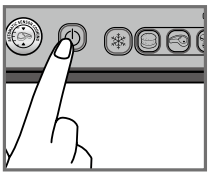
Если вы хотите приготовить пищу различной прожарки, откройте гриль и извлеките еду, когда она достигнет нужного уровня готовности, закройте гриль и приготовьте оставшиеся порции оставшиеся порции. Программа продолжит цикл приготовления, пока не будет достигнут уровень «полной прожарки».

25 Функция сохранения тепла

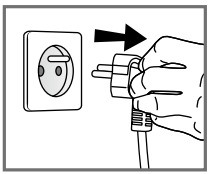
Когда пища будет полностью приготовлена, устройство автоматически активирует функцию подогрева, индикатор начнет светиться красным и устройство начнет издавать звуковой сигнал каждые 20 секунд. Если оставить пищу на гриле, она продолжит готовиться, пока пластины не остынут. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите кнопку «**OK**».

Примечание. Предохранительная система автоматически отключит устройство через определенное время.

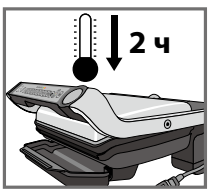
5 Очистка и обслуживание



26



27



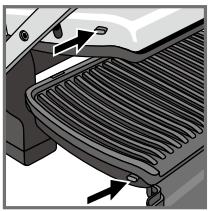
28

26 Нажмите кнопку включения/выключения, чтобы выключить устройство.

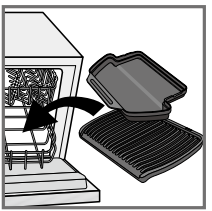
27 Отключите устройство от розетки электросети.

28 Дайте устройству остыть не менее 2 часов.
Чтобы избежать случайных ожогов, перед очисткой дайте грилю полностью остыть.

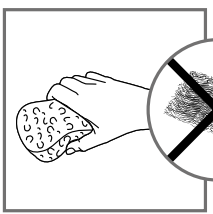
6 Очистка



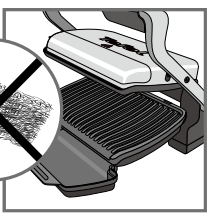
29



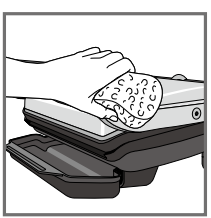
30



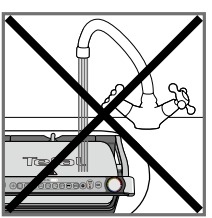
31



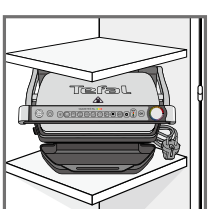
32



33



34



35

29 Перед очисткой разблокируйте и извлеките пластины, чтобы избежать повреждений рабочей поверхности устройства. Поддон для жира и пластины гриля можно мыть в посудомоечной машине.

30 Устройство и его кабель нельзя помещать в посудомоечную машину. Не очищайте нагревательные элементы, видимые и доступные части устройства после снятия пластин. Если они очень грязные, дождитесь, когда устройство полностью остынет, и очистите их сухой тканью. Если вы не хотите мыть пластины в посудомоечной машине, используйте для очистки горячую воду и немного моющего средства, затем тщательно промойте, чтобы удалить остатки пищи. Вытрите насухо бумажным полотенцем.

31-32 Не используйте металлические губки, мочалки и другие абразивные чистящие средства для очистки частей гриля, используйте только нейлоновые и неметаллические чистящие приспособления.

Слейте жидкость из поддона для жира и вымойте его в теплой воде с небольшим количеством моющего средства, затем тщательно просушите бумажным полотенцем.

33 Чтобы очистить крышку гриля, протрите ее губкой, смоченной теплой водой, а затем протрите мягкой сухой тканью.

34 Никогда не погружайте корпус гриля в воду или другую жидкость.

35 Прежде чем убрать устройство на хранение, убедитесь, что гриль чистый и сухой.

Любое другое обслуживание должен выполнять представитель авторизованного сервисного центра.

Инструкции по устранению неполадок

Проблема	Причина	Решение
Кнопка **мигает** + Индикатор **светится зеленым** + Кнопка **мигает** + Кнопка светится	• Включение устройства или запуск автоматического цикла приготовления с пищей внутри, но без предварительного разогрева пластин (ручной режим активируется автоматически).	• 2 возможных варианта: – Выберите настройку температуры, нажав кнопку, а затем нажмите кнопку «**OK**». Затем можно готовить, но необходимо наблюдать за процессом (ручной режим). – Выключите устройство, извлеките пищу, надежно закройте устройство, перепрограммируйте его и дождитесь окончания предварительного разогрева.
Устройство остановилось во время цикла предварительного разогрева или приготовления.	• Устройство было слишком долго открыто в процессе приготовления. • Устройство слишком долго работало без продуктов внутри после окончания разогрева или в процесс сохранения тепла.	• Отключите устройство от электросети и оставьте на 2–3 минуты, затем запустите процесс заново. При следующем использовании старайтесь быстрее открывать и закрывать устройство для достижения лучших результатов приготовления пищи. Если проблема возникнет снова, свяжитесь с местным сервисным центром Tefal.
Индикатор **мигает белым** + **кнопка** / / / **мигает** + Прерывистый звуковой сигнал Устройство больше не издает звуковой сигнал.	• Неполадки с устройством. • Устройство используется или хранится в слишком холодном помещении.	• Отключите устройство и подключите его снова, затем немедленно перезапустите цикл предварительной подготовки. Если проблема не устраняется, обратитесь в службу поддержки.
Индикатор **мигает белым** + Кнопка **мигает** + Непрерывный звуковой сигнал	• Неполадки с устройством.	• Отключите устройство от электросети и свяжитесь со службой поддержки.
После предварительного разогрева пища была помещена внутрь и устройство было закрыто, но индикатор остался фиолетовым, а процесс приготовления не начался.	• Пища внутри устройства толще 4 см.	• Толщина пищи не должна превышать 4 см.
	• Гриль был не полностью открыт при размещении внутри него пищи.	• Откройте гриль полностью, затем закройте снова.
	• Устройство не распознает пищу внутри. **Количество пищи недостаточное, кнопка «OK» мигает.**	• Подтвердите начало процесса приготовления, нажав кнопку OK.
Устройство перешло в ручной режим + Индикатор мигает красным. + кнопка и OK индикатор светятся	• Время предварительного разогрева было прервано.	• Периодически следите за процессом приготовления (для использования в ручном режиме). или • Выключите гриль, извлеките пищу, закройте гриль, выберите новую программу приготовления и дождитесь окончания цикла предварительного разогрева.

Руководство по приготовлению пищи (автоматические программы)

Назначение программы	Цветной индикатор уровня приготовления		
Стейк	С кровью	Средняя прожарка	Полная прожарка
Бургер	С кровью	Средняя прожарка	Полная прожарка
Панини / сэндвичи	Слегка обжаренный	Румяный	Хрустящий
Рыба	Слегка обжаренная	Средняя прожарка	Полная прожарка
Птица			Полная прожарка
Сосиски			Полная прожарка
Свинина			Полная прожарка
Бекон	Слегка обжаренный	Полная прожарка	
Морепродукты		Средняя прожарка	Полная прожарка

Совет: если необходимо, чтобы мясо было лишь немного прожаренным, можно использовать

Руководство по приготовлению пищи (включая ручной режим)

Продукты питания		Программа приготовления	Уровень прожарки: с кровью	средняя прожарка	полная прожарка
Хлеб	Ломтики хлеба, тосты				
	Бургер: (после предварительного разогрева мяса)				
Мясо и птица	Баранина (без костей)				
	Ломтик ветчины				
	Замороженные куриные наггетсы				
	Маринованные куриные грудки				
	Свиное филе (без костей), свиная грудинка				
	Утиная грудка				
Рыба	Целая форель				
	Стейк из тунца				
	Королевские креветки (очищенные и нет)				
	Очищенные креветки				
	Гамбас				
Ручной режим См. специальные инструкции в кратком руководстве пользователя.	Овощи и фрукты на гриле (необходимо нарезать одинакового размера и толщины)		4 различные настройки температуры		

Для замороженной пищи нажмите , прежде чем выбирать программу приготовления.

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ
ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ З БЕЗПЕКИ

Інструкції з використання, обслуговування та встановлення продукту: для забезпечення власної безпеки, будь ласка, уважно прочитайте всі інструкції з використання, в тому числі які пов'язані з піктограмами.

- Цей прилад призначений тільки для побутового використання всередині приміщення. Він не призначений для використання в наступних умовах і на наступне використання гарантія не поширюється:
  - кухні для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих приміщеннях;
  - фермерські будинки;
  - для гостей в готелях, мотелях та інших житлових приміщеннях;
  - домашні готелі типу "нічліг і сніданок".
- Перед першим використанням видаліть всі пакувальні матеріали, наклейки та аксесуари зсередини та ззовні приладу.
- Цей прилад не призначений для використання особами (в тому числі дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, або з недостатніми досвідом чи знаннями з використання приладу та його властивостей, за винятком випадків, коли вони знаходяться під наглядом або проінструктовані стосовно використання приладу особою, відповідальною за їхню безпеку. Діти повинні завжди знаходитись під наглядом, щоб впевнитись, що вони не грають з пристроєм.
- Цей прилад можуть використовувати діти старші 8 років та особи зі зниженими фізичними, сенсорними та розумовими можливостями або котрим бракує досвіду та знань, якщо їм забезпечено нагляд та інструкції щодо безпечного користування приладом і якщо вони розуміють можливу небезпеку. Дітям забороняється чистити та обслуговувати прилад, за винятком, якщо вони старші 8 років й знаходяться під наглядом.
- Зберігайте прилад та його шнур живлення у недосяжному місці для дітей молодше 8 років.
- Ніколи не залишайте прилад без нагляду під час його роботи.

- Температура доступних поверхонь може бути дуже високою під час роботи приладу. Ніколи не торкайтеся гарячих поверхонь приладу.
- Цей прилад не призначений для роботи від зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного управління.
- Перед підключенням приладу повністю розмотайте шнур живлення.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, то, щоб запобігти враженню електричним струмом, його повинен замінити виробник або його технічний представник.
- Забороняється використання подовжувача. Якщо ви приймаєте за це відповідальність, використовуйте тільки подовжувач, який знаходиться в хорошому стані, має вилку із заземленням і підходить для номінальної потужності приладу. Прийміть всі необхідні запобіжні заходи, щоб запобігти спотикання о подовжувач.
- Завжди підключайте прилад до заземленої розетки.
- Переконайтеся, що джерело живлення сумісне з номінальною потужністю та напругою, що вказана на нижній частині приладу.
- Для чищення пластин використовуйте губку, гарячу воду і рідину для миття посуду.
- Ніколи не занурюйте прилад, його шнур живлення або вилку у воду або іншу рідину.

ПОПРЕДЖЕННЯ: Не нагрівайте або не розігрівайте прилад без двох пластин всередині гриля.

Завжди

- Уважно прочитайте інструкції, загальні для різних моделей, які відрізняються аксесуарами з комплекту, і зберігайте їх в межах досяжності.
- У разі опіку промийте його негайно холодною водою та, при необхідності, зверніться до лікаря.
- Перед першим використанням помийте пластини (див. параграф 5), налийте трохи олії на них і протріть м'якою тканиною або паперовим кухонним рушником.
- Розмістіть шнур живлення з подовжувачем або без таким чином, щоб гості змогли вільно переміщатися навколо столу, не спотикаючись об нього.
- Пара від продуктів, що готуються, може бути небезпечною для тварин, які мають особливо чутливу дихальну систему, наприклад, птахи. Ми рекомендуємо власникам птах тримати їх подалі від зони приготування їжі.
- Завжди зберігайте прилад у недосяжному для дітей місці.
- Перед використанням переконайтесь, що пластини чисті з обох сторін.
- Щоб запобігти пошкодженню пластин, використовуйте їх тільки на приладі, для якого вони були розроблені (наприклад, не кладіть їх у духовку, на газові конфорки або електроплиту тощо).
- Переконайтеся, що пластини стійкі, правильно встановлені й правильно закріплені на приладі. Завжди використовуйте пластини, які постачаються з приладом або придбайте їх в акредитованому сервісному центрі.
- Завжди користуйтеся дерев'яною або пластиковою лопаткою, щоб не пошкодити пластини.

- Завжди використовуйте аксесуари, які постачаються з приладом або придбайте їх в акредитованому сервісному центрі. Не використовуйте їх для інших приладів або цілей.

Ніколи

- Не використовуйте прилад надворі.
- Ніколи не залишайте прилад без нагляду, якщо він підключений до розетки або працює.
- Щоб запобігти перегріву приладу, ніколи не ставте його в кутку або під настінною шафою.
- Ніколи не ставте прилад на крихку поверхню (скляний стіл, скатертина, лаковані меблі) або на м'яку поверхню, наприклад, кухонний рушник.
- Ніколи не ставте прилад під шафою, що прикріплена до стіни, або під полицею, або поруч з горючими матеріалами, наприклад, жалюзі, штори або гобелени
- Ніколи не ставте прилад на або поруч з гарячими або слизькими поверхнями; шнур живлення не повинен знаходитися або контактувати з гарячими частинами приладу, лежати близько до джерел тепла або спиратися на гострі краї.
- Не ставте кухонний посуд на поверхню приладу для приготування.
- Ніколи не ріжте їжу безпосередньо на пластинах.
- Не користуйтеся металевими мочалками, жорсткими губками або абразивними порошками для чищення, оскільки це може пошкодити антипригарне покриття.
- Не пересувайте прилад під час його роботи.
- Не переносьте прилад за ручку або металеві дроти.
- Ніколи не запускайте прилад без їжі всередині.
- Не використовуйте алюмінієву фольгу або інші предмети між пластинами та продуктами, що готуються.
- Не виймайте лоток для збору олії під час приготування їжі. Якщо лоток для збору олії заповнився при приготуванні їжі, перед тим як його спорожнити, дайте приладу охолонути.
- Не ставте гарячу пластину на крихку поверхню або під воду.
- Щоб зберегти антипригарні властивості покриття, уникайте надмірного попереднього нагрівання порожнього приладу.
- Ніколи не торкайтеся пластин, коли вони гарячі.
- Не готуйте їжу в алюмінієвій фользі.
- Щоб не пошкодити свій прилад, не готуйте по рецептам з фламбе.
- Не кладіть алюмінієву фольгу або інші предмети між пластинами й нагрівальним елементом.
- Ніколи не нагрівайте і не готуйте на приладі, якщо він відкритий.
- Ніколи не розігрівайте прилад без пластин.

UK

Поради / інформація

- Дякуємо за покупку цього приладу, який призначений тільки для побутового використання.
- Для вашої безпеки цей прилад відповідає чинним стандартам і нормам - Директива по низьковольтному обладнанню - Директива про електромагнітну сумісність - Директива про захист довкілля - Директива про матеріали, що контактують з продуктами харчування.
- Під час першого використання прилад може видавати легкий запах і дим перші декілька хвилин.
- Наша компанія дотримується постійної політики наукових досліджень й розробок і може модифікувати ці продукти без попереднього повідомлення.
- Не вживайте продукти харчування, які контактують з частинами, що відмічені логотипом .
- Якщо продукт для готування занадто товстий, система безпеки зупиняє прилад.
- Опір не чиститься. Якщо він дійсно брудний, почекайте повного охолодження та протріть його сухою ганчіркою.

Охорона довкілля

В першу чергу захист довкілля!

ⓘ Ваш прилад містить цінні матеріали, які можуть бути відновлені або утилізовані.

➲ Залиште його в місцевому пункті збору відходів.

Опис

A	Панель управління	**A4**	Ручний режим "4 рівня регулювання температури" Дивіться інструкції для спеціального ручного режиму.	**C**	Ручка
A1	Кнопка On/Off	**A5**	Кнопка **"OK"**	**D**	Пластини для приготування
A2	Режим для замороженої їжі	**A6**	Індикатор рівня приготування або температури	**E**	Лоток
A3	Програми автоматичного приготування	**B**	Корпус	**F**	Шнур живлення

Кольоровий індикатор рівня приготування їжі

попереднє розігрівання

БЛИМАЄ ФІОЛЕТОВИЙ
Чекати

ТЕМНО-ФІОЛЕТОВИЙ
Кінець розігрівання
Можна покласти їжу.

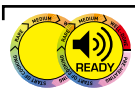
початок приготування

СИНІЙ
Початок приготування.

ЗЕЛЕНИЙ
Коли починається процес приготування, прилад видає звуковий сигнал, щоб повідомити користувача, що незабаром буде досягнутий рівень "сирий".

підтримка температури "приблизно 30 хвилин"

приготування - готовий до вживання



ЖОВТИЙ
рівень "сирий"

ОРАНЖЕВИЙ
рівень "напівготовий"

ЧЕРВОНИЙ
рівень "готовий"
Кінець приготування

БЛИМАЄ ЧЕРВОНИЙ
Кінець приготування для "готовий".

ТЕМНО-ЗЕЛЕНИЙ
Був вибраний або автоматично активований ручний режим, див. "Усунення несправностей, стор. 68".

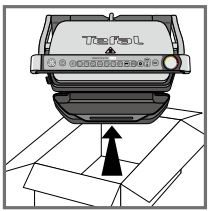
БЛИМАЄ БІЛИЙ
Несправність приладу.
Див. "Усунення несправностей".
Зверніться до сервісної служби.

Індикатор програм для приготування їжі

- Бургер
- Червоне м'ясо
- Паніні / сендвіч
- Сосиски / баранина
- Риба
- Птиця
- Морепродукти
- Свинина
- Бекон
- Ручний режим:

Традиційний гриль для ручного приготування, в тому числі 4 настройки регулювання температури (від 110°C до 285°C)

1 Підготовка

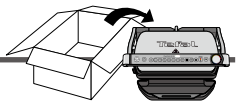


1

2

3

4



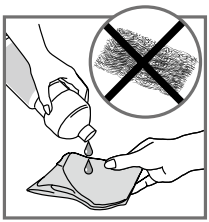
1 Видаліть всі пакувальні матеріали, наклейки та аксесуари зсередини та ззовні прилад. Кольорова наклейка на індикаторі рівня приготування їжі може бути змінена залежно від мови. Ви можете замінити її на іншу з внутрішньої сторони упаковки.

UK

2 Перед першим використанням ретельно помийте пластини теплою водою з невеликою кількістю рідини для миття посуду, промийте їх та ретельно висушіть

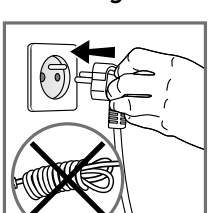
3-4 Поставте знімний лоток в передню частину приладу.

2 Попереднє розігрівання

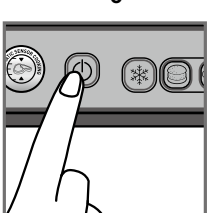


5

6



7



8

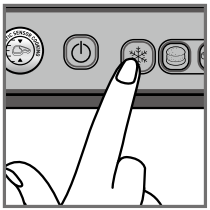
5 Для отримання найкращих результатів ви можете протерти пластини паперовим рушником, змоченим в невеликій кількості олії для смаження, щоб поліпшити властивості антипригарного покриття.

6 Видаліть надлишки олії чистим паперовим рушником.

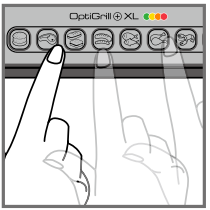
7 Перед тим, як розпочати попереднє розігрівання, перевірте, щоб задня і нижня пластини були правильно встановлені на приладі. Підключіть прилад до мережі електроживлення. (Зверніть увагу на те, щоб шнур живлення був повністю розмотаний).

8 Натисніть кнопку On/Off.

Увага: переконайтеся, що між пластинами немає їжі.



9



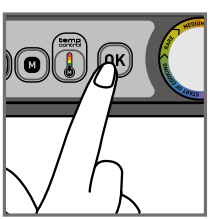
10

9 Якщо їжа, яку ви бажаєте приготувати, заморожена, натисніть відповідну кнопку "frozen food" (розморожування).

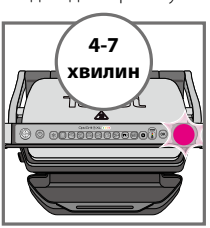
10 Виберіть відповідний режим приготування відповідно до типу їжі, що готується.

Порада, особливо для м'ясних страв: результати готової їжі за вибраними програмами можуть відрізнятися залежно від походження, нарізання та якості їжі, що готується. Програми розроблені та перевірені на продуктах хорошої якості.
Аналогічно треба звертати увагу на товщину м'яса; не слід готувати їжу товщиною більше 4 см.

Якщо ви не впевнені в тому, який режим приготування вибрати для інших продуктів, які не перелічені, зверніться до гіда з приготування 69.



11



12

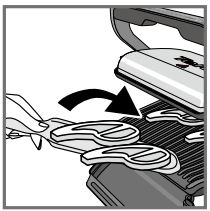
11 Натисніть кнопку "**OK**" : прилад почне розігріватися, а індикатор рівня приготування буде блимати фіолетовим кольором.
Запам'ятайте: Якщо ви вибрали неправильну програму, поверніться до етапу 8.

12 Зачекайте 4-7 хвилин.

13

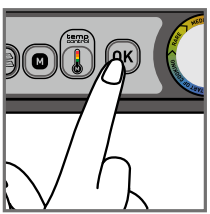
13 Пролунає звуковий сигнал, а індикатор рівня приготування перестане блимати. Попереднє розігрівання завершено.
Примітка: В кінці цього режиму, якщо прилад залишається закритим, система безпеки відключить його.

14



15

16



17

18

14-15 Після попереднього розігрівання прилад готовий до використання. Відкрийте гриль й покладіть їжу на пластину для приготування.

Примітка: якщо прилад залишається відкритим занадто довго, система безпеки автоматично відключить його.

16-17 Прилад автоматично регулює цикл приготування (час і температуру) відповідно до товщини та кількості їжі. Закрийте прилад, щоб почати приготування. **Примітка для дуже тонких шматочків їжі:** закрийте прилад, буде блимати кнопка "**OK**", колір індикатора залишиться фіолетовим, натисніть кнопку "**OK**", щоб прилад розпізнав їжу і почав приготування. Індикатор рівня приготування змінить колір на синій, а потім на зелений, щоб показати, що йде процес приготування (для отримання найкращих результатів не відкривайте прилад і не пересувайте їжу під час приготування).

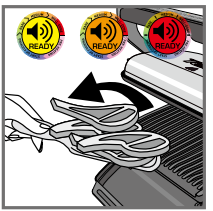
Під час приготування на кожному етапі приготування лунає звуковий сигнал, щоб попередити користувача про рівень приготування (наприклад, сирий/жовтий колір).

18 Індикатор змінює колір відповідно до рівня приготування. Якщо колір індикатора жовтий і лунає звуковий сигнал, ваша їжа ще сира, якщо колір індикатора оранжевий і лунає звуковий сигнал, ваша їжа напівготова, та якщо колір індикатора червоний, ваша їжа готова.

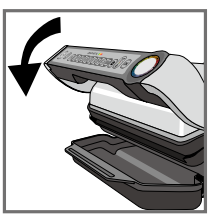
Запам'ятайте: якщо вам подобається м'ясо з кров'ю, зніміть його з пластини, коли індикатор рівня приготування стає зеленим.

Зверніть увагу на те, що це нормально, що результат приготування залежить від типу, якості та походження їжі. Особливо це стосується м'яса.

19



20



21

19-20 Коли з'явиться колір індикатора рівня приготування, що відповідає вашому вибору, і лунає звуковий сигнал, відкрийте прилад і зніміть їжу.

21 Закрийте прилад. Загориться панель управління та сама перейде у режим вибору програми.

Примітка: система безпеки автоматично відключить прилад, якщо не буде вибрана жодна програма.

Послідовне приготування

Якщо ви хочете приготувати другу партію їжі, знов встановіть температуру приладу (див. розділ 2. "Попереднє розігрівання", починаючи з пункту 9) навіть, якщо ви готуєте однакову їжу або з однаковою програмою.

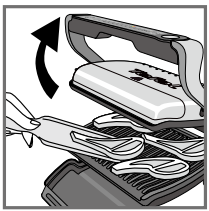
Як приготувати іншу партію їжі:

Після того, як перша партія готова:

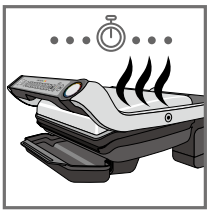
1. Перевірте, що прилад закритий та всередині немає залишків їжі.
2. Виберіть потрібний режим приготування або програму (цей крок важливий навіть, якщо режим приготування однаковий, як і для їжі, яка вже готова).
3. Натисніть кнопку "**OK**" : прилад почне розігріватись. Під час попереднього розігрівання індикатор рівня приготування буде блимати фіолетовим.
4. Після завершення попереднього розігрівання пролунає звуковий сигнал, а індикатор припинить блимати фіолетовим.
5. Після попереднього розігрівання прилад готовий до використання. Відкрийте гриль й покладіть їжу всередину приладу.

Важливо:

- Зверніть увагу на те, що процес попереднього розігрівання потрібен для кожної нової партії їжі.
  Запам'ятайте: перед активацією попереднього розігрівання перевірте, що прилад закритий та всередині немає залишків їжі.
- Перед тим, як відкрити гриль і покласти всередину їжу, дочекайтеся завершення попереднього розігрівання.
  Примітка: якщо новий процес попереднього розігрівання буде активований негайно після завершення попереднього процесу, час розігрівання буде знижений.

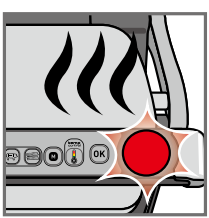


22



23

24



25

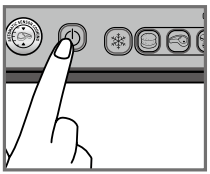
22-23-24

Якщо ви хочете приготувати їжу з різними смаками, відкрийте гриль і приберіть їжу, коли вона досягла бажаного рівня приготування, а потім закрийте гриль і продовжуйте готувати іншу їжу. Програма буде продовжувати процес приготування до рівня готової їжі.

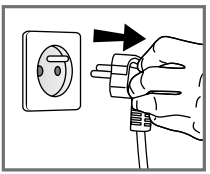
25 Функція підтримки температури

Після того, як їжа повністю приготується, процес буде завершено і прилад автоматично перейде у режим підтримки температури, індикатор змінить колір на червоний, а сам прилад буде видавати звуковий сигнал кожні 20 секунд. Якщо їжа залишиться на грилі, він буде продовжувати готувати, поки пластини не охолонуть. Ви можете вимкнути звуковий сигнал, натиснувши на кнопку "**OK**".

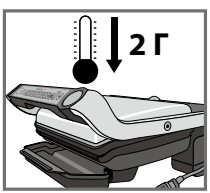
Примітка: система безпеки автоматично вимкне прилад після закінчення певного періоду часу.



26



27



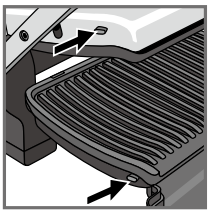
28

26 Натисніть кнопку On/Off (Увімк./Вимк.), щоб вимкнути прилад.

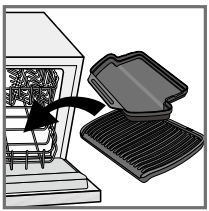
27 Вийміть вилку з розетки.

28 Дайте приладу охолонути протягом 2 годин.
Перед чищенням, дайте приладу повністю охолонути, щоб уникнути випадкових опіків.

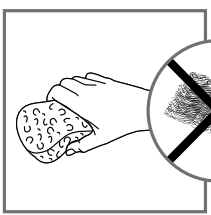
6 Чищення



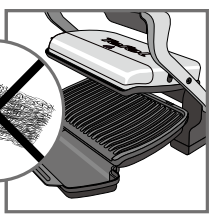
29



30

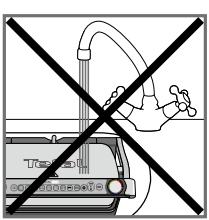


31

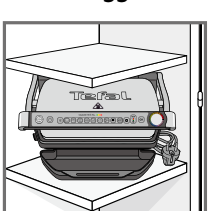


32

33



34



35

29 Перед чищенням розблокуйте і зніміть пластини, щоб уникнути пошкодження поверхні для приготування їжі. Лоток і пластини для приготування можна мити в посудомийній машині.

UK

30 Забороняється мити прилад і шнур живлення в посудомийній машині. Після видалення пластин, не чистіть нагрівальні елементи, видимі і доступні частини. Якщо вони сильно забруднені, почекайте поки прилад повністю охолоне і почистіть їх сухою ганчіркою. Якщо ви не хочете мити їх в посудомийній машині, помийте їх під теплою водою з невеликою кількістю рідини для миття посуду, потім промийте ретельно, щоб видалити залишки. Протріть їх обережно паперовим рушником.

31-32 Не користуйтеся металевими мочалками, жорсткими губками або абразивними засобами, щоб почистити будь-яку частину приладу. Користуйтеся тільки нейлоновими або неметалевими губками.

Спорожніть лоток для збору олії та помийте його в теплій мильній воді, а потім ретельно протріть паперовим рушником.

33 Щоб очистити кришку гриля, протріть її змоченою в теплій воді губкою та витріть сухою, м'якою ганчіркою

34 Не занурюйте корпус гриля у воду або іншу рідину.

35 Перед зберіганням перевірте, щоб ваш прилад був чистим і сухим

Будь-яке інше технічне обслуговування має виконувати представник сервісної служби.

Усунення несправностей

Проблема	Причина	Рішення
Кнопка **блимає** + індикатор горить **зеленим кольором** + кнопка **блимає** + кнопка не гасне	• Прилад увімкнувся або почалося автоматичне приготування їжі без попереднього розігрівання пластин (автоматично увімкнувся ручний режим).	• 2 можливих варіанти: – Виберіть настройку температури, натиснувши кнопку, а потім натисніть **OK**. Дозвольте приладу готувати далі, але стежте за процесом (ручний режим). – Вимкніть прилад, дістаньте їжу, правильно закрийте прилад, перепрограмуйте його і зачекайте до кінця попереднього розігрівання.
Прилад зупиняється під час попереднього розігрівання або приготування їжі.	• Прилад був відкритим тривалий час під час приготування їжі. • Прилад простоює занадто довго після попереднього розігрівання або підтримує температуру.	• Вийміть вилку з розетки і зачекайте 2-3 хвилини, потім повторіть процес. Наступного разу, коли ви використовуєте прилад, переконайтеся, що відкрили й закрили його швидко для отримання найкращих результатів. Якщо проблема виникає знову, зверніться до сервісної служби Tefal.
Індикатор **блимає білим кольором** + / / / кнопка **блимає** + переривний звуковий сигнал Прилад не видає звуковий сигнал.	• Несправність роботи приладу. • Прилад знаходиться або використовується в кімнаті, де занадто холодно.	• Вимкніть та увімкніть прилад і негайно починайте процес попереднього розігрівання. Якщо проблема не зникає, зверніться до сервісної служби.
Індикатор **блимає білим кольором** + кнопка **блимає** + безперервний звуковий сигнал	• Несправність роботи приладу.	• Відключіть прилад від електромережі та зверніться до сервісної служби.
Після процесу попереднього розігрівання я поклав їжу і закрив прилад, але індикатор продовжує горіти фіолетовим кольором, а процес приготування не починається.	• Товщина їжі всередині приладу перевищує 4 см.	• Товщина їжі всередині приладу не повинна перевищувати 4 см.
	• Прилад не був відкритий повністю під час розміщення їжі всередині.	• Повністю відкрийте прилад і закрийте його знов.
	• Прилад не розпізнає їжу всередині. **Недостатня кількість їжі, блтимає "OK".**	• Підтвердіть режим приготування, натиснувши кнопку .
Прилад вмикається в ручному режимі. + Індикатор блимає червоним кольором. + кнопка , і не гасне	• Перервався процес попереднього розігрівання.	• Періодично стежте за приготуванням (для використання в ручному режимі). Або • Вимкніть гриль, приберіть їжу, закрийте гриль, виберіть нову програму приготування та дочекайтеся закінчення процесу попереднього розігрівання.

Інструкція по приготуванню (автоматичні програми)

Цільові програми	Кольоровий індикатор рівня приготування		
Червоне м'ясо	Сире	Напівготовий	Готова
Бургер	Сире	Напівготовий	Готова
Паніні / сендвіч	Злегка підсмажений	Підсмажений	Хрусткий
Риба	Злегка підсмажена	Напівготова	Готова
Птиця			Повністю готова
Сосиски / баранина			Повністю готова
Свинина			Повністю готова
Бекон	Злегка підсмажений	Готовий	
Морепродукти		Напівготові	Готові

Порада: якщо ви хочете отримати м'ясо з кров'ю (синій колір), ви можете використовувати

Інструкція по приготуванню (у тому числі ручний режим)

Їжа		Програма приготування	Рівень приготування: сирий	напівготовий	готовий
Хліб	Шматочки хліба, підсмажені сендвічі				
	Бургер: (після попереднього приготування м'яса)				
М'ясо і птиця	Баранина (без кісток)				
	Шматочки шинки				
	Заморожені курячі нагетси				
	Мариновані курячі грудки				
	Свиняче філе (без кісток), свиняча грудинка				
	Качина грудка				
Риба	Ціла форель				
	Стейк з тунця				
	Королівські креветки (з та без панцира)				
	Очищені креветки				
	Свіжі креветки				
Ручний режим Дивіться інструкції для спеціального ручного режиму.	Смажені фрукти й овочі. (повинні бути нарізані однакового розміру й товщини)		4 рівня регулювання температури		

Для замороженої їжі натисніть перед тим, як вибрати програму.

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA
WAŻNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Wytyczne w sprawie użytkowania, konserwacji i instalowania produktu: dla własnego bezpieczeństwa należy przeczytać całą instrukcję i zapoznać się z zamieszczonymi w niej piktogramami.

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego w pomieszczeniach. Gwarancja nie obejmuje następujących zastosowań, do których urządzenie nie jest przeznaczone:
  - kuchenki pracownicze w sklepach, biurach i innych obiektach pracowniczych;
  - domy/gospodarstwa rolne;
  - pokoje w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkaniowych;
  - obiekty typu nocleg ze śniadaniem.
- Przed pierwszym użyciem należy usunąć wszystkie materiały opakowaniowe, naklejki i akcesoria zarówno po stronie wewnętrznej jak i zewnętrznej urządzenia.
- Urządzenia nie powinno być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczeniach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, ani osoby bez odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, chyba że osoba dorosła odpowiedzialna za ich bezpieczeństwo nadzoruje wykonywane przez nie czynności lub poinstruowała je wcześniej na temat obsługi urządzenia. Aby nie dopuścić do zabawy urządzeniem, dzieci powinny pozostawać pod opieką osób dorosłych; nie używać jako zabawki.
- Pod warunkiem zapewnienia odpowiedniego nadzoru, pouczenia na temat bezpiecznej obsługi i dopilnowania zrozumienia zagrożeń, urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od lat 8, osoby o ograniczeniach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, a także osoby, którym brak jest doświadczenia lub wiedzy. Dzieci mogą wykonywać czynności związane z czyszczeniem i konserwacją tylko pod warunkiem ukończenia 8 lat i tylko pod nadzorem osoby dorosłej.
- Urządzenie i jego kabel należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci do lat 8.
- W czasie użytkowania nigdy nie należy zostawiać urządzenia bez nadzoru.

- W czasie pracy urządzenia temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka. Nigdy nie należy dotykać gorących powierzchni urządzenia.
- To urządzenie nie jest przystosowane do sterowania za pomocą zewnętrznego minutnika lub oddzielnego pilota.
- Przed podłączeniem urządzenia, należy całkowicie rozwinąć przewód zasilający.
- W celu uniknięcia niebezpiecznych sytuacji, jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić. Wymiany powinien dokonać producent lub jego serwis posprzedażowy.
- Nie używać przedłużacza. Pod warunkiem akceptacji odpowiedzialności za takie postępowanie, należy używać wyłącznie przedłużacza będącego w dobrym stanie, wyposażonego we wtyczkę z bolcem uziemiającym oraz dostosowanego do mocy urządzenia. Należy podjąć wszystkie niezbędne kroki mające na celu wykluczenie ryzyka potknięcia się kogokolwiek o przedłużacz.
- Urządzenie należy zawsze podłączać do kontaktu ściennego z uziemieniem.
- Należy dopilnować, aby napięcie i moc zasilania były takie, jak podano na spodzie urządzenia.
- Do czyszczenia płyt do pieczenia należy używać gąbki, gorącej wody i płynu do mycia naczyń.
- Urządzenia, przewodu zasilającego i wtyczki nie należy nigdy zanurzać w wodzie lub innych płynach.

OSTRZEŻENIE: Bez założonych 2 płyt do pieczenia grilla nie należy podgrzewać ani wstępnie nagrzewać.

Zalecenia

- Należy dokładnie przeczytać instrukcje wspólne dla różnych wersji i akcesoriów dostarczonych z urządzeniem; instrukcje te należy mieć potem pod ręką.
- Jeśli dojdzie do wypadku, należy natychmiast spłukać oparzenie zimną wodą i w razie potrzeby wezwać lekarza.
- Przed pierwszym użyciem, należy umyć płyty (patrz część 5), rozprowadzić na nich niewielką ilość oleju do smażenia i wytrzeć miękką ściereczką lub papierowym ręcznikiem kuchennym.
- Niezależnie od tego, czy używany jest przedłużacz, czy też nie, przewód zasilający należy starannie poprowadzić w taki sposób, aby goście mogli się swobodnie poruszać wokół stołu bez ryzyka potknięcia się o przewód.
- Opary powstające podczas pieczenia mogą być niebezpieczne dla zwierząt o szczególnie wrażliwym układzie oddechowym, np. dla ptaków. Zalecamy, aby właściciele ptaków trzymali je z dala od miejsca pieczenia.
- Urządzenie należy zawsze chronić przed dziećmi.
- Przed użyciem należy dopilnować, aby obydwie strony płyty były czyste.
- Aby nie dopuścić do uszkodzenia płyt, należy ich używać tylko w urządzeniu, do którego zostały one zaprojektowane (np. nie należy wkładać ich do piekarnika, kłaść na palnikach gazowych ani na elektrycznej płycie kuchennej itd.).
- Należy dopilnować, aby płyty były stabilnie założone i poprawnie zaczepione w urządzeniu. W urządzeniu należy używać

wyłącznie płytek dostarczonych w komplecie z urządzeniem lub zakupionych w autoryzowanym punkcie obsługi klienta.
- Aby nie uszkodzić płyt do pieczenia, należy zawsze używać drewnianej lub plastikowej łopatki.
- Należy używać wyłącznie części lub akcesoriów dostarczonych z urządzeniem lub zakupionych w autoryzowanym punkcie obsługi klienta. Nie należy ich używać do innych urządzeń lub niezgodnie z przeznaczeniem.

Zakazy

- Nie używać urządzenia na dworze.
- Gdy urządzenie jest podłączone do kontaktu, nigdy nie należy go zostawiać bez nadzoru.
- Aby nie dopuścić do przegrzania się urządzenia, nie należy ustawiać go w kącie lub pod szafką naścienną.
- Nigdy nie należy ustawiać urządzenia bezpośrednio na delikatnych powierzchniach (szklany stół, obrus, meble lakierowane, itp.) lub na miękkich powierzchniach takich jak ścierka do naczyń.
- Nigdy nie należy ustawiać urządzenia pod szafką lub półką zawieszoną na ścianie lub w pobliżu materiałów łatwopalnych takich jak rolety/żaluzje, zasłony lub zawieszki naścienne.
- Nigdy nie należy ustawiać urządzenia na gorących lub śliskich powierzchniach lub w ich pobliżu; przewód zasilający nie powinien nigdy znajdować się blisko gorących części urządzenia lub innych źródeł wysokich temperatur ani dotykać ich; nie powinien też zwisać na ostrej krawędzi.
- Na powierzchniach urządzenia przeznaczonych do pieczenia nie należy ustawiać garnków i przyborów kuchennych.
- Nigdy nie należy kroić żywności bezpośrednio na płytach.
- Ponieważ może to doprowadzić do uszkodzenia powłoki zapobiegającej przywieraniu, nie należy używać metalowych druciaków i myjek z wełny stalowej ani żrących środków do szorowania.
- Nie należy przestawiać pracującego urządzenia.
- Podczas przenoszenia nie należy trzymać urządzenia za uchwyt lub przewód zasilający.
- Nigdy nie należy włączać pustego urządzenia.
- Między płytą a opiekanymi artykułami spożywczymi nie należy używać folii aluminiowej lub innych przedmiotów.
- Podczas pieczenia nie należy wyjmować tacki do zbierania tłuszczu. Jeśli tacka do zbierania tłuszczu napełni się w czasie pieczenia: przed opróżnieniem należy pozwolić, aby urządzenie ostygło.
- Gorącej płyty nie należy odkładać na delikatnych powierzchniach ani wkładać pod wodę.
- Aby zachować właściwości powłoki nieprzywierającej należy unikać nadmiernego wstępnego nagrzewania pustego urządzenia.
- Nigdy nie należy manipulować gorącymi płytami.
- Nie należy zapiekać produktów spożywczych w folii aluminiowej.
- Aby nie dopuścić do uszkodzenia urządzenia, nie należy go nigdy używać do jakichkolwiek potraw flambirowanych.
- Między płyty a element grzewczy nie należy wkładać folii aluminiowej lub jakichkolwiek innych przedmiotów.
- Nigdy nie należy włączać grzania lub rozpoczynać pieczenia, gdy grill jest otwarty.
- Nigdy nie należy nagrzewać urządzenia bez założonych płyt do pieczenia.

Wskazówki/informacje

- Dziękujemy za zakup naszego urządzenia, które jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Dla bezpieczeństwa użytkownika urządzenie spełnia stosowne normy i przepisy zawarte w następujących dyrektywach: dyrektywa niskonapięciowa, dyrektywa w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej, dyrektywa w sprawie ochrony środowiska dyrektywa w sprawie materiałów mających kontakt z żywnością.
- Przy pierwszym użyciu, przez kilka pierwszych minut może występować lekkie dymienie i swąd.
- Nasza firma prowadzi prace badawczo-rozwojowe i zastrzega sobie prawo do wprowadzania w produktach modyfikacji bez wcześniejszego powiadomienia.
- Nie należy spożywać artykułów spożywczych, które stykały się z częściami oznaczonymi logo .
- Jeśli produkt spożywczy jest zbyt gruby, system zabezpieczający zatrzyma pracę urządzenia.
- Grzałki nie można czyścić. Jeśli jest naprawdę brudna, należy odczekać aż do całkowitego ostygnięcia i wytrzeć ją suchą szmatką.

Środowisko

Przede wszystkimi ochrona środowiska!

ⓘ Urządzenie zawiera wartościowe materiały, które można odzyskać lub poddać recyklingowi.

➲ Zostaw więc swoje stare urządzenie w miejscowym punkcie zbiórki odpadów.

Opis

A	Panel sterowania	**A4**	Tryb ręczny „4 ustawienia temperatury" Patrz odpowiednia część w skróconej instrukcji.	**C**	Uchwyt
A1	Przełącznik włączone/wyłączone	**A5**	**Przycisk OK**	**D**	Płyty do pieczenia
A2	Tryb mrożonek	**A6**	Wskaźnik poziomu pieczenia lub temperatury	**E**	Tacka ociekowa
A3	Automatyczne programy pieczenia	**B**	Korpus	**F**	Przewód zasilający

Kolor wskaźnika poziomu przypieczenia – przewodnik

PL

nagrzewanie wstępne

FIOLETOWY – MIGANIE
Czekaj.

FIOLETOWY – STAŁY
Koniec nagrzewania
Możesz włożyć produkty spożywcze.

rozpoczęcie pieczenia

NIEBIESKI
Rozpoczęcie pieczenia.

ZIELONY
Na początku cyklu pieczenia sygnał dźwiękowy ostrzega użytkownika, że program pieczenia „średnie przypieczenie" jest gotowy, aby się zaraz rozpocząć.

pieczenie – gotowe do spożycia

ŻÓŁTY
„Lekkie przypieczenie".

POMARAŃCZOWY
„Średnie przypieczenie".

CZERWONY
„Mocne przypieczenie".
Koniec pieczenia.

utrzymywanie w cieple „przez ok. 30 min"

CZERWONY – MIGANIE
Koniec pieczenia na „mocne przypieczenie".

ZIELONY – STAŁY
Wybrano tryb ręczny lub został on aktywowany automatycznie, patrz część „Rozwiązywanie problemów" na stronie 81.

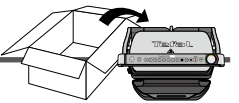
BIAŁY – MIGANIE
Usterka urządzenia
Patrz część „Rozwiązywanie problemów"
Skontaktuj się z działem obsługi klienta

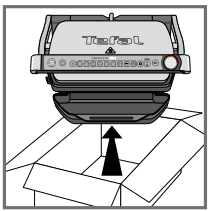
Programy pieczenia – przewodnik

- Hamburger
- Czerwone mięso
- Panini / Kanapki
- Kiłbaski/jagnięcina
- Ryba
- Drób
- Owoce morza
- Wieprzowina
- Bekon
- Tryb ręczny:

Tradycyjny grill obsługiwany ręcznie, z 4 różnymi ustawieniami temperatury (od 110°C do 285°C)

1 Przygotowanie

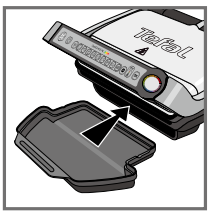




1

2

1 Usunąć wszystkie elementy opakowaniowe, naklejki i akcesoria zarówno po stronie wewnętrznej jak i zewnętrznej urządzenia. Kolorowa naklejka na wskaźniku poziomu przypieczenia może się zmieniać, w zależności od języka. Można ją zastąpić naklejką znajdującą się w środku opakowania.



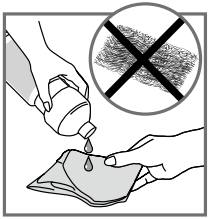
3

4

2 Przed pierwszym użyciem należy dokładnie umyć płytki ciepłą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Wypłukać i dokładnie wysuszyć.

3-4 Z przodu urządzenia założyć wyjmowaną tacę ociekową.

2 Nagrzewanie wstępne



5

6

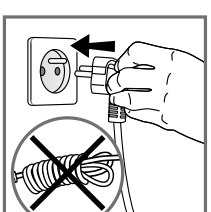
5 Aby uzyskać najlepsze efekty i poprawić działanie powłoki nieprzywierającej, płyty można przetrzeć papierowym ręcznikiem zamoczonym w niewielkiej ilości oleju kuchennego.

6 Usunąć nadmiar oleju czystym kuchennym ręcznikiem papierowym.

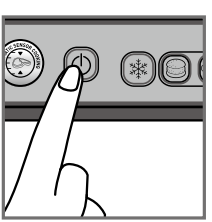
7 Przed rozpoczęciem nagrzewania wstępnego upewnić się, że górna i dolna płytka do pieczenia są poprawnie złożone w urządzeniu. Podłączyć urządzenie do kontaktu (uwaga: przewód powinien być całkowicie rozwinięty).

8 Wcisnąć przełącznik Włączone/Wyłączone.

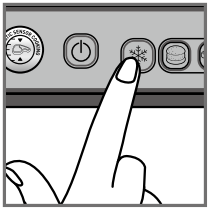
Ostrożnie: Należy upewnić się, że między płytkami nie ma produktów spożywczych.



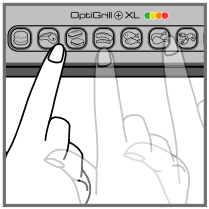
7



8



9



10

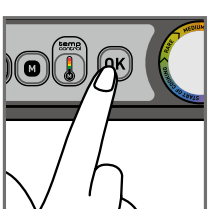
9 Jeśli produkty spożywcze przeznaczone do pieczenia są zamrożone, należy nacisnąć przycisk „mrożonki".

10 Wybrać odpowiedni program pieczenia, dobrany do rodzaju produktów spożywczych.

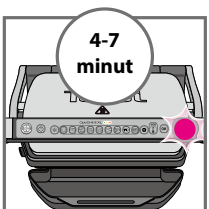
PL

Wskazówka, zwłaszcza w odniesieniu do mięs: efekty pieczenia za pomocą predefiniowanych programów mogą się zmieniać w zależności od pochodzenia, sposobu pokrojenia oraz jakości pieczonego produktu, programy zostały skonfigurowane i przetestowane na produktach spożywczych dobrej jakości.
Podobnie, podczas pieczenia należy również uwzględnić grubość mięsa; nie należy piec produktów o grubości przekraczającej 4 cm.

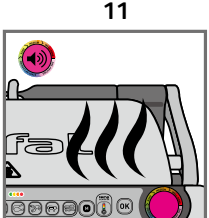
W przypadku produktów, które nie zostały wymienione powyżej, w razie wątpliwości odnośnie do wyboru trybu pieczenia, należy zapoznać się z „przewodnikiem pieczenia" na stronie 82.



11



12



13

11 Nacisnąć przycisk **„OK"**: urządzenie rozpocznie nagrzewanie wstępne, a wskaźnik poziomu przypieczenia będzie migał na fioletowo.
UWAGA: W przypadku wybrania złego programu, należy wrócić do kroku 8.

12 Odczekać 4-7 minut.

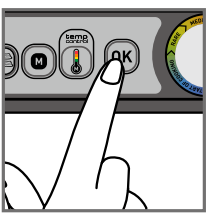
13 Gdy praca w trybie nagrzewania wstępnego dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a wskaźnik poziomu przypieczenia przestanie migać na fioletowo.
Uwagi: Na końcu nagrzewania wstępnego, jeżeli urządzenie pozostanie zamknięte, system zabezpieczający wyłączy urządzenie.

3 Pieczenie

14

15

16



17

18

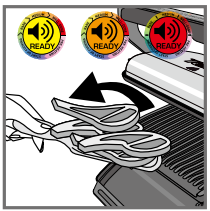
14-15 Po zakończeniu etapu nagrzewania wstępnego, urządzenie jest gotowe do użycia.
Należy otworzyć grill i umieścić produkty spożywcze na płycie do pieczenia.
Uwagi: Jeżeli urządzenie zbyt długo pozostanie otwarte, system zabezpieczający wyłączy je automatycznie.

16-17 Urządzenie automatycznie dostosuje cykl pieczenia (czas i temperaturę) odpowiednio do grubości i ilości produktów. Aby rozpocząć cykl pieczenia, należy zamknąć urządzenie. **Uwaga dotycząca bardzo cienkich kawałków produktów spożywczych:** należy zamknąć urządzenie, przycisk **„OK"** będzie migał, a wskaźnik będzie świecił światłem „fioletowym ciągłym"; nacisnąć przycisk **„OK"**, aby urządzenie rozpoznało produkty spożywcze i aby rozpoczął się cykl pieczenia. Wskaźnik poziomu przypieczenia zacznie świecić na niebiesko, a potem na zielono, co oznacza, że trwa pieczenie (aby uzyskać najlepsze efekty, nie należy otwierać ani przestawiać urządzenia w czasie procesu pieczenia).
W czasie pieczenia na każdym etapie pieczenia rozlega się sygnał dźwiękowy (bip) ostrzegający użytkownika o osiągnięciu danego poziomu przypieczenia (np. lekkie przypieczenie/żółty).

18 Odpowiednio do stopnia przypieczenia, wskaźnik poziomu przypieczenia zmienia swój kolor. Gdy wskaźnik świeci na żółto (czemu towarzyszy sygnał dźwiękowy), produkty spożywcze są lekko przypieczone, gdy świeci na pomarańczowo (sygnał dźwiękowy), produkty są średnio przypieczone, zaś gdy świeci na czerwono, produkty są mocno wypieczone.
Uwaga: Jeśli użytkownik lubi mięso bardzo słabo przypieczone (krwiste), należy je wyjąć aż do momentu, gdy wskaźnik poziomu przypieczenia zmieni się na zielony.
Należy pamiętać, że zwłaszcza w przypadku mięsa, zmienność efektów pieczenia jest normalnym zjawiskiem, efekty zależą od rodzaju, ilości, jakości i pochodzenia produktów spożywczych.

3 Pieczenie

19



20

21

19-20 Gdy pojawi się kolor odpowiadający wybranemu poziomowi przypieczenia i gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy, należy otworzyć urządzenie i wyjąć z niego produkty spożywcze.

PL

21 Zamknąć urządzenie. Panel sterowania zaświeci się i przełączy się w tryb „wybór programu".
Uwaga: Jeżeli nie zostanie wybrany żaden program, system zabezpieczający automatycznie wyłączy urządzenie.

Pieczenie jedno po drugim

Jeśli użytkownik zamierza upiec drugą partię produktów, należy ponownie nastawić temperaturę urządzenia (patrz część 2. „Nagrzewanie wstępne", od punktu 9) nawet jeśli pieczone będą produkty tego samego typu lub w tym samym programie.

Jak upiec drugą partię produktów:

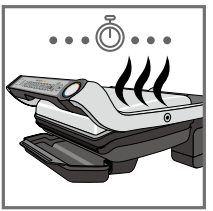
Po zakończeniu pierwszej partii produktów:

1. Upewnić się, że urządzenie jest zamknięte i że nie ma w nim produktów spożywczych.
2. Wybrać prawidłowy tryb/program pieczenia (krok ten jest niezbędny nawet wtedy, gdy tryb pieczenia jest taki sam jak dla produktów, które zostały upieczone w poprzedniej partii).
3. Nacisnąć przycisk „**OK**": urządzenie rozpocznie nagrzewanie wstępne. Wskaźnik poziomu przypieczenia sygnalizuje nagrzewanie wstępne miganiem na fioletowo.
4. Gdy nagrzewanie wstępne dobiegnie końca, wskaźnik poziomu przypieczenia przestaje migać na fioletowo.
5. Po zakończeniu etapu nagrzewania wstępnego, urządzenie jest gotowe do użycia. Należy otworzyć pokrywę grilla i umieścić produkty spożywcze w urządzeniu.

Ważne:

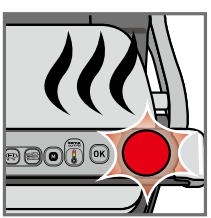
- Nagrzewanie wstępne jest potrzebne dla każdego nowego cyklu pieczenia produktów.
  Przypomnienie: Przed włączeniem nagrzewania wstępnego należy upewnić się, że urządzenie jest zamknięte i że nie ma w nim resztek produktów spożywczych.
- Następnie, przed otwarciem grilla i włożeniem produktów do środka, należy odczekać aż zakończy się nagrzewanie wstępne.
  Uwaga: Jeśli nowy cykl nagrzewania zostaje włączony natychmiast po zakończeniu poprzedniego cyklu, wówczas czas nagrzewania ulegnie skróceniu.

22



23

24



25

22-23-24

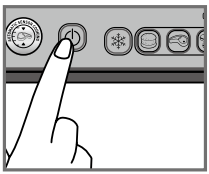
Jeżeli różne produkty mają zostać zapieczone w różny sposób (dostosowany do indywidualnych preferencji), należy otworzyć grill i wyjąć z niego część produktów, gdy osiągną wymagany stopień przypieczenia, a potem zamknąć grill i kontynuować pieczenie pozostałych produktów. Program będzie kontynuował cykl pieczenia aż do poziomu „mocno wypieczone".

25 Funkcja utrzymywania temperatury

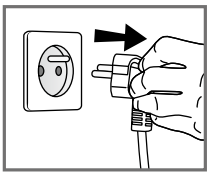
Gdy zostanie osiągnięty poziom „mocno wypieczone", pieczenie zostaje zakończone. Następnie urządzenie automatycznie włączy funkcję utrzymywania temperatury, wskaźnik świetlny automatycznie zapali się na czerwono, a co 20 sekund będzie słychać sygnał dźwiękowy. Jeśli produkty zostaną pozostawione na grillu, będą się one nadal dopiekały w czasie, gdy płyty do pieczenia będą stygły. Sygnał dźwiękowy można wyłączyć przez naciśnięcie przycisku „**OK**".

Uwaga: Po pewnym czasie system zabezpieczający automatycznie wyłączy urządzenie.

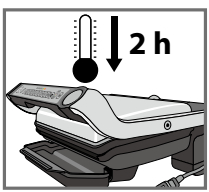
5 Czyszczenie i konserwacja



26



27



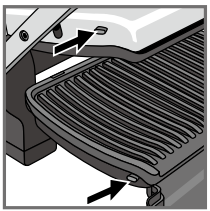
28

26 Nacisnąć przycisk włączone/wyłączone, aby wyłączyć urządzenie.

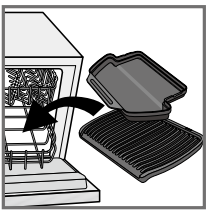
27 Odłączyć urządzenie od zasilania – wyjąć wtyczkę z kontaktu ściennego.

28 Pozwolić, aby urządzenie ostygło przez co najmniej 2 godziny.
Aby uniknąć ryzyka oparzeń, przed czyszczeniem należy pozwolić, aby grill całkowicie ostygł.

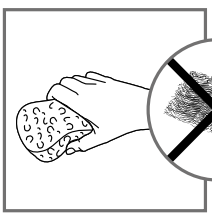
6 Czyszczenie



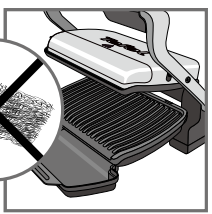
29



30

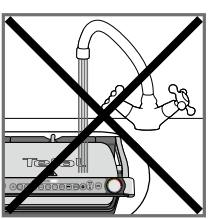


31

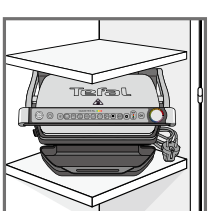


32

33



34



35

29 Przed czyszczeniem należy odblokować i wyjąć płytki, aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni do pieczenia. Tackę ociekową i płytki do pieczenia można myć w zmywarce.

30 Urządzenia i jego przewodu nie wolno wkładać do zmywarki. Nie należy czyścić elementów grzewczych oraz części widocznych i dostępnych po wyjęciu płyt. Jeśli są bardzo brudne, należy odczekać urządzenie całkowicie ostygnie i wyczyścić je suchą szmatką. Jeśli użytkownik nie zamierza ich myć w zmywarce, można użyć ciepłej wody z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń, a potem dokładnie je opłukać, aby usunąć wszystkie osady. Elementy należy starannie wytrzeć do sucha papierowym ręcznikiem.

31-32 Do czyszczenia jakichkolwiek części grilla nie wolno używać metalowych druciaków, wełny stalowej ani ścierających środków czyszczących; należy używać myjek nylonowych lub wykonanych z materiałów niemetalowych.

Tackę ociekową należy opróżnić i umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń, a następnie dokładnie wysuszyć papierowym ręcznikiem.

33 W celu umycia pokrywy grilla należy przetrzeć ją gąbką zwilżoną w ciepłej wodzie i wysuszyć miękką, suchą ściereczką.

34 Nie należy zanurzać korpusu grilla w wodzie lub innych płynach.

35 Przed schowaniem należy się zawsze upewnić, czy grill jest czysty i suchy.

Wykonywanie wszelkich innych czynności serwisowych należy zlecać przedstawicielom autoryzowanego serwisu.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Przycisk (MENU) **miga** + Wskaźnik świetny **zielony zapalony na stałe** + Przycisk (OK) **miga** + Przycisk (⏻) zapalony na stałe	• Włączenie urządzenia lub rozpoczęcie automatycznego cyklu pieczenia z produktami spożywczymi i bez wstępnego nagrzewania płytek (zostaje automatycznie aktywowany tryb ręczny).	• 2 możliwe opcje: – Wybrać ustawienie temperatury przez naciśnięcie przycisku (MENU) i naciśnięcie przycisku **OK**. Pozwolić na pieczenie się, ale pod nadzorem (tryb ręczny). – Wyłączyć urządzenie, wyjąć produkty spożywcze, prawidłowo zamknąć urządzenie, ponownie je zaprogramować i odczekać, aż się nagrzeje.
Urządzenie przerywa cykl nagrzewania wstępnego lub pieczenia.	• Urządzenie było zbyt długo otwarte w czasie pieczenia. • Po zakończeniu nagrzewania lub utrzymywania temperatury urządzenie nie pracowało przez zbyt długi czas.	• Odłączyć urządzenie od zasilania i zostawić na 2-3 minuty, następnie ponownie rozpocząć procedurę. Aby uzyskać optymalne efekty, następnym razem podczas używania należy pilnować, aby szybko otwierać i zamykać pokrywę. Jeżeli problem powtórzy się, prosimy skontaktować się z najbliższym serwisem obsługi klienta Tefal.
Wskaźnik miga **na biało** + Przycisk (▤) / (▤) / (▤) / (▤) **miga** + Przerywany sygnał dźwiękowy Urządzenie nie generuje już sygnału dźwiękowego.	• Usterka urządzenia. • Urządzenie przechowywane lub używane w zbyt chłodny pomieszczeniu.	• Odłączyć i podłączyć urządzenie do zasilania i natychmiast ponownie rozpocząć cykl nagrzewania wstępnego. Jeżeli problem nie ustępuje, skontaktować się z serwisem obsługi klienta.
Wskaźnik **miga na biało** + Przycisk (▤) **miga** + Ciągły sygnał dźwiękowy	• Usterka urządzenia.	• Odłączyć urządzenie od zasilania – wyjąć wtyczkę – i skontaktować się z najbliższym serwisem obsługi klienta.
Po wstępnym nagrzaniu, do urządzenia włożono produkty spożywcze, urządzenie zostało zamknięte, ale wskaźnik świetlny pozostał fioletowy i nie rozpoczęło się pieczenie.	• W urządzeniu jest za dużo produktów – ponad 4 cm.	• Ilość produktów nie może przekraczać 4 cm.
	• Podczas wkładania produktów do środka grill nie został całkowicie otwarty.	• Całkowicie otworzyć grill i zamknąć go ponownie.
	• Urządzenie nie wykrywa w środku produktów spożywczych. **Zbyt mała ilość produktów, miga wskaźnik „OK".**	• Aby potwierdzić rozpoczęcie pieczenia, nacisnąć przycisk (OK).
Urządzenie włączy się w trybie ręcznym. + Wskaźnik miga na czerwono. + Światło stałe przycisków (⏻), (MENU) i (OK)	• Zbyt krótki czas nagrzewania wstępnego.	• Należy monitorować pieczenie (dotyczy trybu ręcznego). Lub • Wyłączyć grill, wyjąć produkty spożywcze, zamknąć grill, wybrać nowy program pieczenia, który ma być użyty i poczekać na zakończenie cyklu nagrzewania wstępnego.

PL

Pieczenie – przewodnik (programy automatyczne)

Program dedykowany	Kolorowy wskaźnik poziomu przypieczenia		
Czerwone mięso	Lekko przypieczone	Średnio przypieczone	Mocno przypieczone
Hamburger	Lekko przypieczony	Średnio przypieczony	Mocno przypieczony
Panini / Sandwicz	Lekko przypieczony	Przyrumieniony	Chrupiący
Ryba	Lekko przypieczona	Średnio przypieczona	Mocno przypieczona
Drób			Dogotowany
Parówka/jagnięcina			Dogotowana
Wieprzowina			Dogotowana
Bekon	Lekko przypieczony	Mocno przypieczony	
Owoce morza		Średnio przypieczone	Mocno przypieczone

Wskazówki: Jeśli mięso ma być bardzo słabo przypieczone, można użyć

Pieczenie – przewodnik (łącznie z trybem ręcznym)

Produkt spożywczy		Program pieczenia	Poziom przypieczenia (lekko / średnio / mocno)
Chleb	Kromki chleba, zapiekane sandwicze		
	Hamburger: (po wstępnym zapieczeniu mięsa)		
Mięso i drób	Jagnięcina (bez kości)		
	Plasterek szynki do zapieczenia		
	Mrożone nuggety z kurczaka		
	Marynowane piersi z kurczaka		
	Polędwiczka wieprzowa (bez kości), boczek wieprzowy		
	Piersi z kaczki		
Ryba	Pstrąg cały		
	Filet z tuńczyka		
	Krewetki królewskie (ze skorupami lub bez)		
	Krewetki w skorupach		
	Krewetki duże		
Tryb ręczny Patrz odpowiednia część w skróconej instrukcji	Grillowane warzywa i owoce (muszą być tak samo pokrojone i jednakowej grubości)		4 różne ustawienia temperatury

W przypadku mrożonek, przed wybraniem programu, należy nacisnąć przycisk .

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY
DŮLEŽITÉ ZÁRUKY

Pokyny pro použití, údržbu a instalaci: pro vaši vlastní bezpečnost si přečtěte všechny odstavce návodu k použití včetně souvisejících piktogramů.

- Tento přístroj je určen pouze pro vnitřní použití v domácnosti. Není určen pro použití v těchto prostředích a záruka se nevztahuje na:
  - kuchyňky pro zaměstnance v komerčních, kancelářských a dalších pracovních prostředích;
  - chalupy;
  - pro klienty v hotelech, motelech a v jiných typech ubytovacích zařízení;
  - prostředí, kde se poskytuje nocleh se snídaní.
- Před prvním použitím odstraňte všechny obalové materiály, nálepky a příslušenství zevnitř i vně spotřebiče.
- Přístroj není určen k používání osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, nejsou-li tyto osoby pod dohledem nebo nejsou-li řádně poučeny ohledně použití spotřebiče dospělou osobou zodpovědnou za jejich bezpečnost. Děti musí být pod dozorem, aby se se zařízením nehráli, nebo ho nepoužívali jako hračku.
- Přístroj mohou používat děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou tyto osoby pod dohledem nebo byly řádně poučeny ohledně použití spotřebiče bezpečným způsobem a chápou možná rizika spojená s jeho používáním. Čištění a údržbu nesmějí provádět děti. Pouze pokud jsou starší 8 let a jsou pod dohledem dospělé osoby.
- Uchovávejte přístroj i jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Zapnuté zařízení nikdy nenechávejte bez dozoru.
- ⚠ Teplota na přístupných plochách může být vysoká, když je zařízení v provozu. Nikdy se nedotýkejte horkých povrchů přístroje.

- Toto zařízení není určeno na provoz ve spojení s externím časovačem nebo samostatným systémem na dálkové ovládání.
- Před připojením spotřebiče úplně odmotejte napájecí kabel.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být nahrazen výrobcem nebo jeho poprodejním servisem, aby se předešlo jakémukoli nebezpečí.
- Nepoužívejte prodlužovací šňůru. Rozhodnete-li se tak udělat, používejte pouze prodlužovací šňůru, která je v dobrém stavu, má zástrčku s uzemněním a je vhodná pro výkonovou zatížitelnost spotřebiče. Přijměte všechna potřebná opatření, aby se zabránilo zakopnutí o prodlužovací kabel.
- Spotřebič vždy připájejte do uzemněné stěnový zásuvky.
- Ujistěte se, že elektrické napájení je kompatibilní s výkonem a napětím, které jsou uvedeny na spodní straně přístroje.
- K čištění varných ploten použijte houbu, teplou vodu a mycí prostředek.
- Nikdy neponořujte přístroj, kabel či zástrčku do vody nebo jiné tekutiny.

VAROVÁNÍ: Neohřívejte, nebo nepředehřívejte bez 2 varných ploten uvnitř grilu.

Udělat

- Pozorně si přečtěte návod, který je společný pro různé verze v závislosti na příslušenství dodávané s přístrojem, a mějte ho vždy po ruce.
- Pokud dojde k nehodě, popálené místo ihned opláchněte studenou vodou a v případě potřeby zavolejte lékaře.
- Před prvním použitím umyjte plotny (viz bod 5), nalijte trochu kuchyňského oleje na plotny a poutírejte měkkým hadříkem nebo papírovou utěrkou.
- Umístěte napájecí kabel pečlivě, či už s prodlužovací šňůrou nebo bez ní tak, aby se hosté mohli volně pohybovat kolem stolu bez rizika zakopnutí.
- Kuchyňské výpary mohou být nebezpečné pro zvířata, která mají obzvlášť citlivé dýchací cesty jako např. ptáci. Doporučujeme majitelům ptáků, aby je dali pryč z oblasti vaření.
- Přístroj uchovávejte vždy mimo dosahu dětí!
- Před použitím zkontrolujte, zda jsou obě plochy plotny čisté.
- Aby nedošlo k poškození ploten, používejte je pouze se zařízením, pro které byly navrženy (například neumísťujte je do trouby, na plynové sporáky nebo elektrické varné desky atd.)
- Ujistěte se, že plotny jsou stabilní, dobře umístěny a řádně upevněny na spotřebič. Používejte pouze plotny dodané se zařízením nebo zakoupené v autorizovaném servisním středisku.
- Vždy používejte dřevěnou nebo plastovou špachtli, aby nedošlo k poškození varné plotny.

- Používejte pouze díly nebo příslušenství dodané s přístrojem nebo koupené v autorizovaném servisním středisku. Nepoužívejte je pro jiná zařízení nebo účely.

Nedělat

- Nepoužívejte spotřebič venku.
- Zapnutý nebo zapojený přístroj nikdy nenechávejte bez dozoru.
- Aby se zabránilo přehřátí přístroje, neumísťujte ho do rohu nebo pod nástěnné skříňky.
- Spotřebič nikdy nedávejte přímo na křehký povrch (skleněný stůl, ubrus, lakovaný nábytek, atd.) nebo na měkký povrch, jako je například utěrka.
- Spotřebič nikdy nedávejte pod skříňku zavěšenou na stěně nebo pod polici, nebo vedle hořlavých materiálů, jako jsou žaluzie, záclony nebo závěsy.
- Nikdy nedávejte spotřebič na nebo do blízkosti horkých nebo kluzkých povrchů; napájecí kabel nesmí být nikdy v blízkosti nebo v kontaktu s horkými částmi spotřebiče, v blízkosti zdrojů tepla nebo zůstat na ostrých hranách.
- Nedávejte kuchyňské náčiní na varné povrchy spotřebiče.
- Nikdy neřežte potraviny přímo na plotnách.
- Nepoužívejte kovové drátěnky, abrazívní drátěnky nebo drsné čistící prášky, protože by mohlo dojít k poškození nepřilnavého povrchu.
- Přístroj nepřemisťujte, pokud je v provozu.
- Nepřenášejte spotřebič za držadlo nebo kovové dráty.
- Nespouštějte spotřebič, pokud je prázdný.
- Nepoužívejte alobal ani jiné předměty mezi plotnou a vařeným jídlem.
- Neodstraňujte odkapávací misku při vaření. V případě, že se odkapávací miska zaplní během vaření, nechejte přístroj vychladnout před jejím vyprázdněním.
- Nedávejte horkou varní plotnu na křehký povrch nebo pod vodu.
- Aby se zachovaly nepřilnavé vlastnosti povrchu, zabraňte nadměrnému předehřívání s prázdným spotřebičem.
- S plotnami nikdy nemanipulujte, když jsou horké.
- Nevařte potraviny v alobalu.
- Aby se předešlo zkáze vašeho přístroje, nikdy na něm nepoužívejte flambovací recepty.
- Neklaďte list alobalu či jakýkoli jiný předmět mezi plotny a vykuřovací těleso.
- Nikdy neohřívejte nebo nevařte, když je gril otevřený.
- Nikdy nezahřívejte spotřebič bez varných ploten.

Rady/Informace

- Děkujeme za zakoupení tohoto zařízení, které je určeno pouze pro domácí použití.
- Pro vaši bezpečnost je spotřebič v souladu s platnými normami a předpisy - směrnice o nízkém napětí - elektromagnetické kompatibilitě - životním prostředí - materiálech v kontaktu s potravinami.
- Při prvním použití může dojít k mírnému zápachu a trochu kouře během několika prvních minut.
- Naše společnost má pokračující politiku výzkumu a vývoje a může změnit tyto výrobky bez předchozího upozornění.
- Nekonzumujte potraviny, které přišli do kontaktu s částmi označenými logem .
- V případě, že jídlo je příliš silné, bezpečnostní systém zastaví fungování přístroje.
- Odpor nelze čistit. Pokud je opravdu špinavý, vyčkejte do úplného ochlazení a vytřete suchým hadrem.

Prostředí

Ochrana životního prostředí je na prvním místě!

ⓘ Váš spotřebič obsahuje hodnotné materiály, které mohou být obnoveny nebo recyklovány.

➲ Odevzdejte ho do místního zařízení pro sběr odpadu.

CS

Popis

A	Ovládací panel	**A4**	Manuální režim „4 nastavení teploty“ Viz příslušná úvodní příručka.	**C**	Rukojeť
A1	Hlavní vypínač	**A5**	**OK** tlačítko	**D**	Varné plotny
A2	Režim Mražené potraviny	**A6**	Kontrolka úrovně vaření nebo teploty	**E**	Odkapávací miska
A3	Automatický program vaření	**B**	Těleso	**F**	Napájecí kabel

Barevná příručka kontrolky úrovně vaření

předehřev

FIALOVÁ BLIKAJÍCÍ
Počkejte.

FIALOVÁ NEBLIKAJÍCÍ
Konec předehřevu
Můžete vložit jídlo.

spuštění vaření

MODRÁ
Spuštění vaření

ZELENÁ
Během začátku cyklu vaření zazní pípnutí, které upozorňuje uživatele, že program vaření „málo přepečené se chystá začít.
Udržování teploty „30 min přibližně“

Vaření - připravené k jídlu

ŽLUTÁ
Vaření „málo přepečené“.

ORANŽOVÁ
Vaření „středně přepečené“.

ČERVENÁ
Vaření „dobře přepečené“.
Konec vaření.

BLIKAJÍCÍ ČERVENÁ
Konec vaření „dobře přepečené“.

NEBLIKAJÍCÍ ZELENÁ
Zvolena manuální funkce nebo automaticky aktivována, viz „Průvodce řešením problémů“, str.94“.

BLIKAJÍCÍ BÍLÁ
Porucha výrobku
viz „Příručka na řešení problémů“.
Obraťte se na zákaznický servis.

Průvodce programů vaření

Burger

Červené maso

Panini / Sendvič

Klobása/jehněčí

Ryby

Drůbež

Plody moře

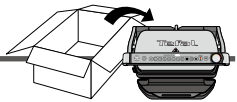
Vepřové

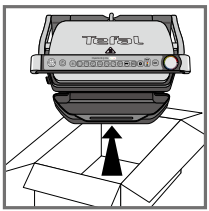
Slanina

Manuální režim:

Tradiční gril pro ruční ovládání, včetně 4 různých nastavení teploty (od 110 °C do 285 °C)

1 Příprava





1

2

1 Odstraňte všechny obalové materiály, nálepky a příslušenství zevnitř i vně spotřebiče. Barevná nálepka na kontrolce úrovně vaření se může měnit v závislosti na jazyku. Můžete ji nahradit některou na vnitřní straně obalu.

CS

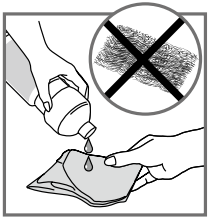
2 Před prvním použitím důkladně vyčistěte plotny teplou vodou a malým množstvím tekutého prostředku pro mytí nádobí, opláchněte a důkladně vysušte.

3

4

3 - 4 Umístěte vyjímatelnou odkapávací misku na přední stranu přístroje.

2 Předehřívání



5

6

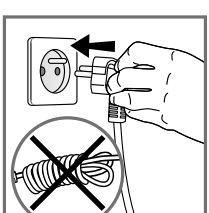
5 Pro dosažení nejlepších výsledků můžete potřít varné plotny pomocí papírové utěrky namočené do malého množství kuchyňského oleje s cílem dosáhnout zlepšení nepřilnavosti.

6 Odstraňte všechen přebytečný olej pomocí čisté papírové utěrky.

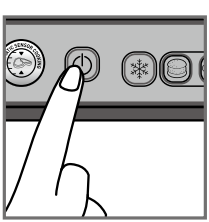
7 Před zahájením předehřívací fáze se ujistěte, že spodní a horní varná plotna jsou správně umístěny ve výrobku. Připojte spotřebič do zásuvky. (Upozorňujeme, že kabel musí být úplně odvinut).

8 Stiskněte tlačítko On/Off (Zap/Vyp).

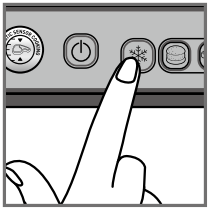
Upozornění: Ujistěte se, že mezi plotnami není žádné jídlo.



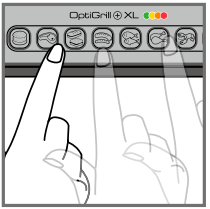
7



8



9



10

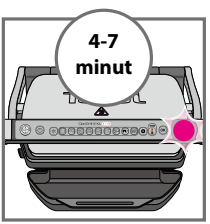
9 Pokud jídlo, které chcete vařit, je mražené, pak zmáčkněte tlačítko „mražené potraviny".

10 Vyberte vhodný režim vaření podle typu jídla, které chcete vařit.

Tip, zejména pro maso: Výsledky vaření přednastavených programů se mohou lišit v závislosti na původu, řezu a kvalitě vařeného jídla. Programy byly nastaveny a testovány na kvalitní potraviny. Stejně tak i tloušťku masa je potřebné vzít v úvahu při vaření; neměli byste vařit potraviny s tloušťkou větší než 4 cm.

Pokud nevíte, jaký způsob vaření použít pro jiné potraviny, které nejsou uvedeny výše, podívejte se do „průvodce vaření" na straně 95.

11

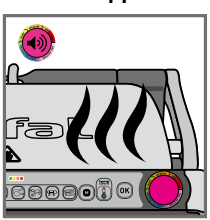


12

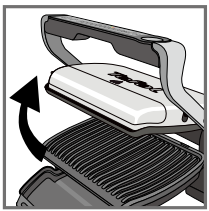
11 Stiskněte tlačítko „**OK**": Přístroj se začne předehřívat a kontrolka úrovně vaření bliká fialově.
Pozn. Zvolili-li jste nesprávný program, vraťte se do fáze 8.

12 Počkejte 4-7 minut.

13 Uslyšíte tón, kontrolka úrovně vaření přestane blikat fialově a režim předehřátí je ukončen.
Poznámky: Pokud spotřebič zůstane zavřený na konci předehřívání, bezpečnostní systém vypne spotřebič.



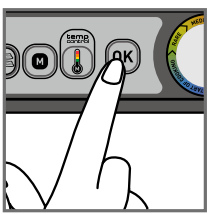
13



14

15

16



17

18

14-15 Po předehřátí je přístroj připraven k použití.
Otevřete gril a položte potraviny na varní plotnu.
Poznámky: v případě, že spotřebič zůstane otevřen příliš dlouho, bezpečnostní systém automaticky vypne spotřebič.

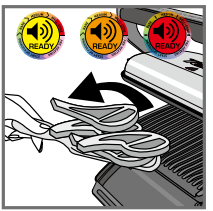
CS

16-17 Spotřebič automaticky upraví varný cyklus (doba a teplota) podle tloušťky a množství jídla.
Zavřete spotřebič pro spuštění cyklu vaření. **Poznámka pro velmi tenké kousky jídla:** Zavřete spotřebič, tlačítko „**OK**" začne blikat a kontrolka svítí „nepřerušovaně fialově", stiskněte tlačítko „**OK**", aby přístroj rozpoznal jídlo a začal vařit. Kontrolka úrovně vaření zmodrá a pak zezelená pro informaci, že vaření probíhá (pro dosažení nejlepších výsledků neotvírejte, nebo nepřesunujte jídlo během vaření).
V průběhu vaření zazní zvukový signál v každé fázi vaření pro upozornění uživatele, že bylo dosaženo úrovně vaření (např. málo přepečené/žlutá).

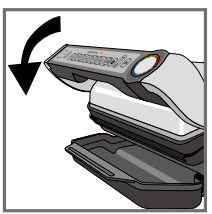
18 V závislosti na úrovni vaření kontrolka mění barvu. Když je kontrolka žlutá s pípnutím, jídlo je málo propečené, když kontrolka svítí oranžově s pípnutím, vaše jídlo je středně propečené a když kontrolka svítí červeně, jídlo je dobře propečené.
Pozn.: Upřednostňujete-li velmi málo propečené maso, vyjměte ho, když se kontrolka změní na zelenou. Upozorňujeme, zejména pro maso, že je normální, pokud se výsledek vaření liší v závislosti na druhu, kvalitě a původu potravin.

3 Vaření

19



20



21

19-20 Pokud se objeví barva, která odpovídá vaší volbě úrovně vaření a když zazní zvukový signál, otevřete spotřebič a vyjměte jídlo.

21 Zavřete spotřebič. Ovládací panel se rozsvítí a nastaví se na režim „volba programu".
Poznámka: bezpečnostní systém automaticky vypne spotřebič, Pokud nebude vybrán žádný program

Příprava dalších surovin

Pokud chcete připravovat další várku surovin, spotřebič znovu předehřejte (viz část 2 Předehřívání, bod 9), a to i tehdy, pokud chcete připravovat stejný druh surovin.

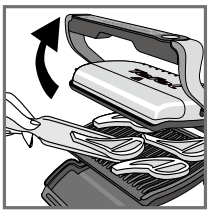
Jak připravit další várku pokrmu

Po přípravě první várky pokrmu:

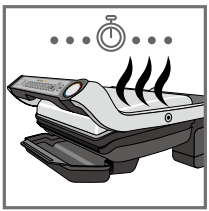
1. Ujistěte se, že spotřebič je uzavřen bez jídla uvnitř.
2. Vyberte příslušný režim vaření/program (tento krok je nezbytný, i když se rozhodnete používat stejný režim vaření než u předchozí várky potravin).
3. Stiskněte tlačítko „**OK**": přístroj spustí předehřívání. Předehřívání je symbolizováno kontrolkou úrovně vaření, která bliká fialově.
4. Předehřívání je dokončeno, když uslyšíte pípnutí a kontrolka úrovně vaření přestane blikat fialově.
5. Po předehřátí je přistroj připraven k použití. Otevřete gril a vložte potraviny dovnitř spotřebiče.

Důležité:

- Upozorňujeme, že předehřívání je potřebné pro přípravu každé várky.
  Upozornění: Před zapnutím předehřevu se ujistěte, že spotřebič je uzavřen a žádné zbytky jídla nezůstaly uvnitř.
- Počkejte na dokončení předehřívání než gril otevřete a umístíte do něj novou várku surovin.
  Poznámka: Pokud se nový cyklus předehřevu zapne ihned po skončení předcházejícího cyklu, doba předehřevu se sníží.

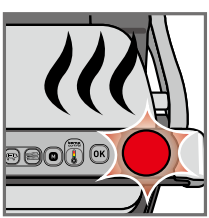


22



23

24



25

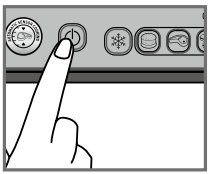
22-23-24

Pokud chcete připravovat pokrmy podle různých osobních preferencí, otevřete spotřebič a pokrm vyjměte hned, jak dosáhne požadované úrovně přípravy. Potom spotřebič zavřete a pokračujte v přípravě ostatních surovin. Program bude pokračovat v přípravě pokrmu, až dosáhne úrovně ‚propečený – well done'.

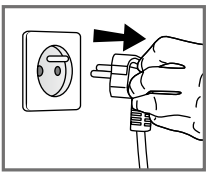
25 Funkce udržování teploty

Jakmile proces přípravy skončí, spotřebič přejde do režimu udržování teploty. Kontrolka začne blikat červeně a spotřebič vydá každých 20 sekund zvukový signál. Pokud zůstanou suroviny položené na grilu, budou se dále připravovat, zatímco budou varné desky chladnout, a dále při režimu udržování teploty. Zvukovou signalizaci můžete vypnout stisknutím tlačítka **OK**.

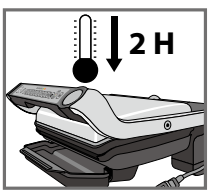
Poznámka: Po určité době bezpečnostní systém spotřebič automaticky vypne.



26



27



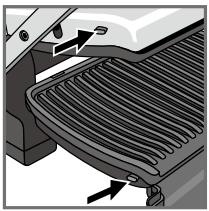
28

26 Stiskněte hlavní vypínač pro vypnutí spotřebiče.

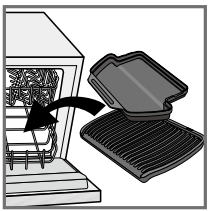
27 Odpojte spotřebič od elektrické zásuvky.

28 Nechte zavřený přístroj vychladnout po dobu nejméně 2 hodin.
Chcete-li se vyhnout popáleninám, nechte gril před čištěním řádně vychladnout.

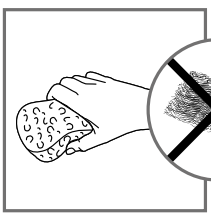
6 Čištění



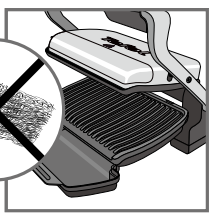
29



30

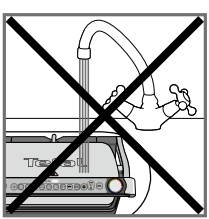


31

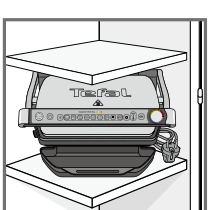


32

33



34



35

29 Před čištěním odemkněte a odstraňte plotny, aby nedošlo k poškození varného povrchu. Odkapávací misku a varné desky lze mýt v myčce.

30 Spotřebič a jeho šňůra se nesmí dávat do myčky nádobí. Topné prvky a viditelné a dostupné části se po vyjmutí plotýnek nesmějí čistit. Pokud jsou hodně znečištěné, počkejte, až spotřebič zcela vychladne, a poté je očistěte suchým hadříkem. Pokud je nechcete čistit v myčce na nádobí, můžete umýt varné plotny v teplé vodě s trochou prostředku pro mytí nádobí, poté důkladně opláchněte a odstraňte veškeré zbytky. Osušte důkladně papírovou utěrkou.

CS

31-32 K čištění jakékoliv části grilu nepoužívejte kovové drátěnky, drátěnky nebo abrazivní čisticí prostředky, používejte pouze nylonové nebo nekovové škrabky.

Vyprázdněte odkapávací misku a umyjte v teplé vodě s trochou prostředku pro mytí nádobí a důkladně vysušte papírovou utěrkou.

33 K čištění krytu grilu použijte teplou, vlhkou houbu a osušte měkkým suchým hadříkem.

34 Těleso grilu neponořujte do vody ani do jiných kapalin.

35 Před uložením se vždy přesvědčte, že gril je čistý a suchý.
Jakékoliv jiné opravy musí provést autorizovaný servisní technik.

Příručka pro řešení potíží

Problém	Příčina	Řešení
Tlačítko (TEMP) **bliká** + Kontrolka svítí **zeleně** + Tlačítko (OK) **bliká** + Tlačítko (⏻) stále svítí	• Zahájení cyklu přípravy bez předchozího předehřátí.	• 2 možnosti: – Vyberte nastavení teploty zmáčknutím tlačítka (TEMP) a pak stiskněte **OK**. Nechejte vařit, ale sledujte vaření (manuální režim). – zastavte spotřebič, vyberte potraviny, řádně zavřete spotřebič, přeprogramujte a počkejte do konce předehřevu.
Během předehřívání nebo fáze přípravy zůstal spotřebič příliš dlouho otevřený.	• Spotřebič zůstal otevřený příliš dlouho během vaření. • Spotřebič byl ponechán příliš dlouho v nečinnosti poté, co skončilo předehřívání, nebo v režimu udržování teploty.	• Vypojte spotřebič ze zásuvky a nechte 2-3 minuty vypojený. Poté začněte od začátku. Při příštím použití dbejte, abyste víko řádně otevřeli a zavřeli. Tak dosáhnete těch nejlepších výsledků. Pokud problém přetrvává, kontaktujte příslušné zákaznické centrum Tefal.
Kontrolka **bliká bíle** + (🍞) / (🥩) / (🐟) / (🍗) tlačítko **bliká** + Přerušované pípání Přístroj již nepípá.	• Selhání přístroje. • Spotřebič byl uskladněný nebo je používán v místnosti, kde je příliš chladno.	• Odpojte a znova připojte spotřebič a okamžitě spusťte cyklus předehřevu. Pokud problém přetrvává, obraťte se na zákaznický servis.
Kontrolka **bliká bíle** + Tlačítko (🍞) **bliká** + Nepřerušované pípání	• Selhání přístroje.	• Odpojte spotřebič a obraťte se na zákaznický servis.
Po předehřátí jste jídlo vložili dovnitř a zavřeli spotřebič, ale kontrolka zůstala fialová a příprava nezačíná.	• Tloušťka jídla uvnitř spotřebiče je větší než 4 cm.	• Tloušťka jídla nesmí přesáhnout 4 cm.
	• Gril nebyl úplně otevřen při vkládání jídla dovnitř.	• Úplně otevřete gril a znovu ho zavřete.
	• Přístroj nedetekuje jídlo uvnitř. **Množství jídla je nedostatečné, „OK" bliká.**	• Potvrďte aktivaci vaření stlačením tlačítka (OK).
Spotřebič je nyní v manuálním režimu. + Kontrolka bliká červeně. + tlačítko (⏻), (TEMP) a (OK) stále svítí	• Čas na předehřev byl krátký.	• Pravidelně pozorujte vaření (pro použití v manuálním režimu). nebo • Zastavte gril, vyberte potraviny, zavřete gril, vyberte nový program, který chcete použít, a počkejte na ukončení předehřívacího cyklu.

Pokyny pro přípravu pokrmů (automatické programy)

Vyhrazený program	Barevná kontrolka stavu přípravy		
Červené maso	Krvavé	Středně propečené	Dobře propečené
Burger	Krvavé	Středně propečené	Dobře propečené
Panini / Sendvič	Lehce zapečený	Opečený	Křupavý
Ryby	Lehce opečené	Středně propečené	Dobře propečené
Drůbež			Zcela upečené
Klobása/jehněčí			Zcela upečené
Vepřové			Zcela upečené
Slanina	Lehce zapečené	Dobře přepečené	
Plody moře		Středně přepečené	Dobře přepečené

CS

Rady: Pokud si přejete, aby vaše maso bylo velmi málo propečené (modrá), můžete použít

Pokyny pro přípravu pokrmů (včetně manuálního režimu)

Potraviny		Program vaření	Úroveň vaření krvavý / středně propečený / dobře propečený
Chléb	Krajíce chleba, opékané sendviče		
	Burger: (Po předchozí přípravě masa)		
Maso a drůbež	Jehněcí (vykostěné)		
	Plátek šunky, který má být vařený		
	Zmrazené kuřecí nuggety		
	Marinovaná kuřecí prsa		
	Vepřový plátek (bez kosti), bůček		
	Kachní prsa		
Ryby	Celý pstruh		
	Steak z tuňáka		
	Královské krevety (s nebo bez skořápky)		
	Loupané krevety		
	Gambas		
Manuální režim Viz příslušná úvodní příručka.	Grilovaná zelenina a ovoce (Musí být stejného řezu a tloušťky)		4 různá nastavení teploty

Pro zmražené potraviny stiskněte před výběrem vašeho programu.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY
BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Pokyny pre použitie, údržbu a inštaláciu: pre svoju vlastnú bezpečnosť si prečítajte všetky časti návodu na použitie vrátane súvisiacich piktogramov.

- Tento spotrebič je určený len na vnútorné použitie v domácnosti. Nie je určený na používanie v nasledujúcich prípadoch, na ktoré sa nevzťahuje záruka:
  - kuchyne pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a v iných pracovných prostrediach;
  - chalupy;
  - pre klientov v hoteloch, moteloch a iných ubytovacích zariadeniach;
  - v zariadeniach, kde sa poskytuje nocľah s raňajkami.
- Pred prvým použitím odstráňte všetky obalové materiály, nálepky a príslušenstvo zvnútra aj zvonka spotrebiča.
- Prístroj nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak tieto osoby nie sú pod dohľadom alebo nie sú riadne poučené z hľadiska použitia prístroja zo strany dospelej osoby zodpovednej za ich bezpečnosť. Dohliadnite na to, aby sa deti so zariadením nehrali a nepoužívali ho ako hračku.
- Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú tieto osoby pod dohľadom, alebo boli riadne poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a chápu možné riziká spojené s jeho používaním. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti. Iba ak sú staršie ako 8 rokov a sú pod dohľadom dospelej osoby.
- Uchovávajte prístroj aj kábel mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Zapnutý prístroj nenechávajte bez dozoru.
- Teplota na prístupných plochách môže byť vysoká, keď je zariadenie v prevádzke. Nikdy sa nedotýkajte horúcich povrchov prístroja.

- Prístroj nie je určený na ovládanie pomocou externého časovača ani pomocou samostatného systému diaľkového ovládania.
- Pred pripojením spotrebiča úplne odmotajte napájací kábel.
- Poškodený sieťový kábel musí vymeniť výrobca alebo jeho popredajný servis, aby nedošlo k vzniku nebezpečenstva.
- Nepoužívajte predlžovaciu šnúru. Ak sa rozhodnete tak urobiť, používajte iba predlžovaciu šnúru, ktorá je v dobrom stave, má zástrčku s uzemnením a je vhodná pre výkonovú zaťažiteľnosť spotrebiča. Prijmite všetky potrebné opatrenia, aby sa zabránilo zakopnutiu o predlžovací kábel.
- Spotrebič vždy zapájajte do uzemnenej zásuvky.
- Uistite sa, že elektrická inštalácia zodpovedá príkonu a napätia, ktoré sú uvedené na spodnej strane prístroja.
- Na čistenie varných platní použite špongiu, teplú vodu a umývací prostriedok.
- Nikdy neponárajte prístroj, kábel či zástrčku do vody alebo inej tekutiny.

VAROVANIE: Neohrievajte, alebo nepredhrievajte bez 2 varných platní vo vnútri grilu.

Čo urobiť

- Pozorne si prečítajte návod, ktorý je spoločný pre rôzne verzie v závislosti na príslušenstve dodávané s prístrojom, a majte ho vždy po ruke.
- Pokiaľ dôjde k popáleniu, popálené miesto ihneď opláchnite studenou vodou a v prípade potreby zavolajte lekára.
- Pred prvým použitím umyte platne (pozrite si bod 5), nalejte trochu kuchynského oleja na platne a rozotrite mäkkou handričkou alebo papierovou utierkou.
- Umiestnite napájací kábel starostlivo, či už s predlžovacou šnúrou alebo bez nej tak, aby sa hostia mohli voľne pohybovať okolo stola bez rizika zakopnutia.
- Kuchynské výpary môžu byť nebezpečné pre zvieratá, ktoré majú obzvlášť citlivé dýchacie cesty ako napr. vtáci. Odporúčame majiteľom vtákov, aby ich umiestnili mimo kuchyňu.
- Prístroj uchovávajte vždy mimo dosahu detí!
- Pred použitím skontrolujte, či sú obe plochy platne čisté.
- Aby nedošlo k poškodeniu platní, používajte ich len so zariadením, pre ktoré boli navrhnuté (napríklad neumiestňujte ich do rúry, na plynové sporáky alebo elektrické varné platne atp.)
- Uistite sa, že platne sú stabilné, dobre umiestnené a riadne upevnené na spotrebič. Používajte iba platne dodané so zariadením alebo kúpené v autorizovanom servisnom stredisku.
- Vždy používajte drevenú alebo plastovú špachtľu, aby nedošlo k poškodeniu varnej platne.
- Používajte iba diely alebo príslušenstvo dodané so zariadením alebo kúpené v autorizovanom servisnom stredisku. Nepoužívajte ich na iné zariadenie alebo účel.

Čo nerobiť

- Nepoužívajte spotrebič vonku.
- Zapnutý alebo zapojený prístroj nikdy nenechávajte bez dozoru.
- Aby sa zabránilo prehriatiu prístroja, neumiestňujte ho do rohu alebo pod nástenné skrinky.
- Spotrebič nikdy nedávajte priamo na krehký povrch (sklenený stôl, obrus, lakovaný nábytok, atď.) alebo na mäkký povrch, ako je napríklad utierka.
- Spotrebič nikdy nedávajte pod skrinku zavesenú na stene alebo pod policu, či vedľa horľavých materiálov, ako sú žalúzie, záclony alebo závesy.
- Nikdy neklaďte spotrebič na alebo do blízkosti horúcich alebo klzkých povrchov; napájací kábel nesmie byť nikdy v blízkosti alebo v kontakte s horúcimi časťami spotrebiča, v blízkosti zdroja tepla alebo zostávať na ostrých hranách.
- Neklaďte kuchynské náčinie na varné povrchy spotrebiča.
- Nikdy nekrájajte potraviny priamo na platniach.
- Nepoužívajte kovové drôtenky, abrazívne drôtenky alebo drsné čistiace prášky, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu nepriľnavého povrchu.
- Prístroj nepremiestňujte, ak je v prevádzke.
- Neprenášajte spotrebič držaním za rukoväť alebo kovové drôty.
- Nezapínajte prázdny spotrebič.
- Nepoužívajte alobal ani iné predmety medzi platňou a vareným jedlom.
- Neodstraňujte odkvapkávaciu misku počas varenia. V prípade, že sa odkvapkávacia miska zaplní počas varenia, nechajte prístroj vychladnúť pred jej vyprázdnením.
- Horúce platne nedávajte do vody ani na citlivé povrchy.
- V záujme zachovania vlastností vrstvy s nepriľnavým povrchom nenechávajte prístroj príliš dlho zapnutý naprázdno.
- S platňami nikdy nemanipulujte, ak sú horúce.
- Nepečte potraviny zabalené v pergamenovom papieri alebo v alobale.
- Aby ste zabránili akémukoľvek poškodeniu výrobku, nikdy na ňom nepripravujte flambované pokrmy.
- Nevkladajte alobal ani žiaden iný predmet medzi varné dosky a zdroj tepla.
- Nikdy neohrievajte alebo nevarte, ak je gril otvorený.
- Nikdy nezahrievajte spotrebič bez varných platní.

Rady/Informácie

- Ďakujeme za zakúpenie tohto zariadenia, ktoré je určené len pre domáce použitie.
- Pre vašu bezpečnosť je spotrebič v súlade s platnými normami a predpismi - smernica o nízkom napätí - elektromagnetickej kompatibilite - životnom prostredí - materiáloch v kontakte s potravinami.
- Pri prvom použití počas niekoľkých prvých minút môže dôjsť k vzniku mierneho zápachu a malého množstva dymu.
- Naša spoločnosť si vyhradzuje právo kedykoľvek v záujme spotrebiteľa zmeniť vlastnosti alebo použité diely týchto výrobkov.
- Nekonzumujte potraviny, ktoré prišli do kontaktu s časťami označenými logom .
- Ak je vrstva surovín príliš veľká, bezpečnostný systém preruší chod spotrebiča.
- Odpor nemožno čistiť. Ak je naozaj špinavý, počkajte až do úplného ochladenia a poutierajte suchou handrou.

Prostredie

Ochrana životného prostredia je na prvom mieste!

ⓘ Váš spotrebič obsahuje hodnotné materiály, ktoré môžu byť obnovené, alebo recyklované.

➲ Zaneste ho do miestneho strediska na zber odpadu.

Popis

A Ovládací panel
A1 Hlavný vypínač
A2 Režim Mrazené potraviny
A3 Automatické programy varenia
A4 Manuálny režim „4 nastavenia teploty“ Pozrite si príslušný rýchly návod na obsluhu.
A5 **OK** tlačidlo
A6 Kontrolka stavu prípravy alebo teploty
B Telo spotrebiča
C Rukoväť
D Varné platne
E Odkvapkávacia miska
F Napájací kábel

Vysvetlenie farebnej signalizácie LED kontrolky

predhrievanie

FIALOVÁ BLIKAJÚCA
Predhrievanie-počkajte.

FIALOVÁ NEBLIKAJÚCA
Koniec predhrievania
Môžete vložiť jedlo.

spustenie varenia

MODRÁ
Spustenie varenia

ZELENÁ
Počas spustením varenia zaznie pípnutie, ktoré upozorní používateľa, že sa chystá spustiť program varenia „krvavý“.

príprava jedla

ŽLTÁ
Signalizuje prepečenie stupňa rare - krvavé.

ORANŽOVÁ
Signalizuje prepečenie stupňa medium - stredne prepečené.

ČERVENÁ
Signalizuje prepečenie stupňa well done - dobre prepečené.
Koniec varenia.

udržovanie tepla
„30 min približne“

BLIKAJÚCA ČERVENÁ
Koniec varenia „dobre prepečené“.

NEBLIKAJÚCA ZELENÁ
Bola vybraná alebo automaticky aktivovaná manuálna funkcia, pozrite si „Príručku na riešenie problémov“, str. 107“.

BLIKAJÚCA BIELA
Porucha výrobku
Pozrite si „Príručku na riešenie problémov“.
Obráťte sa na zákaznícky servis.

Sprievodca pre programy varenia

Burger

Červené mäso

Panini / Sendvič

Klobása / jahňacina

Ryby

Hydina

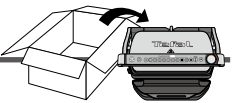
Morské plody

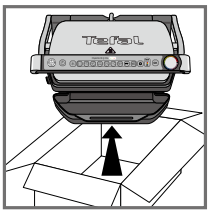
Bravčovina

Slanina

Manuálny režim:
Tradičný gril na ručné ovládanie, vrátane 4 rôznych nastavení teploty (od 110 ° C do 285 ° C)

1 Príprava



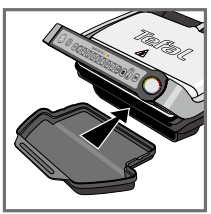


1

2

1 Odstráňte všetky obalové materiály, nálepky a príslušenstvo zvnútra aj zvonka spotrebiča. Farebná samolepka na kontrolke stupňa prípravy môže byť vymenená. Príslušnú jazykovú verziu nájdete vo vnútri balenia.

2 Pred prvým použitím dôkladne umyte varné dosky teplou vodou s prídavkom prípravku na riad, opláchnite a riadne osušte.

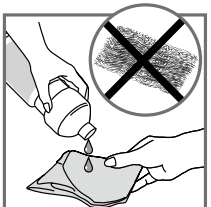


3

4

3-4 Umiestnite odnímateľnú odkvapkávaciu misku na prednú stranu prístroja.

2 Predhrievanie



5

6

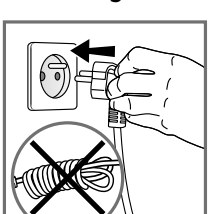
5 Potrite varné dosky papierovou utierkou, na ktorú ste nakapali pár kvapiek oleja. Zvýšite tým ich nepriľnavosť.

6 Odstráňte všetok prebytočný olej pomocou čistej papierovej utierky.

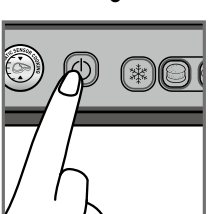
7 Pred začatím predohrevu sa uistite, že spodná a horná varná doska sú správne upevnené vo výrobku. Spotrebič zapojte do zásuvky. (Upozorňujeme, že kábel musí byť plne odvinutý).

8 Stlačte tlačidlo ON/OFF (ZAP/VYP) pre spustenie.

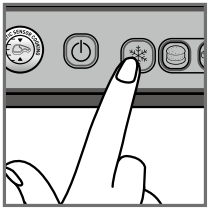
Upozornenie: Uistite sa, že medzi platňami nie je žiadne jedlo.



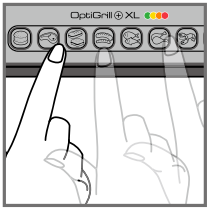
7



8



9



10

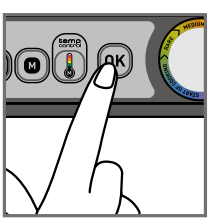
9 Ak chcete variťú mrazené potraviny, potom stlačte tlačidlo „mrazené jedlo".

10 Vyberte vhodný režim varenia podľa typu jedla, ktoré chcete variť.

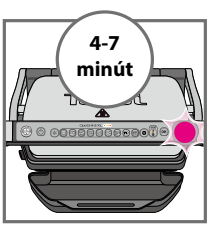
Tip, najmä pre mäso: Výsledky varenia prednastavených programov sa môžu líšiť v závislosti na pôvode, reze a kvalite vareného jedla. Programy boli nastavené a testované za použitia kvalitných surovín.
Rovnako aj hrúbku mäsa je potrebné vziať do úvahy pri varení; nemali by ste variť potraviny s hrúbkou väčšou ako 4 cm.

SK

Ak neviete, aký spôsob varenia použiť pre potraviny, pretože nie sú uvedené vyššie, pozrite si „príručku pre varenie" na strane 108.



11

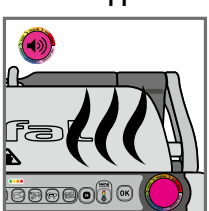


12

11 Stlačte tlačidlo "**OK**": prístroj sa začne predhrievať a kontrolka úrovne varenia bliká fialovo.
Pozn. Ak ste zvolili nesprávny program, vráťte sa k bodu č. 8.

12 Počkajte 4-7 minút.

13 Budete počuť tón, kontrolka úrovne varenia prestane blikať fialovo a režim predhriatia je ukončený.
Poznámky: Pokiaľ spotrebič zostane zatvorený na konci predhrievania, bezpečnostný systém spotrebič vypne.



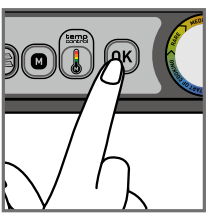
13

3 Príprava jedla

14

15

16



17

18

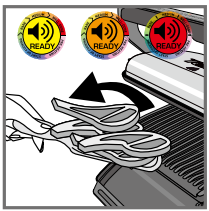
14-15 Po predhriatí je prístroj pripravený na použitie.
Otvorte gril a položte potraviny na platňu.
Poznámka: Ak zostane spotrebič príliš dlho otvorený, bezpečnostný systém ho automaticky vypne.

16-17 Spotrebič automaticky upraví varný cyklus (čas a teplotu) podľa hrúbky a množstva jedla.
Zatvorte spotrebič pre spustenie prípravy. **Poznámka pre veľmi slabé kúsky jedla:** Zatvorte spotrebič, tlačidlo „**OK**" začne blikať a kontrolka svieti „neprerušovane fialovo", stlačte tlačidlo „**OK**", aby prístroj rozpoznal jedlo a prešiel do režimu prípravy pokrmu. Kontrolka sa rozsvieti modro a potom sa zmení na zelenú, čo značí, že príprava práve prebieha (ak chcete dosiahnuť čo najlepšie výsledky, počas prípravy gril neotvárajte a suroviny neposúvajte).
Počas fázy prípravy pokrmu upozorní zvukový signál užívateľa vždy, akonáhle je dokončená niektorá fáza prípravy (napr. krvavý , rare '/ žltá).

18 Farba kontrolky sa mení podľa dosiahnutého stupňa prípravy. Ak je kontrolka žltá a ozve sa zvukový signál, sú suroviny ľahko prepečené (, rare '). Ak je kontrolka oranžová a ozve sa zvukový signál, sú potraviny stredne prepečené (, medium '). A ak je kontrolka červená a ozve sa zvukový signál, sú potraviny dobre prepečené (, well done ').
Pozn.: ak uprednostňujete veľmi málo prepečené mäso, vyberte ho, keď sa kontrolka zmení na zelenú.
Upozorňujeme, najmä pre mäso, že je normálne, ak sa výsledok varenia líši v závislosti na druhu, kvalite a pôvode potravín.

3 Varenie

19



20

21

19-20 Akonáhle farba kontrolky zodpovedá stupni prípravy, ktorú chcete dosiahnuť, otvorte spotrebič a pokrm vyberte.

21 Zatvorte spotrebič. Ovládací panel sa rozsvieti a nastaví sa na režim „voľba programu".
Poznámka: bezpečnostný systém automaticky vypne spotrebič, ak neprebehne voľba programu.

SK

Príprava ďalších surovín

Pokiaľ chcete pripravovať ďalšiu várku surovín, spotrebič znovu predhrejte (pozri časť 2 Predhrievanie, bod 9), a to aj vtedy, ak chcete pripravovať rovnaký druh surovín .

Ako uvariť ďalšiu várku jedla:

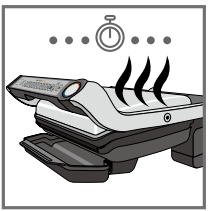
Po ukončení prvej várky jedla:

1. Uistite sa, že spotrebič je uzavretý a bez jedla vo vnútri.
2. Vyberte príslušný režim varenia/program (tento krok je nevyhnutný, aj keď sa rozhodnete používať rovnaký režim varenia ako pri predchádzajúcej várke).
3. Stlačte tlačidlo „**OK**": prístroj sa začne predhrievať. Predhrievanie je symbolizované kontrolkou úrovne varenia, ktorá svieti fialovo.
4. Predhrievanie je dokončené, keď zaznie pípnutie a kontrolka úrovne varenia prestane blikať fialovo.
5. Po predhriatí je prístroj pripravený na použitie. Otvorte veko grilu a vložte potraviny do vnútra spotrebiča.

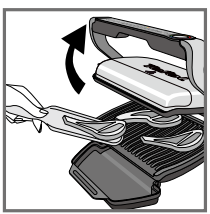
Dôležité:

- Upozorňujeme, že predhrievanie je potrebné pre prípravu každej várky.
  Upozornenie: Pred zapnutím predhrievania sa uistite, že spotrebič je uzavretý a žiadne zvyšky jedla nezostali vo vnútri.
- Počkajte na dokončenie predhrievania než gril otvoríte a umiestnite do neho novú várku surovín.
  Poznámka: Ak sa nový cyklus predhrievania zapne ihneď po skončení predchádzajúceho cyklu, doba predhrievania sa zníži.

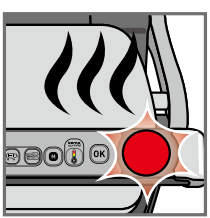
22



23



24



25

22-23-24

Ak chcete pripravovať pokrmy podľa rôznych osobných preferencií, otvorte spotrebič a pokrm vyberte hneď, ako dosiahne požadovanú úroveň prípravy.

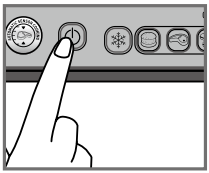
Potom spotrebič zatvorte a pokračujte v príprave ostatných surovín. Program bude pokračovať v príprave pokrmu, až dosiahne úrovne, prepečený - well done'.

25 Funkcia udržovania tepla

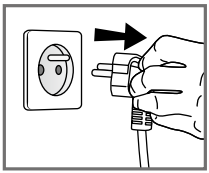
Akonáhle proces prípravy skončí, spotrebič prejde do režimu udržiavania teploty. Kontrolka začne červeno blikať a spotrebič vydá každých 20 sekúnd zvukový signál. Ak zostanú suroviny položené na grilu, budú sa ďalej pripravovať, zatiaľ čo budú varné dosky chladnúť, a ďalej pri režime udržiavanie teploty. Zvukovú signalizáciu môžete vypnúť stlačením tlačidla **OK**.

Poznámka: Po určitej dobe bezpečnostný systém spotrebič automaticky vypne.

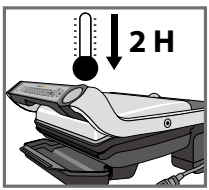
5 Čistenie a údržba



26



27



28

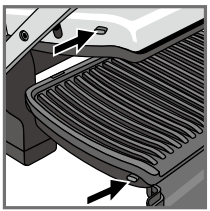
26 Stlačte hlavný vypínač pre vypnutie spotrebiča.

27 Odpojte spotrebič od elektrickej zásuvky.

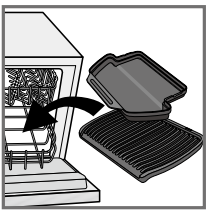
28 Nechajte prístroj zavretý vychladnúť po dobu najmenej 2 hodín.
Ak sa chcete vyhnúť popáleninám, nechajte gril pred čistením riadne vychladnúť.

SK

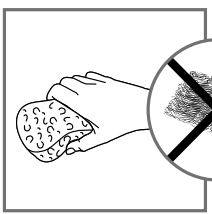
6 Čistenie



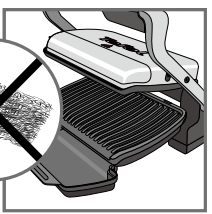
29



30

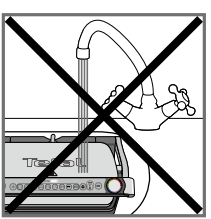


31

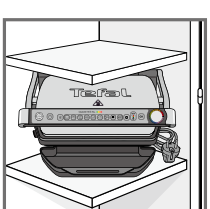


32

33



34



35

29 Pred čistením odomknite a odstráňte platne, aby nedošlo k poškodeniu varného povrchu. Odkvapkávaciu misku a varné dosky možno umývať v umývačke.

30 Spotrebič a jeho šnúra sa nesmú dávať do umývačky riadu. Vykurovacie prvky a viditeľné a dostupné časti sa po vybratí platničiek nesmú čistiť. Pokiaľ sú veľmi znečistené, počkajte, až spotrebič úplne vychladne, a potom ich očistite suchou handričkou. Ak ich nechcete čistiť v umývačke riadu, môžete umyť varné dosky v teplej vode s trochou prostriedku na riad, potom dôkladne opláchnite a odstráňte všetky zvyšky. Osušte dôkladne papierovou utierkou.

31-32 Na čistenie akejkoľvek časti grilu nepoužívajte kovové drôtenky, škrabky alebo abrazívne čistiace prostriedky, používajte iba nylonové alebo nekovové škrabky.

Vyprázdnite odkvapkávaciu misku a umyte v teplej vode s trochou prostriedku na umývanie riadu a dôkladne vysušte papierovou utierkou.

33 Na čistenie krytu grilu použite teplú, vlhkú špongiu a osušte mäkkou suchou handričkou.

34 Teleso grilu neponárajte do vody ani do iných kvapalín.

35 Pred odložením sa vždy presvedčte, že gril je čistý a suchý. Akékoľvek iné opravy musia byť vykonané autorizovaným servisným technikom.

Príručka na riešenie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
Tlačidlo **bliká** + Kontrolka **svieti na zeleno** + Tlačidlo **bliká** + Tlačidlo stále svieti	• Začatie cyklu prípravy bez predchádzajúceho predhriatia.	• 2 možnosti: – Vyberte nastavenie teploty stlačením tlačidla a potom stlačte **OK**. Nechajte variť, ale sledujte varenie (manuálny režim). – zastavte spotrebič, vyberte potraviny, riadne zatvorte spotrebič, preprogramujte a počkajte do konca predhrievania.
Spotrebič sa zastaví počas predohrevu alebo varenia.	• Počas predehrievania alebo fázy prípravy zostal spotrebič príliš dlho otvorený. • Spotrebič bol ponechaný príliš dlho v nečinnosti potom, čo sa skončilo predhrievanie, alebo v režime udržiavanie teploty.	• Vypojte spotrebič zo zásuvky a nechajte 2-3 minúty vypojený. Potom začnite od začiatku. Pri ďalšom použití dbajte, aby ste veko riadne otvorili a zavreli. Tak dosiahnete tie najlepšie výsledky. Ak problém pretrváva, kontaktujte príslušné zákaznícke centrum Tefal.
Kontrolka **bliká na bielo** + / / / tlačidlo **bliká** + Prerušované pípanie Prístroj už nepípa.	• Porucha spotrebiča. • Spotrebič bol uskladnený alebo je používaný v miestnosti, kde je príliš chladno.	• Odpojte a znova pripojte spotrebič a okamžite spustite cyklus predhrievania. Ak problém pretrváva, obráťte sa na zákaznícky servis.
Kontrolka **bliká na bielo** + Tlačidlo **bliká** + Neprerušované pípanie	• Porucha spotrebiča.	• Odpojte spotrebič a obráťte sa na zákaznícky servis.
Po predhriatí ste jedlo vložili dovnútra a zavreli spotrebič, ale kontrolka zostala fialová a príprava nezačína.	• Hrúbka jedla vo vnútri spotrebiča je väčšia ako 4 cm.	• Hrúbka jedla nesmie presiahnuť 4 cm.
	• Gril nebol úplne otvorený pri vkladaní jedla do vnútra.	• Celkom otvorte gril a znovu ho zatvorte.
	• Prístroj nezaznamená vložené jedlo. **Množstvo jedla je nedostatočné, bliká „OK".**	• Potvrďte aktiváciu varenia stlačením tlačidla .
Spotrebič je teraz v manuálnom režime. + Kontrolka bliká červeno. + tlačidlo , a stále svieti	• Predhrievací čas bol krátky.	• Pravidelne pozorujte varenie (pre použitie v manuálnom režime). Alebo • Zastavte gril, vyberte potraviny, zatvorte gril, vyberte nový program, ktorý chcete použiť, a počkajte na dokončenie predhrievacieho cyklu.

SK

Pokyny na prípravu pokrmov (automatické programy)

Určený program	Farebná kontrolka úrovne varenia		
Červené mäso	Krvavé	Stredne prepečené	Dobre prepečené
Burger	Krvavé	Stredne prepečené	Dobre prepečené
Panini / Sendvič	Zľahka opečené	Opečený	Chrumkavý
Ryby	Zľahka zapečené	Stredne prepečené	Dobre prepečené
Hydina			Celkom upečené
Klobása/jahňacina			Celkom uvarené
Bravčovina			Celkom uvarené
Slanina	Zľahka zapečené	Dobre prepečené	
Morské plody		Stredne prepečené	Dobre prepečené

Rady: Ak chcete, aby vaše mäso bolo veľmi málo prepečené (modrá), môžete použiť

Pokyny na prípravu pokrmov (vrátane manuálneho režimu)

Potravina		Program varenia	Úroveň varenia krvavý / stredne prepečené / dobre prepečené
Chlieb	Krajce chleba, opekané sendviče		
	Burger: (Po predchádzajúcej príprave mäsa)		
Mäso a hydina	Jahňacie (vykostené)		
	Plátok šunky, ktorý má byť varený		
	Mrazené kuracie nugety		
	Marinované kuracie prsia		
	Bravčová panenka (vykostená), bôčik		
	Kačacie prsia		
Ryby	Celý pstruh		
	Steak z tuniaka		
	Kráľovské krevety (s alebo bez škrupiny)		
	Lúpané krevety		
	Krevety		
Manuálny režim Pozrite si príslušný rýchly návod na obsluhu.	Grilovaná zelenina a ovocie (musia mať rovnaký rez a hrúbku)		4 rôzne nastavenia teploty

Pre zmrazené potraviny, stlačte pred výberom vášho programu.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK
FONTOS BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEK

Használati, karbantartási és termék telepítési útmutató: a saját biztonsága érdekében kérjük, olvassa el a biztonsági útmutató minden bekezdését az ezzel kapcsolatos piktogramokat is beleértve.

- Ez a készülék kizárólag beltéri, háztartási használatra készült. Nem alkalmas az alábbiakban felsorolt használatokra, amelyekre a garancia nem terjed ki:
  - személyzeti konyhába üzletekben, irodákban és más munkahelyi környezetben
  - lakóépületekhez;
  - szállodák, motelek és egyéb szálláshelyek ügyfelei általi használatra
  - szoba reggelivel típusú környezethez;
- Az első használat előtt távolítsa el az összes csomagolóanyagot, matricát és valamennyi tartozékot a készülék belsejéből és külsejéről.
- Ezt a berendezést nem használhatják olyan személyek (gyermekeket is beleértve), akik csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkeznek, vagy nem rendelkeznek kellő belátással és tudással, kivéve azt az esetet, ha az említett személyek a biztonságukért felelős személy felügyelete alatt állnak, vagy ilyen személytől kaptak utasítást a berendezés használatára vonatkozóan. A gyerekeket szemmel kell tartani, hogy ne játsszanak a készülékkel, és ne használják játékszerként.
- Ezt a készüléket használhatják 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, illetve csökkent csökkent fizikai, érzékszervi, vagy mentális képességekkel rendelkező, vagy kellő tudással és belátással nem rendelkező személyek is, ha az említett személyek a biztonságukért felelős, a készülék biztonságos használatának módjával és az esetleges veszélyekkel tisztában lévő személy felügyelete alatt állnak, vagy ilyen személytől kaptak utasítást a berendezés használatára vonatkozóan. Gyermekek nem végezhetik a készülék tisztítását és karbantartását, kivéve, ha 8 évesnél idősebbek és felnőtt felügyeli őket.
- A készüléket és annak kábelét tartsa távol a 8 évesnél kisebb gyermekektől.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a működésben lévő készüléket.
- Az elérhető felületi hőmérséklet magas lehet, amikor a készülék

üzemel. Soha ne érjen a készülék felületeihez.
- A készüléket nem külső időkapcsolóról vagy külön távvezérlő rendszerről történő üzemeltetésre tervezték.
- Teljesen tekerje le a hálózati vezetéket a készülék csatlakoztatása előtt.
- Ha a hálózati vezeték megsérült, az áramütés megelőzése érdekében a cserét kizárólag a gyártóval vagy a vásárlás utáni szerviz által végeztesse el.
- Ne használjon hosszabbító kábelt. Ha vállalja a felelősséget azért, ha mégis ezt teszi, akkor csak olyan hosszabbító kábelt használjon, amely jó állapotban van, földelt csatlakozódugóval rendelkezik, és megfelel a készülék teljesítményének. Tegyen meg minden biztonsági óvintézkedést, hogy senki ne tudjon megbotlani a hosszabbító kábelben.
- A készüléket mindig földelt csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa.
- Ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a készülék névleges adatait tartalmazó címkéjén feltüntetett értékeknek.
- A sütőlapok tisztításához használjon szivacsot, meleg vizet és folyékony mosogatószert.
- Soha ne merítse a készüléket vagy a hálózati vezetéket és a csatlakozódugót vízbe vagy bármely más folyadékba.

FIGYELMEZTETÉS: Ne melegítsen vagy előmelegítsen, ha a 2 sütőlap nincs a grillsütőben.

Teendők

- Alaposan olvassa el a használati utasításokat a különböző változatokhoz a készülékéhez mellékelt tartozékoktól függően, és tartsa elérhető helyen.
- Amennyiben baleset történik, azonnal engedjen hideg vizet az égett felületre, és szükség esetén forduljon orvoshoz.
- Az első használat előtt mosogassa el a sütőlapokat (lásd 5. bekezdés), öntsön egy kevés sütőolajat a sütőlapokra, és törölje le egy puha ruhával vagy konyhai papírtörlővel.
- Óvatosan úgy helyezze el a hosszabbító kábelt, akár használ hosszabbító kábelt, akár nem, hogy a vendégek szabadon tudjanak az asztal körül mozogni, anélkül, hogy megbotlanának benne.
- A sütés közben keletkező gőzök veszélyesek lehetnek főleg azon állatokra nézve, amelyek légzőrendszere érzékeny, például a madaraké. Javasoljuk a madár tulajdonosoknak, hogy tartsák őket távol a sütési területtől.
- Gyermekektől mindig elzárva tárolja a készüléket.
- Használat előtt ellenőrizze, hogy mindkét sütőlap tiszta-e.
- A sütőlapok sérülésének elkerülése érdekében csak azon a készüléken használja őket, amelyre tervezték (pl. Ne helyezze sütőbe, gázrózsára vagy elektromos sütőlapra stb.).
- Ellenőrizze, hogy a sütőlapok stabilan és megfelelően vannak-e a készülékbe helyezve. Csak a készülékkel mellékelt vagy hivatalos márkaszervizben vásárolt sütőlapokat használja.
- A sütőlapok sérülésének elkerülése érdekében mindig használjon fa vagy műanyag lapátot.
- Csak a készülékkel mellékelt vagy hivatalos márkaszervizben vásárolt alkatrészeket vagy tartozékokat használja. Ne

használja más készülékekben vagy más célra.

Tilos

- Ne használja a készüléket kültéren.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a csatlakoztatott vagy működésben lévő készüléket.
- A készülék túlmelegedésének megakadályozása érdekében ne helyezze sarokba vagy fali szekrény alá.
- Soha ne helyezze a készüléket közvetlenül törékeny felületre (üvegasztal, asztalteríto, lakkozott bútorok stb.), vagy puha felületre, pl. konyhakendőre.
- Soha ne helyezze a készüléket falra szerelt szekrény vagy polc alá, vagy gyúlékony anyagok mellé, pl. reluxa, függönyök vagy faliszőnyegek.
- Soha ne helyezze a készüléket forró vagy csúszós felületekre; a hálózati kábel soha ne legyen közel a készülék forró alkatrészeihez, forró felületekhez közel, és ne lógjon át éles széleken.
- Ne helyezzen főzőedényeket a készülék sütőfelületeire.
- Soha ne vágjon közvetlenül a sütőlapokon.
- Ne használjon fém súrolószivacsot, súroló hatású acélforgácsvattát vagy durva súrolószert, mivel az megrongálhatja a tapadásmentes bevonatot.
- Működtetés közben ne mozgassuk a készüléket.
- Ne vigye a készüléket a kábelnél vagy a fémes vezetékeknél fogva.
- Soha ne működtesse üresen a készüléket.
- Ne használjon alumínium fóliát vagy más tárgyakat a sütőlap és a sütendő étel között.
- Sütés közben ne távolítsa el a zsírfelfogó tálcát. Ha a zsírfelfogó tálca megtelik sütés közben: kiürítés előtt hagyja a készüléket kihűlni.
- Ne helyezze a forró sütőlapot törékeny felületekre vagy víz alá.
- A tapadásmentes tulajdonságok megőrzése érdekében ne melegítse elő túlzottan az üres készüléket.
- A sütőlapokat soha ne kezelje forró állapotban.
- Ne süssön ételt alumínium fólián.
- A készülék sérülésének elkerülése érdekében ne alkalmazzon flambírozást tartalmazó recepteket.
- Ne helyezzen alumínium réteget vagy egyéb más tárgyat a sütőlapok és a fűtőelem közé.
- Soha ne melegítsen vagy süssön, amíg a grillező nyitva van.
- Soha ne melegítse fel a készüléket a sütőlapok nélkül.

HU

Tippek/információ

- Köszönjük, hogy megvásárolta a készüléket, amely kizárólag háztartási használatra készült.
- Az Ön biztonsága érdekében a készülék megfelel a megfelelő szabályoknak és szabványoknak – az alacsonyfeszültségi irányelvnek – az elektromágneses interferenciáról szóló szabványnak – A környezeti előírásoknak – az ételekkel érintkező anyagokról szóló előírásoknak .
- Az első használatkor enyhe szag és kevés füst keletkezhet az első pár percben.
- A cégünk folyamatosan végez kutatás-fejlesztést, és előzetes értesítés nélkül módosíthatja a termékeket.
- Ne fogyasszon olyan ételeket, amelyek a logóval ellátott alkatrészekkel érintkeznek.
- Ha az étel túl vastag, akkor a biztonsági rendszer nem engedi működni a készüléket.
- Az ellenállás nem tisztítható. Amennyiben nagyon piszkos, akkor várja meg, amíg lehűl, és dörzsölje le egy száraz ruhával.

Környezet

A környezetvédelem az első!

ⓘ A készülék értékes nyersanyagokat tartalmaz, amelyek visszanyerhetők vagy újrahasznosíthatók.

➲ Adja le a készüléket a helyi önkormányzati hulladékgyűjtő telepen.

Leírás

A	Kezelőpanel	**A4**	Kézi üzemmód „4 hőmérséklet-beállítások” Lásd a speciális gyors indítás utasításokban.	**C**	Fogantyú
A1	Be/Ki gomb	**A5**	**OK** gomb	**D**	Sütőlapok
A2	Fagyasztott étel üzemmód	**A6**	Sütési szint vagy hőmérséklet jelző lámpa	**E**	Csepegtető tálca
A3	Automatikus sütési programok	**B**	Edény	**F**	Hálózati kábel

A sütési szint jelzőlámpa színeinek útmutatója

Előmelegítés

VÖRÖS VILLOGÁS
Várjon.

ÁLLANDÓ VÖRÖS
Előmelegítés vége
Beteheti az ételt.

Sütés kezdése

KÉK
Sütés kezdése.

ZÖLD
A sütési ciklus elindítása alatt sípoló hang figyelmezteti a felhasználót, hogy a „Kissé sült” sütési program kész az indításra.

Sütés – fogyasztásra kész

SÁRGA
„Alig sült” sütés.

NARANCSSÁRGA
„Közepes” sütés.

PIROS
„Átsült” sütés.
Sütés vége.

Melegen tartás
„Körülbelül 30’”

PIROS VILLOGÁS
Az „átsült” sütés vége.

ÁLLANDÓ ZÖLD
A kézi funkció kiválasztásra került, vagy automatikusan aktiválódott, lásd a „Hibaelhárítási utasítások. 120” fejezetet.

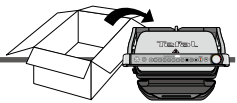
FEHÉR VILLOGÁS
A termék meghibásodása
Lásd „Hibaelhárítási utasítások”.
Forduljon az ügyfélszolgálathoz.

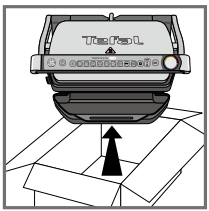
Sütési programok útmutatója

- Hamburger
- Vörös hús
- Panini/szendvics
- Kolbász/bárány
- Hal
- Szárnyasok
- Tenger gyümölcsei
- Sertés
- Szalonna
- Kézi üzemmód:

A hagyományos kézi működtetésű grillező, 4 különböző hőmérséklet-beállítással (110 °C és 285 °C között)

1 Előkészítés





1

2

1 Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, matricát és valamennyi tartozékot a készülék belsejéből és külsejéről.. A sütési szint jelzőlámpa szín matricája kicserélhető a nyelvnek megfelelően. Kicserélheti a csomagolásban lévő matricákkal.

3

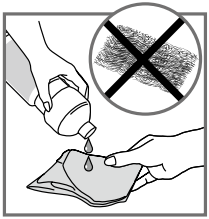
4

2 Az első használat előtt alaposan tisztítsa meg a sütőlapokat meleg vízzel és kevés mosogatószerrel, majd alaposan szárítsa meg őket.

HU

3-4 A kivehető csepegtető tálca helyzete a készülék elülső részén.

2 Előmelegítés



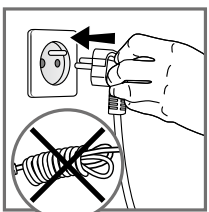
5

6

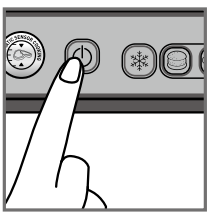
5 A jobb eredmény érdekében a sütőlapokat egy kis sütőolajba mártott konyhai papírtörlővel áttörölheti, hogy fokozza a tapadásmentességet.

6 A felesleges olajat távolítsa el egy tiszta konyhai papírtörlővel.

7 Ellenőrizze, hogy a felső sütőlap és az alsó sütőlap megfelelően van-e behelyezve a termékbe, mielőtt az előmelegítési fázis elkezdődik. Csatlakoztassa a készüléket a hálózati aljzathoz. (Figyeljen arra, hogy a kábel teljesen le legyen tekerve.)



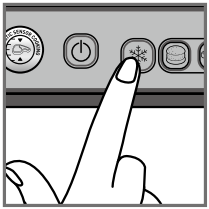
7



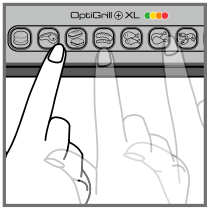
8

8 Nyomja meg a BE/KI gombot.

Figyelem: Ellenőrizze, hogy ne legyen étel a sütőlapok között.



9



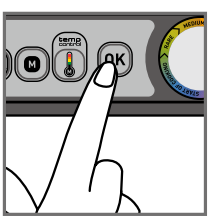
10

9 Ha a sütni kívánt ételt fagyasztott, akkor nyomja meg a „Fagyasztott étel" gombot.

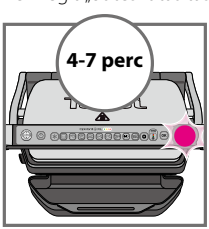
10 A megfelelő sütési üzemmódot a sütni kívánt étel típusának megfelelően válassza ki.

Tipp, előre beállított húshoz: a beállított programok szerinti sütési eredmények változók lehetnek az étel eredetétől, szeletelésétől és minőségétől függően, a programokat jó minőségű ételekkel teszteltük és állítottuk be.
Ehhez hasonlóan a hús vastagságát is figyelembe kell venni sütés közben; 4 cm-nél vastagabb ételeket ne süssön.

Ha nem biztos abban, hogy melyik sütési üzemmódot használja, mert az nincs lent felsorolva, akkor kérjük, nézze meg a „Sütési utasítások" fejezetben 121.



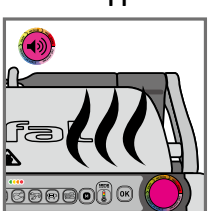
11



12

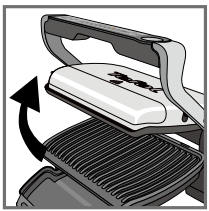
11 Nyomja meg az „**OK**" gombot: a készülék elkezd felmelegedni, és a sütési szint jelzőlámpa pirosan villog.
Megj.: Ha rossz programot választott ki, akkor térjen vissza a 8. szinthez.

12 Várjon 4-7 percig.



13

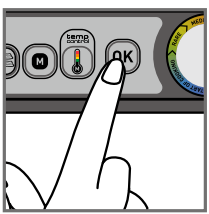
13 Hangjelzést hall, és a sütési szint jelzőlámpa abbahagyja a piros villogást, ha az előmelegítés üzemmód befejeződött.
Megjegyzések: Ha a készülék zárva marad, akkor az előmelegítés végén a biztonsági rendszer kapcsolja a készüléket.



14

15

16



17

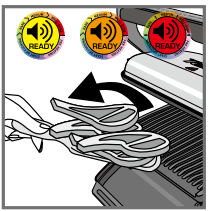
18

14-15 Az előmelegítés után a készülék használatra kész.
Nyissa ki a grillsütőt, és helyezzen ételt a sütőlapokra.
Megjegyzések: ha a készülék túl sokáig nyitva marad, akkor a biztonsági rendszer automatikusan kikapcsolja a készüléket.

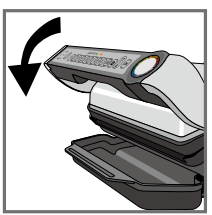
16-17 A készülék automatikusan beállítja a sütési ciklust (az időt és hőmérsékletet) az étel vastagságának és mennyiségének megfelelően.
Zárja le a készüléket, és indítsa el a sütési ciklust. **Megjegyzés a nagyon vékony ételekhez:** zárja le a készüléket, az „**OK**" gomb villogni kezd, és a „fix piros" jelzőlámpa világít, nyomja meg az „**OK**" gombot, hogy a készülék biztosan felismerje az ételt, és elinduljon a sütési ciklus. A sütési szint jelzőlámpa kékre vált, majd zöldre, hogy jelezze, a sütés folyamatban van (a jobb eredmények érdekében ne nyissa ki, és ne mozgassa az ételt a sütési folyamat során).
A sütési folyamat alatt minden sütési szintnél hangjelzés hallatszik, hogy figyelmeztesse a használót, hogy a készülék elért egy sütési szintet (pl. kissé sült/sárga).

18 A sütés fokozatának megfelelően változtatja a jelzőlámpa a színét. Ha a jelzőlámpa sárga, és sípoló hang hallatszik, akkor az étel kissé sült,ha a jelzőlámpa narancssárga, és sípoló hang hallatszik, akkor az étel közepesen sült, és ha a jelzőlámpa piros, és sípoló hang hallatszik, akkor az étel átsült.
N.B.: Ha alig sülten szereti a húst, akkor vegye ki a húst, ha a jelzőlámpa zöldre vált.
Kérjük, vegye figyelembe különösen a húsoknál, hogy normális, hogy az eredmény az étel típusától, minőségétől és eredetétől függően változik.

19



20



21

19-20 Ha a szín a kiválasztott sütési szintnek megfelelően megjelenik, és sípoló hangot hall, akkor nyissa ki a készüléket, és vegye ki az ételt.

21 Zárja le a készüléket. A vezérlőpulton a jelzőlámpa világít és a „program kiválasztása" üzemmódba állítja magát.
Megjegyzés: A biztonsági rendszer automatikusan kikapcsolja a készüléket, ha nincs program kiválasztva.

Egymást követő sütések

Ha nagyobb mennyiséget szeretne sütni, állítsa be újra a készülék hőmérsékletét **(lásd a** 2). „Előmelegítés" fejezetben, a 9. ponttól kezdve), akkor is, ha ugyanolyan típusú ételt süt, vagy ugyanazt a programot használja.

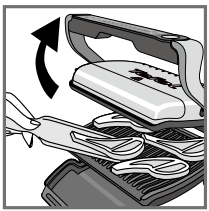
Hogyan süssek másik adag ételt:

Az első adag étel befejezése után:

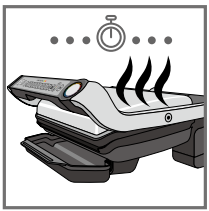
1. Ellenőrizze, hogy a készülék le van-e zárva, és nem maradt a belsejében étel.
2. Válassza ki a megfelelő sütési módot/programot (ez a lépés akkor is szükséges, ha ugyanazt a sütési módot választja, mint az imént befejezett sütésnél).
3. Nyomja meg az „**OK**" gombot: a készülék elindítja az előmelegítést. Az előmelegítést a sütési szint jelzőlámpa piros villogással jelzi.
4. Az előmelegítés akkor fejeződik be, ha sípolás hallatszik, és a sütési szint jelzőlámpa abbahagyja a pirosan villogást.
5. Az előmelegítés után a készülék használatra kész. Nyissa fel a grillsütőt, és helyezzen ételt a készülék belsejébe.

Fontos:

- Kérjük, vegye figyelembe, hogy az előmelegítés minden új sütés előtt szükséges.
  Emlékeztető: az előmelegítés előtt ellenőrizze, hogy a készülék le van-e zárva, és nem maradt a belsejében étel.
- Majd várja meg, amíg az előmelegítés befejeződik, mielőtt kinyitja a grillsütőt, és ételt helyez bele.
  Megjegyzés: ha az új előmelegítési ciklust közvetlenül az előmelegítési ciklus befejezése után aktiválja, akkor csökken az előmelegítési idő.

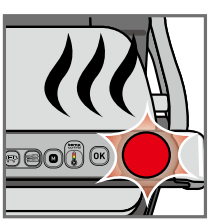


22



23

24



25

22-23-24

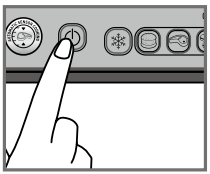
Ha az ételt különböző ízekben szeretné megsütni, akkor nyissa ki a grillsütőt, és vegye ki az ételt, ha elérte a kívánt szintet, majd zárja le a grillsütőt, és folytassa a sütést a többi étellel. A program folytatja a sütési ciklust, amíg el nem éri az „átsült" szintet.

25 Melegen tartó funkció

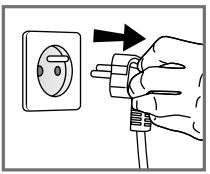
Amikor a készülék eléri az átsült sütési szintet, a sütés befejeződik, a készülék automatikusan aktiválja a melegen tartó funkciót, a jelzőlámpa pirosra vált, és a készülék20 másodpercenként sípol. Ha étel maradt a grillsütőben, akkor addig folytatja a sütést, amíg a sütőlapok ki nem hűlnek. A hangjelzést az „**OK**" gomb megnyomásával állíthatja le.

Megjegyzés: a biztonsági rendszer egy idő után automatikusan kikapcsolja a készüléket.

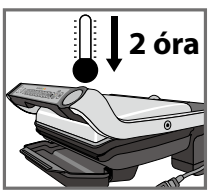
HU



26



27



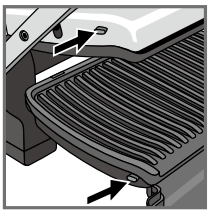
28

26Nyomja meg a be/ki gombot a készülék bekapcsolásához.

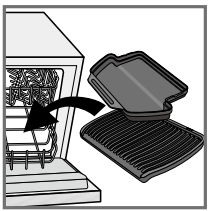
27Húzza ki a készüléket a fali aljzatból.

28Hagyja legalább 2 órán keresztül hűlni.
Az égések elkerülése érdekében tisztítás előtt hagyja rendesen kihűlni a grillsütőt.

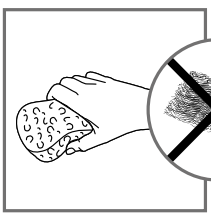
6 Tisztítás



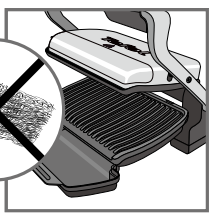
29



30

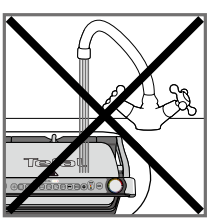


31

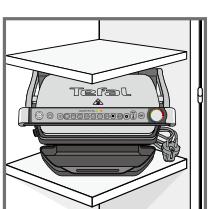


32

33



34



35

29 Tisztítás előtt vegye ki a sütőlapokat a sütőfelület sérülésének elkerülése érdekében. A csepegtető tálca és a sütőlapok mosogatógépben mosogathatók.

30 A készülék és a kábele nem helyezhető mosogatógépbe. A fűtőelemek, látható és elérhető alkatrészek nem tisztíthatók a sütőlapok kivétele után. Ha nagyon piszkosak, akkor várjon, amíg a készülék teljesen lehűlt, és tisztítsa meg egy száraz ruhával. Ha nem akarja mosogatógépben mosogatni őket, akkor használjon forró vizet és kevés mosogatószert a tisztításhoz, majd alaposan öblítse le a maradékok eltávolításához. Papírtörlővel alaposan szárítsa meg.

HU

31-32 Ne használjon fém súrolószivacsot, acélgyapotot vagy súroló hatású tisztítószereket a grillsütő bármely alkatrészének tisztításához, csak nylon vagy nem fémes tisztító lapokat használjon.

Ürítse ki a csepegtető tálcát, és mosogassa el meleg vízben és kevés mosogatószerrel, majd papírtörlővel alaposan szárítsa meg.

33 A grillsütő burkolatának tisztításához törölje át egy meleg, nedves szivaccsal, és szárítsa meg egy puha és száraz ruhával.

34 Ne merítse a grillsütőt, a hálózati vezetéket vagy a csatlakozódugót vízbe, illetve más folyadékba.

35 Mindig ügyeljen arra, hogy a grillsütő tárolás előtt tiszta és száraz legyen.
Bármilyen más karbantartást felhatalmazott szerviz képviselője végezze el.

Hibakeresési útmutató

Probléma	Ok	Megoldás
gomb **villog** + jelzőlámpa folyamatosan **zölden világít** + gomb **villog** + gomb lámpa állandó	• Ha a készüléket a sütőlapok felmelegítése nélkül, de étellel kapcsolja be, vagy elindítja az automatikus sütési ciklust (kézi üzemmód automatikusan aktiválva).	• 2 lehetőség van: – Válassza ki a hőmérséklet beállítást a(z) gomb megnyomásával, majd nyomja meg az **OK** gombot. Hagyja sütni, de felügyelje a sütést (kézi üzemmód). – Állítsa le a készüléket, vegye ki az ételt, zárja le a készüléket megfelelően, állítson be egy új programot a készüléken, és várjon, amíg az előmelegítés befejeződik.
A készülék az előmelegítés vagy sütés ciklus alatt leáll.	• A készülék sütés közben sokáig volt nyitva. • A készülék folyamatosan üzemelt folyamatosan a felmelegedési vagy melegen tartás után	• Húzza ki a készüléket az aljzatból, és hagyja 2-3 percig, majd indítsa újra a folyamatot. Amikor következő alkalommal használja a készüléket, akkor gyorsan nyissa ki és zárja le a jobb sütési eredmény érdekében. Ha a probléma megismétlődik, vegye fel a kapcsolatot a Tefal ügyfélszolgálatával.
A jelzőlámpa **fehéren villog** + / / / gomb **villog** + Szaggatott sípolás	• Készülék hiba. • A készüléket túl hideg helyiségben tárolta vagy használta.	• Húzza ki, és dugja be újra a készüléket, és közvetlenül indítsa újra az előmelegítő ciklust. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon az ügyfélszolgálathoz.
A készülék abbahagyja a sípolást.		
A jelzőlámpa **fehéren villog** + gomb **villog** + Folyamatos sípolás	• Készülék hiba.	• Húzza ki a készüléket, és forduljon az ügyfélszolgálathoz.
Előmelegítés után behelyeztem az ételt, és lezártam a készüléket, de a jelzőlámpa piros marad, és nem kezdődik el a sütés.	• A készülék belsejében lévő étel vastagabb, mint 4 cm.	• Az étel vastagsága nem haladhatja meg a 4 cm-t.
	• A grillsütő nem nyílt ki teljesen, amikor behelyeztem az ételt.	• Teljesen nyissa ki, és zárja vissza.
	• A készülék nem érzékel ételt. **Nem elég az étel mennyisége, az „OK" gomb villog.**	• A gomb megnyomásával erősítse meg a sütést.
A készülék kézi üzemmódba kapcsol + A jelzőlámpa pirosan villog. + gomb , és lámpa állandó	• Az előmelegítési idő túl rövid.	• Időnként felügyelje a sütést (kézi üzemmódban). Vagy • Állítsa le a grillsütőt, vegye ki az ételt, zárja le a grillsütőt, válasszon ki új sütési programokat, amelyeket használni szeretne, és várja meg, amíg az előmelegítési ciklus befejeződik.

Sütési útmutató (automatikus program)

Célzott program	Sütési szint jelzőlámpa		
	nyers	közepes	átsült
Vörös hús	Nyers	Közepes	Átsült
Hamburger	Nyers	Közepes	Átsült
Panini/szendvics	Enyhén sült	Pirított	Ropogós
Hal	Enyhén sült	Közepes	Átsült
Szárnyasok			Teljesen átsült
Kolbász/bárány			Teljesen átsült
Sertés			Teljesen átsült
Szalonna	Enyhén sült	Átsült	
Tenger gyümölcsei		Közepes	Átsült

HU

Tippek: ha alig sülten – kék – szeretné a húst, akkor használhatja a(z) -t

Sütési útmutató (kézi üzemmóddal)

Étel		Sütési program	Sütési szint nyers / közepes / átsült
Kenyér	Kenyérszeletek, melegszendvicsek		
	Hamburger: (a hús elősütése után)		
Hús és szárnyasok	Bárány (csont nélkül)		
	Bárányszelet sütéshez		
	Fagyasztott csirkehús		
	Pácolt csirkemell		
	Szűzpecsenye (csont nélkül), sertés hasalja		
	Kacsamell		
Hal	Egész pisztráng		
	Tonhal szelet		
	Garnélarák (páncéllal vagy páncél nélkül)		
	Fűrészes garnéla páncéllal		
	Gambas		
Kézi üzemmód Lásd a speciális gyors indítás utasításokban.	Grillezett zöldségek és gyümölcsök (egyforma vastagságúra kell vágni őket)		4 különböző hőmérséklet-beállítás

Fagyasztott ételek esetén nyomja meg a(z) gombot a program kiválasztása előtt.

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ
ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Напътствия за използването, поддръжка и инсталация на продукта: в името на Вашата безопасност, моля, прочетете всички параграфи на ръководството с инструкции, включително свързаните пиктограми.

- Този уред е предназначен за използване само на закрито и в домашни условия. Той не е предназначен за използване за следните цели и гаранцията няма да важи за:
  - кухненски зони за персонала в магазини, офиси и други работни среди;
  - ферми;
  - от клиенти в хотели, мотели и други места за жилищно настаняване;
  - среди тип "нощувка и закуска".
- Преди първата употреба отстранете всички опаковъчни материали, стикери и аксесоари от вътрешната и от външната страна на уреда..
- Този уред не е предназначен за използване от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности или с липса на опит и знания, освен ако не получават наблюдение или инструкции относно използването на уреда от възрастно лице, отговарящо за тяхната безопасност. Децата трябва да се наблюдават, за да не си играят с уреда и да не го ползват като играчка.
- Този уред може да се използва от деца на възраст 8 и повече години и лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и знания, ако получат наблюдение или инструкции относно употребата на уреда по безопасен начин и разберат свързаните с уреда рискове. Почистването и потребителската поддръжка не бива да се извършват от деца, освен ако имат навършени 8 години и не го извършват в присъствието на възрастен.
- Дръжте уреда и кабела му извън обсега на деца под 8-годишна възраст.
- Никога не оставяйте уреда без наблюдение, когато се използва.
- Температурата на достъпните повърхности може да е висока, докато уредът работи. Никога не докосвайте горещите повърхности на уреда.
- Уредът не е предвиден за употреба чрез външен таймер или отделна

система за дистанционен контрол.

- Развийте захранващия кабел докрай, преди да включите уреда в контакта.
- Ако захранващият кабел е повреден, трябва да се смени от производителя или негов сервизен представител, за да се избегнат всички рискове.
- Не използвайте удължителен проводник. Ако поемете отговорността за това, използвайте само удължителен проводник в добро състояние, с щепсел със заземяваща връзка и подходящ за напрежението на уреда. Вземете всички необходими предпазни мерки, за да не се спъне никой в удължителния кабел.
- Винаги включвайте уреда в заземен контакт.
- Уверете се, че подаваното електрозахранване е съвместимо с мощността и волтажа, посочени отдолу на уреда.
- Използвайте гъба, топла вода и почистващ препарат за почистване на готвещите плочи.
- Никога не потапяйте уреда, захранващия му кабел или щепсела във вода или друга течност.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не извършвайте нагряване или предварително нагряване, без 2-те плочи за готвене да са в уреда.

BG

Какво да правите

- Прочетете инструкциите внимателно, включително и за различните версии, в зависимост от аксесоарите, доставени с Вашия уред, и ги дръжте на лесно.
- В случай на инцидент, незабавно изплакнете изгореното със студена вода и повикайте лекар, ако е необходимо.
- Преди първата употреба измийте плочите (вижте параграф 5), налейте малко готварско олио върху плочите и ги избършете с мека кърпа или кухненска хартия.
- Поставете захранващия кабел внимателно, без значение дали се използва удължителен проводник или не, така, че гостите да могат свободно да се движат около масата, без да се спъват в кабела.
- Изпаренията при готвене могат да бъдат опасни за животни, които имат особено чувствителна дихателна система, като например птици. Съветваме стопаните на птици да ги държат далеч от зоната за готвене.
- Винаги дръжте уреда извън обсега на деца.
- Преди употреба проверете дали и двете повърхности на плочата са чисти.
- За да избегнете увреждане на плочите, ги използвайте само с уреда, за който са предназначени (т.е., не ги поставяйте във фурна, върху газов или електрически котлон и т.н.).
- Уверете се, че плочите са стабилни, добре позиционирани и правилно захванати към уреда. Използвайте само плочите, предоставени с уреда, или закупени от одобрен сервизен център.
- Винаги използвайте дървена или пластмасова шпатула, за да не повредите плочите за готвене.
- Използвайте само части или аксесоари, предоставени с уреда или закупени от одобрен сервизен център. Не ги използвайте за други уреди или цели.

Какво да не правите

- Не използвайте уреда на открито.
- Никога не оставяйте уреда без наблюдение, когато е включен в контакта или се използва.
- За да предотвратите прегряване на уреда, не го поставяйте в ъгъл или под стенен шкаф.
- Никога не поставяйте уреда директно върху деликатна повърхност (стъклена маса, покривка, лакирана мебел и др.), нито върху мека повърхност като кърпа.
- Никога не поставяйте уреда под шкаф, закачен за стена, нито под рафт, нито близо до запалими материали като щори, завеси или стенни картини.
- Никога не поставяйте уреда върху или близо до горещи или хлъзгави повърхности; захранващият кабел никога не бива да е близо до или в контакт с горещите части на уреда, нито близо до източник на топлина, нито върху остри ръбове.
- Не поставяйте кухненски прибори върху повърхностите за готвене на уреда.
- Никога не режете храна директно върху плочите,
- Не използвайте метални четки, абразивна тел или агресивен прах за почистване, тъй като това може да повреди незалепващото покритие.
- Не местете уреда, докато се използва.
- Не носете уреда за дръжката, нито за металните жици.
- Никога не оставяйте уреда да работи празен.
- Не използвайте алуминиево фолио или други предмети между плочата и храната, която се готви.
- Не отстранявайте тавичката за събиране на мазнина, докато се готви. Ако тавичката за събиране на мазнина се напълни по време на готвене: оставете уреда да изстине, преди да я изпразните.
- Не поставяйте горещата плоча върху чуплива повърхност или под вода.
- За да запазите незалепващите характеристики на покритието, избягвайте прекалено предварително нагряване с празен уред.
- Плочите никога не бива да се пипат, докато са горещи.
- Не гответе храната си в алуминиево фолио.
- За да избегнете повреждане на уреда, никога не използвайте рецепти за фламбиране с него.
- Не поставяйте алуминиев лист или друг предмет между плочите и нагряващия елемент.
- Никога не притопляйте и не гответе, докато грилът е отворен.
- Никога не загрявайте уреда без плочите за готвене.

Съвети/информация

- Благодарим Ви, че сте закупили този уред, предназначен само за домашна употреба.
- В името на Вашата безопасност, този уред отговаря на приложимите стандарти и регулации - Директива за ниско напрежение - Електромагнитна съвместимост - Околна среда - Материали в контакт с храни.
- През първите минути на първото ползване може да се появят лека миризма и малко дим.
- Нашата компания има политика за постоянно изследване и развиване и може да модифицира тези продукти без предизвестие.
- Не консумирайте хранителни продукти, които са били в контакт с частите, обозначени с логото
- Ако храната е прекалено гъста, системата за безопасност ще спре работата на уреда.
- Уредът не може да се почиства. Ако е много мръсен, изчакайте да изстине докрай и изтъркайте със суха кърпа.

Околна среда

Защитата на околната среда е преди всичко!

ⓘ Вашият уред съдържа ценни материали, които могат да се извлекат или рециклират.

➲ Оставете го в местен пункт за събиране на полезни отпадъци.

Описание

A	Контролен панел	**A4**	Ръчен режим "4 температурни настройки" Вижте конкретното ръководство за бърз старт.	**C**	Дръжка
A1	Бутон за включване/ изключване	**A5**	**Бутон** OK	**D**	Плочи за готвене
A2	Режим за замразена храна	**A6**	Индикатор за ниво на готвене или температура	**E**	Тавичка за оттичане
A3	Автоматични програми за готвене	**B**	Корпус	**F**	Захранващ кабел

Цветно ръководство на индикатора за ниво на готвене

предварително нагряване

МИГАНЕ В ЛИЛАВО
Изчакайте.

НЕПРЕКЪСНАТО ЛИЛАВО
Край на предварително нагряване
Можете да сложите храната.

начало на готвене

СИНЬО
Начало на готвене.

ЗЕЛЕНО
По време на началото на цикъла за готвене ще се чуе звуков сигнал, който известява потребителя, че програмата за готвене "Алангле" се подготвя за начало.

готвене - готово за ядене

ЖЪЛТО
Готвене "алангле".

ОРАНЖЕВО
"Средно" сготвяне.

ЧЕРВЕНО
"Добре" сготвено.
Край на готвенето.

поддържане на топлина "30' приблизително"

МИГАНЕ В ЧЕРВЕНО
Край на готвене до "добре" сготвено.

НЕПРЕКЪСНАТО ЗЕЛЕНО
Ръчната функция е избрана или активирана автоматично, вижте "Ръководство за отстраняване на неизправности стр. 133".

МИГАНЕ В БЯЛО
Неизправност на продукта
Вижте "Ръководство за отстраняване на неизправности".
Свържете се с отдела за поддръжка на клиентите

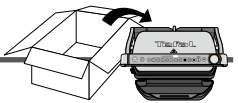
Ръководство за програми за готвене

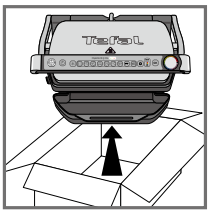
- Бургер
- Червено месо
- Панини/сандвич
- Наденици/агнешко
- Риба
- Птиче месо
- Морски дарове
- Свинско
- Бекон
- Ръчен режим:

Традиционен грил за ръчна работа с 4 различни настройки на температурата (от 110°C до 285°C)

BG

1 Подготовка

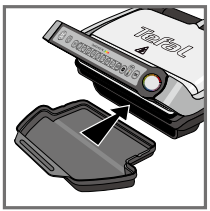




1

2

1 Отстранете всички опаковъчни материали, стикери и аксесоари от вътрешната и от външната страна на уреда. Цветният стикер на индикатора за ниво на готвене може да е променен в зависимост от езика. Можете да го смените със стикера от вътрешната страна на опаковката.



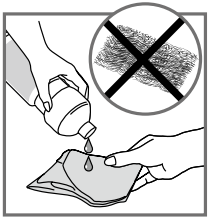
3

4

2 Преди първата употреба почистете добре плочите с топла вода и малко препарат за съдове, изплакнете и подсушете добре.

3-4 Поставете вадещата се тавичка за оттичане отпред на уреда.

2 Предварително нагряване



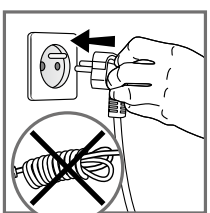
5

6

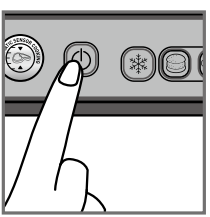
5 За най-добри резултати можете да избършете плочите за готвене с кухненска хартия, потопена в малко готварско олио, за да подобрите работата на незалепващото покритие.

6 Отстранете излишното олио с чиста кухненска хартия.

7 Уверете се, че долната плоча за готвене и горната плоча за готвене са поставени правилно в продукта, преди да започне фазата на предварително нагряване. Свържете уреда към електрически контакт. (Имайте предвид, че кабелът трябва да бъде развит докрай.)



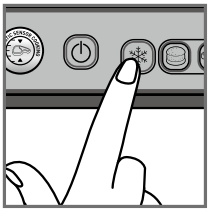
7



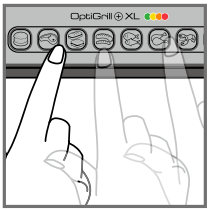
8

8 Натиснете бутона за вкл/изкл.

Внимание: Уверете се, че между плочите няма храна.



9



10

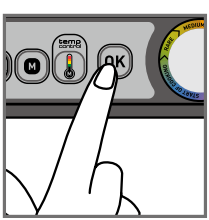
9 Ако храната, която желаете да сготвите, е замразена, натиснете бутона "замразена храна".

10 Изберете подходящия режим за готвене в зависимост от това какъв вид храна искате да готвите.

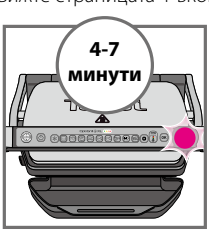
Съвет, особено за месо: резултатите от готвенето с предварително настроените програми може да варират в зависимост от произхода, начина на рязане и качеството на храната, която се готви; програмите са зададени и изпробвани с висококачествена храна.
По същата логика при готвене трябва да се има предвид и дебелината на месото; не бива да готвите храни с дебелина над 4 см.

BG

Ако не сте сигурни кой режим за готвене да използвате за други храни, които не са посочени по-горе, моля, вижте страницата "Ръководства за готвене" 134.



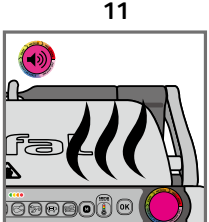
11



12

11 Натиснете бутона "**OK**": уредът започва предварително нагряване, а индикаторът за ниво на готвене мига в лилаво.
Бележка: Ако сте избрали погрешна програма, се върнете на етап 8.

12 Изчакайте 4-7 минути.



13

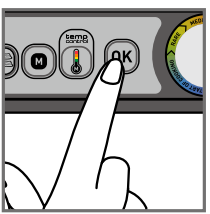
13 Чува се звуков сигнал, а индикаторът за готвене спира да мига, когато режимът за предварително нагряване приключи.
Коментари: В края на предварителното нагряване, ако уредът остане затворен, системата за безопасност го изключва.

3 Готвене

14

15

16



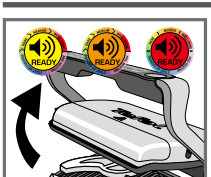
17

18

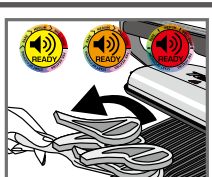
14-15 След предварителното нагряване уредът е готов за използване.
Отворете грила и поставете храната върху плочата за готвене.
Коментари: ако уредът остане отворен твърде дълго, системата за безопасност ще го изключи автоматично.

16-17 Уредът автоматично настройва цикъла за готвене (време и температура) в зависимост от дебелината и количеството на храната.
Затворете уреда, за да започнете цикъла за готвене. **Бележка за много тънки парчета храна:** затворете уреда, бутонът "**OK**" ще замига, а индикаторът ще остане в постоянно лилаво; натиснете "**OK**", за да се уверите, че уредът разпознава храната и че цикълът за готвене започва. Индикаторът за ниво на готвене светва в синьо, след което в зелено, за да посочи, че готвенето е в процес (за най-добри резултати не отваряйте и не местете храната по време на процеса за готвене).
По време на процеса за готвене при всеки етап на готвене се чува звуков сигнал, който предупреждава потребителя, че е достигнато ниво на готвене (например алангле/жълто).

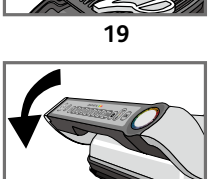
18 В зависимост от степента на готвене, индикаторната лампичка сменя цвета си. Когато индикаторната лампичка е жълта и се чуе звуков сигнал, храната е алангле, когато индикаторната лампичка е оранжева и се чуе звуков сигнал, храната е средно сготвена, а когато индикаторната лампичка е червена, храната е сготвена добре.
Бележка: ако обичате месото си съвсем алангле, извадете месото, когато индикаторът за ниво на готвене светне в зелено.
Моля, имайте предвид, че особено при месото е нормално резултатът от готвенето да варира в зависимост от вида, качеството и произхода на храната.



19



20



21

19-20 Когато цветът, отговарящ на Вашия избор на ниво на готвене се появи и чуете звуков сигнал, отворете уреда и извадете храната.

21 Затворете уреда. Контролният панел ще светне и ще влезе в режим "избор на програма".
Коментар: системата за безопасност ще изключи уреда автоматично, ако не бъде избрана програма.

BG

Поредни готвения

Ако желаете да готвите по-големи количества храна, задайте температурата на уреда отново (вижте раздел 2. "Предварително нагряване", като започнете от точка 9), дори ако готвите същия вид храна или на същата програма.

Как да сготвите друга партида храна:

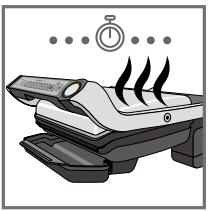
След като приключите с първата партида храна:

1. Уверете се, че уредът е затворен и в него няма храна.
2. Изберете подходящия режим/програма за готвене (тази стъпка е необходима, дори ако желаете да изберете същия режим на готвене като за предишната партида храна).
3. Натиснете бутона "**OK**": уредът започва предварително нагряване. Предварителното нагряване се показва от индикатора за ниво на готвене, който мига в лилаво.
4. Предварителното нагряване е готово, когато се чуе звуков сигнал и индикаторът за ниво на готвене спре да мига в лилаво.
5. След предварителното нагряване уредът е готов за използване. Отворете грила и поставете храната в уреда.

Важно:

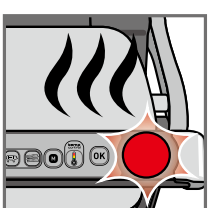
- Моля, имайте предвид, че предварителното нагряване е необходимо за всяка нова партида храна за готвене.
  Не забравяйте: преди да активирате предварителното нагряване се уверете, че уредът е затворен и в него няма остатъци от храна.
- След това изчакайте предварителното нагряване да приключи, преди да отворите грила и да поставите храната вътре.
  Бележка: ако новият цикъл на предварително нагряване се активира незабавно след края на предишния цикъл, времето за предварително нагряване ще бъде съкратено.

22



23

24



25

22-23-24

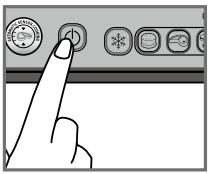
Ако искате да готвите храна за различни лични вкусове, отворете грила и извадете храната, когато достигне желаното ниво, след което затворете грила и продължете да готвите останалата храна. Програмата ще продължи своя цикъл на готвене, докато достигне ниво "добре сготвено".

25 Функция за поддържане на топлина

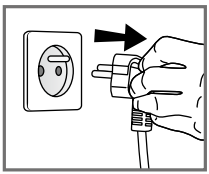
Веднъж щом бъде достигнато ниво "добре сготвено", готвенето приключва, уредът автоматично ще премине на настройка за запазване на топлина, индикаторът за ниво на готвене автоматично ще стане червен и ще се чува звуков сигнал на всеки 20 секунди. Ако на грила бъде оставена храна, тя ще продължи да се готви, докато плочите за готвене изстиват. Можете да спрете звуковия сигнал, като натиснете бутона "**OK**".

Коментар: системата за безопасност ще изключи уреда автоматично след определен период от време.

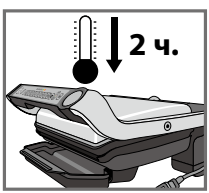
5 Почистване и поддръжка



26



27



28

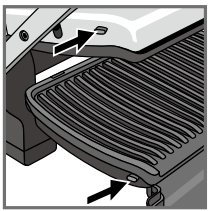
26 Натиснете бутона за вкл/изкл, за да изключите уреда.

27 Извадете щепсела на уреда от контакта.

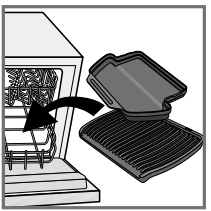
28 Оставете да изстине най-малко 2 часа.
За да избегнете случайни изгаряния, оставете грила да изстине добре, преди да го почиствате.

BG

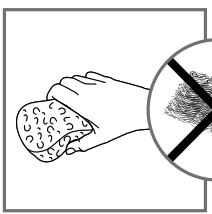
6 Почистване



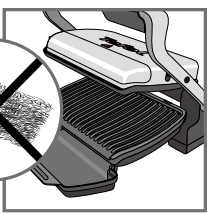
29



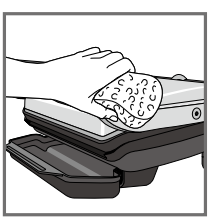
30



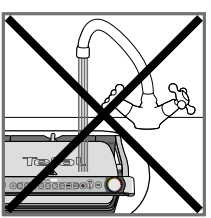
31



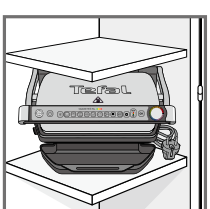
32



33



34



35

29 Преди почистване отключете и отстранете плочите, за да избегнете повреждане на повърхността за готвене. Тавата за оттичане и плочите за готвене могат да се мият в съдомиялна машина.

30 Уредът и кабелът му не могат да се поставят в съдомиялна машина. Нагряващите елементи, видимите и достъпните части не бива да се почистват след отстраняване на плочите. Ако са много мръсни, изчакайте уреда да изстине напълно и ги почистете със суха кърпа. Ако не желаете да ги почиствате в съдомиялна машина, можете да използвате топла вода и малко течен препарат за съдове, за да почистите плочите за готвене, след което ги изплакнете обилно, за да премахнете всякакви остатъци. Подсушете добре с хартиена кърпа.

31-32 Не използвайте метални четки или абразивни препарати за почистване на никоя част от грила; използвайте само найлонови или неметални гъби за почистване.

Изпразнете тавата за оттичане и я измийте в топла вода с малко течен препарат за съдове, после подсушете добре с хартиена кърпа.

33 За да почистите капака на грила го избършете с топла, влажна гъба и подсушете със суха, мека кърпа.

34 Не потапяйте корпуса на грила във вода или други течности.

35 Винаги се грижете грилът да е чист и сух, преди да го прибирате за съхранение.
Всякакво друго сервизно обслужване трябва да се извършва от упълномощен сервизен представител.

Ръководство за отстраняване на неизправности

Проблем	Причина	Решение
Бутонът (MENU) **мига** + Индикаторната лампичка свети **постоянно в зелено** + Бутонът (OK) **мига** + Бутонът (■) свети постоянно	• Включването на уреда или стартирането на автоматичен цикъл за готвене с храна и без предварително нагряване на плочите (ръчният режим се активира автоматично).	• 2 възможни опции – Изберете настройката за температура, като натиснете бутона (MENU) и след това натиснете **OK**. Оставете да се готви, но трябва да наблюдавате готвенето (ръчен режим). – спрете уреда, извадете храната, затворете уреда добре, препрограмирайте уреда и изчакайте до края на предварителното нагряване.
Уредът спира по време на цикъла за предварително нагряване или готвене.	• Уредът е оставен отворен за твърде дълго по време на готвене. • Уредът е оставен да бездейства твърде дълго след края на затоплянето или поддържането на топлина.	• Откачете уреда от контакта и го оставете 2-3 минути, след това рестартирайте процеса. Следващия път, когато използвате уреда, се уверете, че го отваряте и затваряте бързо за най-добри резултати от готвенето. Ако проблемът не се реши, се свържете с местния отдел за поддръжка на клиентите на Tefal.
Индикаторната лампичка **ще мига в бяло** + Бутонът (1) / (2) / (3) / (4) **мига** + Прекъснати звукови сигнали Уредът вече не издава звукови сигнали.	• Грешка на уреда. • Уредът е съхраняван или използван в прекалено студена стая.	• Откачете и свържете уреда наново и незабавно рестартирайте с цикъл за предварително нагряване. Ако проблемът не се реши, се свържете с отдела за поддръжка на клиенти.
Индикаторната лампичка **ще мига в бяло** + Бутонът (1) **мига** + Непрекъснат звуков сигнал	• Грешка на уреда.	• Откачете уреда и се свържете с отдела за поддръжка на клиенти.
След предварителното нагряване поставих храната вътре и затворих уреда, но индикаторната лампичка остава лилава и готвенето не започва.	• Размерът на храната в уреда е над 4 см.	• Размерът на храната не бива да надвишава 4 см.
	• Грилът не е отворен докрай при поставянето на храната вътре.	• Отворете грила докрай и го затворете отново.
	• Уредът не засича храната вътре. **Количеството храна не е достатъчно, "OK" мига.**	• Потвърдете активиране на готвенето, като натиснете бутона (OK).
Уредът ще се активира в ръчен режим + Индикаторната лампичка ще мига в червено. + Бутоните (■), (MENU) и (OK) светят постоянно	• Времето за предварително нагряване е прекъснато.	• Наблюдавайте готвенето периодично (при използване на ръчен режим). Или • Спрете грила, извадете храната, затворете грила, изберете новата програма за готвене, която искате да използвате, и изчакайте цикъла на предварително нагряване да приключи.

BG

Ръководство за готвене (автоматични програми)

Специална програма	Цветен индикатор за ниво на готвене		
Червено месо	Алангле	Средно	Добре сготвено
Бургер	Алангле	Средно	Добре сготвен
Панини/сандвич	Леко сготвено	Потъмняло	Хрупкаво
Риба	Леко сготвена	Средно	Добре сготвена
Птиче месо			Напълно сготвено
Наденици/агнешко			Напълно сготвено
Свинско			Напълно сготвено
Бекон	Леко сготвен	Добре сготвен	
Морски дарове		Средно	Добре сготвени

Съвети: ако искате месото да е съвсем алангле (синя степен), можете да използвате

Ръководство за готвене (включително ръчен режим)

Храна		Програма за готвене	Ниво на готвене: алангле	средно	добре сготвено
Хляб	Филии хляб, сандвичи тип "тост"				
	Бургер: (след предварително готвене на месото)				
Месо и птиче месо	Агнешко (обезкостено)				
	Резен шунка за готвене				
	Замразени пилешки хапки				
	Мариновани пилешки гърди				
	Свинско филе (обезкостено), свинско шкембе				
	Патешки гърди				
Риба	Цяла пъстърва				
	Стек от риба-тон				
	Кралски скариди (с и без черупките)				
	Скариди без черупки				
	Скариди				
Ръчен режим Вижте конкретното ръководство за бърз старт	Зеленчуци и плодове на грил (трябва да са нарязани по един и същи начин и с една и съща дебелина)		4 различни настройки на температурата		

За замразена храна изберете , преди да изберете програма.

SIGURNOSNE UPUTE
VAŽNE SIGURNOSNE MJERE OPREZA

Koristite smjernice za održavanje i postavljanje proizvoda: radi vlastite sigurnosti, pročitajte sve odlomke uputa za uporabu, uključujući pripadajuće piktograme.

- Uređaj je namijenjen samo za uporabu u domaćinstvu. Ovaj uređaj nije namijenjen za uporabu u sljedećim primjenama, te jamstvo ne vrijedi za:
  - kuhinje osoblja u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima;
  - vikendicama;
  - od strane gostiju u hotelima, motelima i drugim okruženjima stambenog tipa;
  - objektima za noćenje i doručak.
- Prije prve uporabe uklonite sav ambalažni materijal, naljepnice i pribor unutar i izvan uređaja.
- Ovaj uređaj nije namijenjen za uporabu od strane osoba (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, osim ako im je dala dopuštenje ili ih uputila u korištenje uređaja osoba odgovorna za njihovu sigurnost. Djecu je potrebno nadgledati kako se ne bi igrala s uređajem te kako ga ne bi koristila kao igračku.
- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i starija, kao i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim mogućnostima ili osobe bez iskustva i znanja uz nadzor ili upute vezane za korištenje na siguran način i uz shvaćanje povezanih opasnosti. Poslove čišćenja i održavanja ne smiju obavljati djeca osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- Držite uređaj i kabel za napajanje podalje od dohvata djece mlađe od 8 godina.
- Nikada ne ostavljajte uređaj spojen na napajanje kada nije u uporabi.

- Dostupne površine mogu biti visoke temperature dok uređaj radi. Nikad ne dodirujte vruće površine uređaja.
- Ovaj uređaj nije namijenjen korištenju u kombinaciji s vanjskim uklopnim satom ili zasebnim sustavom za daljinsko upravljanje.
- Potpuno odmotajte kabel za napajanje prije priključivanja uređaja.
- Ako je električni kabel oštećen mora ga zamijeniti proizvođač ili stručna osoba radi izbjegavanja opasnosti.
- Ne koristite produžni kabel. Ako prihvaćate odgovornost za to, samo koristite produžni kabel koji je u dobrom stanju, koji ima priključak s uzemljenjem i pogodan je za uređaj ovog napona. Poduzmite sve potrebne mjere opreza kako bi se spriječilo da se bilo tko spotakne na produžni kabel.
- Uređaj uvijek priključite u uzemljenu zidnu utičnicu.
- Provjerite je li električno napajanje kompatibilno sa snagom i naponom navedenim na dnu uređaja.
- Za čišćenje ploče za kuhanje koristite spužvu, toplu vodu i sredstvo za pranje posuđa.
- Uređaj, strujni kabel i utikač ne uranjajte u vodu niti druge tekućine.

UPOZORENJE: Nemojte zagrijavati ili predgrijavati bez postavljene 2 ploče za pečenje unutar roštilja.

Učiniti sljedeće

- Pažljivo pročitajte upute, zajedničke za različite inačice, ovisno o dodatnom priboru kojeg ste dobili s uređajem, i držite ih na dohvat ruke.
- Ako dođe do nezgode, opeklinu odmah ispirite hladnom vodom, a ako je potrebno zatražite liječničku pomoć.
- Prije prve uporabe, operite ploču (ovisno o modelu) nalijte malo jestivog ulja na ploču i obrišite mekom krpom ili papirnatim ručnikom.
- Postavite kabel za napajanje pažljivo, bez obzira da li koristite produžni kabel ili ne, tako da se gosti mogu slobodno kretati oko stola bez spoticanja preko kabela.
- Pare od pečenja mogu biti opasne za životinje koje imaju posebno osjetljiv dišni sustav, kao što su ptice. Vlasnike ptica savjetujemo da ih drže podalje od područja za pečenje.
- Uređaj uvijek držite izvan dosega djece.
- Prije uporabe se uvjerite da su obje strane ploče čiste.
- Kako bi se spriječilo oštećenje ploča, koristite ih samo na uređaju za kojeg su dizajnirane (npr, ne stavljajte ih u pećnicu, na plinske plamenike ili električne ploče za kuhanje itd.).
- Osigurajte da ploče ili rešetke budu stabilne, dobro postavljene i odgovarajuće učvršćene na uređaj. Koristite samo ploče i rešetke koje ste dobili s uređajem ili nabavljene od ovlaštenog servisnog centra.
- Uvijek koristite drvenu ili plastičnu lopaticu za okretanje namirnica, kako biste izbjegli oštećivanje

ploče za kuhanje.
- Koristite samo ploče i rešetke koje ste dobili s uređajem ili nabavljene od ovlaštenog servisnog centra. Nemojte ih koristiti i za druge uređaje ili namjene.

Nemojte raditi sljedeće

- Ne koristite uređaj na otvorenom.
- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora kada je spojen na napajanje ili je u uporabi.
- Kako bi se spriječilo pregrijavanje, ne postavljajte ga u kut ili uz zid.
- Nikada ne postavljajte uređaj izravno na osjetljivu površinu (stakleni stol, stolnjak, lakirani namještaj, itd.) ili na mekanu površinu, kao što je papirnati ručnik.
- Nikad ne postavljajte uređaj u ormarić pričvršćen na zid, na policu ili pored zapaljivih materijala kao što su rolete, zavjese ili tapete.
- Uređaj nikada ne stavljajte na ili u blizinu vrućih površina. Strujni kabel nikada ne smije biti u blizini ili u dodiru s vrućim dijelovima uređaja, u blizini izvora topline ili oslonjen na oštre rubove.
- Ne stavljajte posuđe na površinu uređaja za pečenje.
- Nikada nemojte rezati namirnice izravno na pločama.
- Nemojte koristiti metalne spužvice za ribanje, abrazivnu žičanu vunu ili oštre lopatice jer to može oštetiti neprianjajući premaz.
- Ne pomičite uređaj dok radi.
- Ne nosite uređaj za dršku ili metalne žice.
- Nikada ne uključujte prazan uređaj.
- Ne koristite aluminijsku foliju ili slične materijale između ploče i roštilja i jela koje se priprema.
- Nemojte vaditi ladicu za prikupljanje masnoće pri pečenju. Ako se ladica za prikupljanje masti prilikom pečenja napuni: ostavite uređaj da se ohladi prije pražnjenja.
- Ne stavljajte ploču za pečenje na krhku površinu niti je uranjajte u vodu.
- Za očuvanje svojstva premaza protiv prianjanja, izbjegavajte pretjerano predgrijanje s praznim uređajom.
- Pločama nikada ne treba rukovati kada su vruće.
- Ne pecite hranu u aluminijskoj foliji.
- Kako biste izbjegli oštećivanje proizvoda, nemojte nikada koristiti flambe način pripreme na ovom uređaju.
- Ne stavljajte list aluminija ili bilo koji drugi predmet između ploče i grijača.
- Nikad nemojte zagrijavati ili peći dok je roštilj otvoren.
- Nikad ne zagrijavajte uređaj bez ploče za pečenje.

Savjeti/informacije

- Zahvaljujemo na kupnji ovog uređaja, koji je namijenjen samo za kućnu uporabu.
- Radi vaše sigurnosti, ovaj uređaj odgovara svim važećim standardima i propisima - Direktiva o niskom naponu, elektromagnetskoj kompatibilnosti, materijalima pogodnim za dodir s hranom.
- Tijekom prve uporabe može se na nekoliko minuta pojaviti lagani miris i malo dima.
- Naša tvrtka ima politiku neprekidnog istraživanja i razvoja, te može izmijeniti te proizvode bez prethodne najave.
- Nemojte konzumirajte hranu koja dođe u kontakt s dijelovima označenim s logotipom .
- Ako je hrana previše debela sigurnosni sustav spriječit će rad uređaja.
- Grijač nije potrebno čistiti. Ako je stvarno prljav, sačekajte da se ohladi i obrišite ga suhom krpom.

Okoliš

Vodite računa o zaštiti okoliša!

ⓘ Vaš uređaj sadrži vrijedne materijale koji se mogu povratiti ili reciklirati.

➲ Ostavite uređaj na lokalnom postrojenju za sakupljanje takve vrste otpada.

HR

Opis

A	Upravljačka ploča	**A4**	Ručni način "4 postavke temperature" Pogledajte posebni priručnik za brzi početak.	**C**	Ručka
A1	Tipka ON/OFF	**A5**	**Tipka** OK (U redu)	**D**	Ploče za pečenje
A2	Program za zamrznutu hranu	**A6**	Indikator razine pečenja ili temperature	**E**	Plitica za kapanje
A3	Programi za automatsko pečenje	**B**	Kućište	**F**	Kabel za napajanje

Indikator razine pečenja u bojama

zagrijavanje

LJUBIČASTO TREPERI
Pričekajte.

LJUBIČASTO SVJETLI
Kraj predgrijavanja
Možete staviti namirnice.

početak pečenja

PLAVO
Početak pečenja.

ZELENO
U početku ciklusa pečenja, oglasi se zvučni signal koji upozorava korisnika da je program "Slabije" pečenje spreman za početak.

pečenje - spremno za jelo

ŽUTO
„Slabije" pečenje.

NARANČASTO
„Srednje" pečenje.

CRVENO
„Dobro" pečenje.
Završetak pečenja.

održavanje topline
Oko „30"

CRVENO TREPERI
Završetak pečenja za „dobro pečeno".

SVIJETLI ZELENO
Odabrana ručna funkcija ili aktiviran automatski program. Pogledajte "Vodič za otklanjanje poteškoća na str. 146".

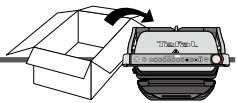
BIJELO TREPERI
Kvar uređaja
Pogledajte „Vodič za otklanjanje poteškoća".
Obratite se službi za korisnike

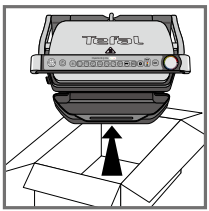
Vodič za programe pečenja

- Hamburger
- Crveno meso
- Pecivo/sendvič
- Kobasica/janjetina
- Riba
- Perad
- Plodovi mora
- Svinjetina
- Slanina
- Ručni način:

Tradicionalni roštilj za ručni rad s 4 različite postavke temperature (od 110 °C do 285°C)

1 Priprema





1

2

3

4

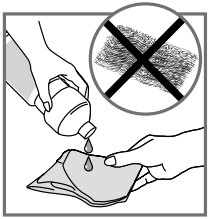
1 Uklonite sav ambalažni materijal, naljepnice i pribor unutar i izvan uređaja. Naljepnica indikatora razine pečenja u bojama može se mijenjati, ovisno o jeziku. Možete ga zamijeniti s onim unutar ambalaže.

2 Prije prve uporabe temeljito očistite ploče toplom vodom i malo deterdženta za pranje posuđa, te isperite i osušite.

3-4 Postavite odvojivu pliticu za prikupljanje masnoća od pečenja na prednji dio uređaja.

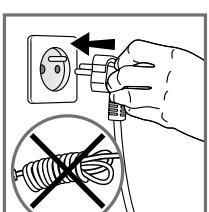
HR

2 Zagrijavanje

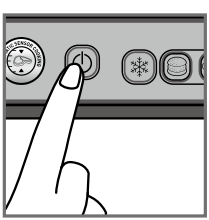


5

6



7



8

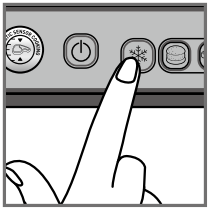
5 Za najbolje rezultate možete brisati ploču za pečenje papirnatim ručnikom umočenim u malo jestivog ulja, kako bi se poboljšalo svojstvo neprianjanja.

6 Uklonite bilo kakav višak ulja pomoću čistog kuhinjskog papirnatog ručnika.

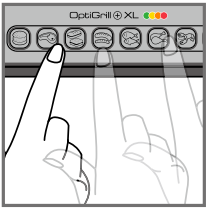
7 Prije nego što pokrenete fazu predgrijavanja se uvjerite da su donja i gornja ploča za pečenje pravilno postavljene u uređaju. Spojite uređaj na utičnicu napajanja. (Uzmite u obzir da bi kabel trebao biti u potpunosti odmotan).

8 Pritisnite tipku uklj/isklj.

Oprez: Uvjerite se da nema hrane između ploča



9



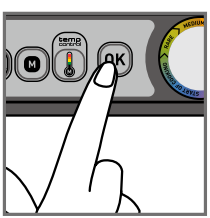
10

9 Ako je hrana koju želite pripremati zamrznuta, pritisnite odgovarajuću tipku za „smrznuto".

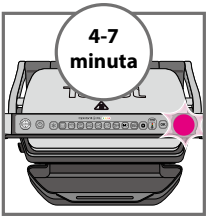
10Odaberite odgovarajući način pečenja sukladno vrsti hrane koju želite pripremiti.

Savjet, posebno za meso: rezultati pečenja na unaprijed definiranim programima mogu varirati ovisno o porijeklu, načinu rezanja i kvaliteti hrane koja se peče. Programi su postavljeni i testirani za hranu dobre kvalitete.
Slično tome, prilikom pečenja mora se uzeti u obzir i debljina mesa. Nije preporučljivo pripremati hranu debljine veće od 4 cm.

Ako niste sigurni u pogledu načina pečenja kojeg trebate koristiti za drugu hranu, jer nije gore navedena, pogledajte "vodiče za pečenje" na stranici 147.



11

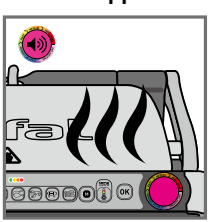


12

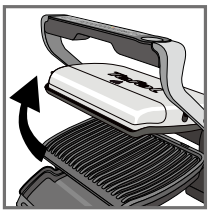
11 Pritisnite tipku **„OK"** (u redu): ako uređaj počne s zagrijavanjem i indikator razine pečenja treperi ljubičasto.
NB: Ako ste odabrali pogrešan program, vratite se na razinu 8.

12 Pričekajte 4-7 minuta.

13 Zvučni signal se oglasi a indikator razine pečenja prestane treperiti ljubičasto. Program zagrijavanja je završen.
Komentari: Ako po završetku zagrijavanja uređaj ostane zatvoren, sigurnosni sustav će isključiti uređaj.



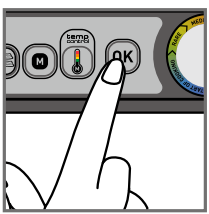
13



14

15

16



17

18

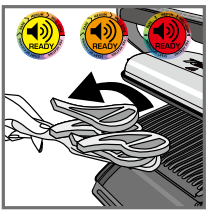
14-15 Nakon zagrijavanja je uređaj spreman za uporabu.
Otvorite roštilj i stavite hranu na ploče za pečenje.
Komentari: ako uređaj ostane predugo otvoren, sigurnosni sustav će automatski isključiti uređaj.

16-17 Uređaj automatski podešava ciklus pečenja (vrijeme i temperaturu) sukladno debljini i količini hrane.
Zatvorite uređaj da biste pokrenuli ciklus pečenja. **Napomena za vrlo tanke komade hrane:** Zatvorite uređaj. Tipka "**OK**" će treperiti a indikator svijetli "ljubičasto". Pritisnite "**OK**" kako bi se osiguralo da uređaj prepoznaje hranu i da ciklus počinje. Indikator razine pečenja promijeni boju u plavu, a zatim postaje zelena čime ukazuje na to da je pečenje u tijeku (za najbolje rezultate nemojte otvarati ili pomicati hranu tijekom postupka pečenja).
Tijekom pečenja, u svakoj fazi pečenja oglašava se zvučni signal koji korisnika upozorava da se dosegla određena razina pečenja (npr. slabije pečena/ žuta).

18 Indikator mijenja boju prema stupnju pečenja. Kad je indikator žute boje i oglasi se zvučni signal, hrana je slabo pečena, kada je indikator narančaste boje i oglasi se zvučni signal, hrana je srednje pečena, a kada je indikator crvene boje i oglasi se zvučni signal, hrana je dobro pečena.
Npr: ako volite da meso bude slabije pečeno, izvadite ga kada indikator razine pečenja postane zelen.
Imajte na umu da pogotovo u pogledu mesa, rezultat pečenja varira ovisno o vrsti, kvaliteti i porijeklu hrane.

3 Pečenje

19



20

21

19-20 Kad se pojavi boja koja vam odgovara u pogledu razine pečenja i oglasi se zvučni signal, otvorite uređaj i izvadite hranu.

21 Zatvorite uređaj. Upravljačka ploča će zasvijetliti te se postaviti na način „odabira programa".
Komentar: ako se ne odabere nijedan program sigurnosni sustav će automatski isključiti uređaj.

Uzastupno pečenje

Ako želite peći velike količine, postavite ponovno temperaturu uređaja (pogledajte poglavlje 2. „Zagrijavanje", počevši od točke 9) čak i ako pečete istu vrstu hrane ili isti program.

Kako peći slijedeći slijed hrane:

Po završetku prvog slijeda hrane:

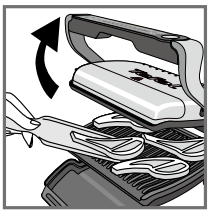
1. Uvjerite se da je uređaj zatvoren i da u unutrašnjosti nema ostataka hrane.
2. Odaberite odgovarajući način rada/program (ovaj korak je neophodan, čak i ako se odlučite za isti način pečenja koji ste koristili za prethodni slijed hrane).
3. Pritisnite tipku "**OK**": uređaj započinje predgrijavanje. Predgrijavanje je označeno indikatorom razine pečenja koji trepće ljubičasto.
4. Predgrijavanje je završeno kada se oglasi glasan zvučni signal, a indikator razine pečenja prestane treptati ljubičasto.
5. Nakon predgrijavanja, uređaj je spreman za uporabu. Otvorite poklopac roštilja i postavite hranu.

Važno:

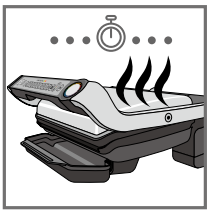
Imajte na umu da je zagrijavanje potrebno za svako novo pečenje hrane.

Podsjetnik: prije pokretanja predgrijavanja se uvjerite da je uređaj zatvoren i da u unutrašnjosti nema ostataka hrane.

- Zatim prije otvaranja roštilja i stavljanja hrane pričekajte da završi zagrijavanje.
  Napomena: ako se novi ciklus zagrijavanja aktivira neposredno nakon završetka prethodnog ciklusa, vrijeme zagrijavanja će se smanjiti.

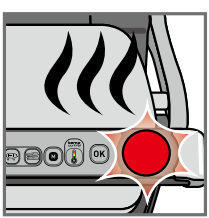


22



23

24



25

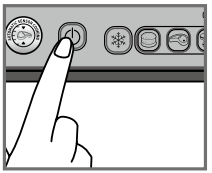
22-23-24

Ako želite pripremati hranu do različitih razina osobnog ukusa, otvorite roštilj i izvadite hranu kada dostigne željenu razinu, a zatim zatvorite roštilj i nastaviti peći preostalu hranu. Program će nastaviti svoj ciklus pečenja sve dok ne dosegne razinu 'dobro pečeno'.

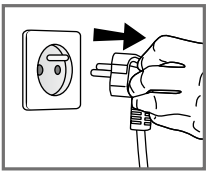
25 Funkcija održavanja topline

Kada se hrana kvalitetno ispeče, pečenje završava, uređaj se automatski prebacuje na postavku održavanja topline a pokazivač razine pečenja automatski svijetli crveno i svakih 20 sekundi se oglasi zvučni signal. Ako hrana ostane na roštilju, ona će se nastaviti peći sve dok se ploča za pečenje ne ohladi. Rad aparata možete zaustaviti u bilo kojem trenu pritiskom na tipku "**OK**".

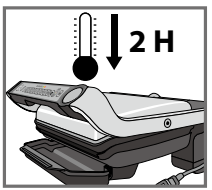
Komentar: sigurnosni sustav nakon određenog vremena automatski isključuje uređaj.



26



27



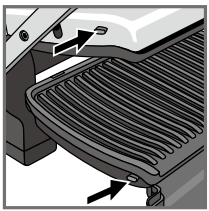
28

26 Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje kako biste uključili uređaj.

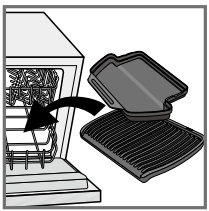
27 Odspojite uređaj iz zidne utičnice.

28 Ostavite da se ohladi najmanje 2 sata.
Kako biste izbjegli slučajne opekline, prije čišćenja ostavite roštilj da se dovoljno ohladi.

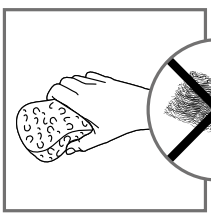
6 Čišćenje



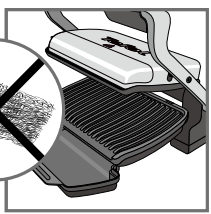
29



30

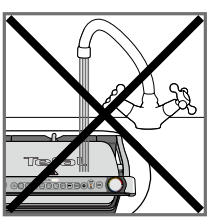


31

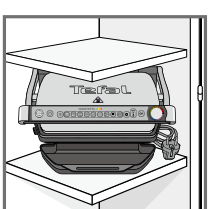


32

33



34



35

29 Prije čišćenja, odblokirajte i uklonite ploče kako bi se spriječilo oštećenje ploča za pečenje. Pladanj za kapanje i ploče za pečenje smiju se prati u perilici posuđa.

30 Uređaj i njegov kabel ne smiju se prati u perilici za pranje posuđa. Nakon skidanja ploča ne treba čistiti grijače, vidljive i dostupne dijelove uređaja. Ako su stvarno prljavi, sačekajte da se uređaj ohladi i obrišite ga suhom krpom. Ako ih ne želite prati u perilici posuđa, za čišćenje ploče za pečenje možete koristiti toplu vodu i malo tekućeg sredstva za pranje posuđa, a zatim dobro isperite kako biste uklonili ostatke. Temeljito osušite pomoću papirnatog ručnika.

HR

31-32 Nemojte koristiti metalne spužvice za ribanje, čeličnu vunu ili abrazivna sredstva za čišćenje bilo kojeg dijela roštilja. Koristite samo najlonske ili nemetalne spužvice za čišćenje.

Ispraznite pladanj za kapanje i operite ga u toploj vodi s malo sredstva za pranje posuđa, a zatim temeljito osušite pomoću papirnatog ručnika.

33 Poklopac roštilja obrišite toplom vlažnom spužvom i osušite mekom, suhom krpom.

34 Ne uranjajte uređaj u vodu ili neku drugu tekućinu.

35 Prije pohranjivanja uvijek provjerite je li roštilj čist i suh.
Bilo kakve poslove servisiranja treba obavljati zastupnik ovlaštenog servisera.

Vodič za otklanjanje poteškoća

Poteškoća	Uzrok	Rješenje
Tipka **treperi** + Svjetlo indikatora **svijetli zeleno** + Tipka **treperi** + Tipka svjetli	• Uključenje uređaja ili automatsko pokretanje ciklusa pečenja hrane a bez predgrijavanja ploče (automatski se aktivira ručni način rada).	• 2 mogućnosti: – Odaberite postavku temperature pritiskom na tipku a zatim pritisnite tipku **OK (U redu)**. Ostavite da se peče, ali morate pratiti pečenje (ručni način). – Zaustavite rad uređaja, izvadite hranu, pravilno zatvorite uređaj, ponovno odaberite program uređaja i pričekajte da završi zagrijavanje.
Uređaj se zaustavlja tijekom ciklusa zagrijavanja ili pečenja.	• Uređaj je za vrijeme pečenja predugo držan otvoren. • Uređaj je u stanju mirovanja predugo nakon završetka zagrijavanja ili održavanja topline.	• Odspojite uređaj iz utičnice i ostavite ga 2-3 minute, a zatim ponovno pokrenite postupak. Sljedeći put kada koristite uređaj, pazite da brže otvorite i zatvorite uređaj radi boljih rezultata pečenja. Ako se poteškoća pojavi ponovo obratite se lokalnoj službi za korisnike tvrtke Tefal.
Svjetlosni indikator **treperi bijelo** + / / / tipka **treperi** + Povremeni zvučni signal Uređaj više ne oglašava zvučni signal.	• Kvar uređaja. • Uređaj je bio pohranjen ili se koristi u prostoriju u kojoj je prehladno.	• Odspojite i ponovno spojite uređaj i odmah ponovno pokrenite ciklus zagrijavanja. Ako se poteškoća pojavi ponovo obratite se lokalnoj službi za korisnike.
Svjetlosni indikator **treperi bijelo** + Tipka **treperi** + Neprestani zvučni signal	• Kvar uređaja.	• Odspojite uređaj i obratite se lokalnoj službi za korisnike.
Hrana je nakon zagrijavanja postavljena u roštilj i roštilj je zatvoren, ali svjetlosni indikator ostaje ljubičast i pečenje ne počinje.	• Hrana u uređaju je deblja od 4 cm.	• Hrana u uređaju ne smije premašiti 4 cm.
	• Roštilj nije u potpunosti otvoren prilikom postavljanja hrane u njega.	• Otvorite roštilj i ponovno ga zatvorite.
	• Uređaj ne prepoznaje umetnutu hranu. **Nije umetnuto dovoljno hrane, "OK" treperi.**	• Potvrdite početak pečenja pritiskom na tipku .
Uređaj će se aktivirati u ručnom načinu rada + Svjetlosni indikator treperi crveno. + Tipka , i svijetle	• Prekratko vrijeme zagrijavanja.	• Povremeno pratite stanje pečenja (za upotrebu u ručnom načinu rada). Ili • Zaustavite rad roštilja, izvadite hranu, zatvorite roštilj, odaberite novi program pečenja po želji i pričekajte da se dovrši ciklus zagrijavanja.

Vodič za pečenje (automatski programi)

Namjenski program	Indikator razine zapečenosti u bojama		
Crveno meso	Slabije	Srednje	Dobro pečeno
Hamburger	Slabije	Srednje	Dobro pečeno
Pecivo/sendvič	Lagano pečeno	Zapečeno	Hrskavo
Riba	Lagano pečeno	Srednje	Dobro pečeno
Perad			Potpuno pečeno
Kobasica/janjetina			Potpuno pečeno
Svinjetina			Potpuno pečeno
Slanina	Lagano pečeno	Dobro pečeno	
Plodovi mora		Srednje	Dobro pečeno

HR

Savjet: ako volite da meso bude jako slabo pečeno, možete koristiti

Vodič za pečenje (uključujući ručni način rada)

Hrana		Program pečenja	Razina pečenja slabije / srednje / dobro pečeno
Kruh	Kriške kruha, sendviči od tosta		
	Hamburger: (Nakon pretpečenja mesa)		
Meso i perad	Janjetina (bez kostiju)		
	Kriška šunke za kuhanje		
	Smrznute pileća krilca		
	Marinirana pileća prsa		
	Svinjski file (bez kostiju), svinjski odresci		
	Pureća prsa		
Riba	Cijela pastrva		
	Odrezak tune		
	Kozice (s i bez ljuski)		
	Gratinirane kozice		
	Račići		
Ručni način Pogledajte posebni priručnik za brzi početak.	Voće i povrće na žaru (treba biti istih kriški i debljine)		4 različite portavke temperature

Za zamrznutu hranu, pritisnite prije odabira programa.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

Ghiduri de utilizare, întreținere și instalare a produsului: pentru siguranța dumneavoastră, vă rugăm să citiți toate paragrafele din manualul de instrucțiuni, inclusiv pictogramele asociate.

- Acest aparat este destinat numai pentru uz casnic la interior. Acesta nu este destinat a fi utilizat în următoarele aplicații, iar garanția nu se va aplica pentru:
  - bucătării ale personalului din magazine, birouri și alte medii de lucru;
  - ferme;
  - de către clienți în hoteluri, moteluri și alte locații de tip rezidențial;
  - în locații de tip pensiune.
- Înainte de prima utilizare, eliminați toate materialele de ambalare, autocolantele și accesoriile din interiorul și exteriorul aparatului.
- Acest aparat nu este destinat folosirii de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau intelectuale reduse, sau lipsite de experiență sau cunoștințe, exceptând cazul în care acestea sunt supravegheate sau instruite în prealabil cu privire la utilizarea aparatului de o persoană adultă responsabilă de securitatea lor. Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul și nu folosesc aparatul drept jucărie.
- Acest aparat poate fi utilizat de către copii cu vârsta de peste 8 ani și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau intelectuale reduse ori lipsite de cunoștințe sau de experiență, dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea aparatului în deplină siguranță și înțeleg pericolele la care se expun. Curățarea și întreținerea aparatului nu se vor efectua de copii, cu excepția cazului când aceștia au vârsta peste 8 ani și sunt supravegheați.
- Nu lăsați aparatul și cordonul de alimentare al acestuia la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8 ani.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat atunci când acesta se află în funcțiune.
- Temperaturile de suprafață accesibile pot fi ridicate atunci când aparatul este în funcțiune. Nu atingeți niciodată suprafețele fierbinți

ale aparatului.
- Acest aparat nu a fost conceput pentru a putea fi utilizat prin intermediul unui temporizator extern sau cu un sistem de control de la distanță.
- Desfășurați complet cablul de alimentare înainte de conectarea aparatului la priză.
- Dacă este deteriorat cordonul de alimentare, acesta trebuie înlocuit de producător sau de agentul său de service, pentru a se evita orice pericol.
- A nu se folosi un prelungitor electric. Dacă acceptați răspunderea pentru acest lucru, utilizați doar un cablu prelungitor care este în stare bună, are ștecher cu împământare și este potrivit pentru puterea nominală a aparatului. Luați toate măsurile de precauție necesare pentru a preveni împiedicarea oricăror persoane de cablul prelungitor.
- Conectați întotdeauna aparatul într-o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că alimentarea cu energie electrică este compatibilă cu puterea nominală și tensiunea indicate în partea de jos a aparatului.
- Utilizați un burete, apă caldă și detergent lichid pentru vase pentru a curăța plăcile de gătit.
- Nu scufundați aparatul, cablul de alimentare și ștecherul acestuia în apă ori în orice alt lichid.

AVERTIZARE: Nu încălziți sau preîncălziți fără cele 2 plăci de gătit în interiorul grătarului.

RO

Recomandări

- Citiți instrucțiunile cu atenție, comune versiunilor diferite, în funcție de accesoriile furnizate împreună cu aparatul dvs. și păstrați-le la îndemână.
- În cazul în care se produce un accident, clătiți imediat arsura cu apă rece și contactați un medic dacă este necesar.
- Înainte de prima utilizare, se spală plăcile (a se vedea paragraful 5), se toarnă puțin ulei de gătit pe plăci și se șterg cu o cârpă moale sau cu un prosop de hârtie de bucătărie.
- Poziționați cablul de alimentare cu atenție, indiferent dacă este utilizat un cablu prelungitor sau nu, astfel încât oaspeții să se poată deplasa liber în jurul mesei, fără să se împiedice de acesta.
- Fumul de la gătit poate fi periculos pentru animalele care au un sistem respirator deosebit de sensibil, cum ar fi păsările. Se recomandă proprietarilor de păsări să le țină departe de zona de gătit.
- Depozitați întotdeauna aparatul într-un loc inaccesibil copiilor.
- Verificați ca ambele fețe ale plăcii să fie curate înainte de utilizare.
- Pentru a preveni deteriorarea plăcilor, folosiți-le numai pe aparatul pentru care au fost proiectate (de exemplu nu le plasați într-un cuptor, pe aragaz sau pe plita electrică etc).
- Asigurați-vă că plăcile sunt stabile, bine poziționate și corect prinse de aparat. Utilizați numai plăcile furnizate împreună cu aparatul sau cumpărate de la un centru de service autorizat.

- Folosiți întotdeauna o spatulă de lemn sau de plastic, pentru a evita deteriorarea plăcilor de gătit.
- Utilizați numai piesele sau accesoriile furnizate împreună cu aparatul sau cumpărate de la un centru de service autorizat. Nu le utilizați la alte aparate sau în alte scopuri.

Interzis

- Nu utilizați aparatul în exterior.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat atunci când acesta este în priză sau se află în funcțiune.
- Pentru a preveni supraîncălzirea aparatului, nu-l plasați într-un colț sau sub un dulap suspendat de perete.
- Nu așezați niciodată aparatul direct pe o suprafață fragilă (masă de sticlă, față de masă, mobilier lăcuit etc.) sau pe o suprafață moale, cum ar fi un prosop pentru ceai.
- Nu așezați niciodată aparatul sub un dulap suspendat de perete sau un raft sau lângă materiale inflamabile, cum ar fi jaluzele, perdele sau draperii de perete.
- Nu așezați niciodată aparatul pe sau în apropierea suprafețelor fierbinți sau alunecoase; cablul de alimentare nu trebuie să fie aproape sau în contact cu părțile fierbinți ale aparatului, aproape de o sursă de căldură sau să se sprijine pe margini ascuțite.
- Nu așezați ustensile pentru gătit pe suprafețele de gătit ale aparatului.
- Nu tăiați niciodată alimente direct pe plăci.
- Nu folosiți bureți metalici de curățat, bureți de sârmă abrazivă sau praf dur de curățat, deoarece acestea pot deteriora stratul antiaderent.
- Nu deplasați aparatul când este în timpul funcționării.
- Nu transportați aparatul de mâner sau de cablurile metalice.
- Nu utilizați niciodată aparatul gol.
- Nu folosiți folie de aluminiu sau alte obiecte între placă și alimentul care se prepară.
- Nu scoateți tava de colectare a grăsimilor în timpul gătitului. În cazul în care tava de colectare a grăsimilor se umple atunci când gătiți: lăsați aparatul să se răcească înainte de golire.
- Nu așezați placa fierbinte pe o suprafață fragilă sau sub apă.
- Pentru a păstra proprietățile neaderente ale stratului de acoperire, evitați preîncălzirea excesivă cu aparatul gol.
- Plăcile nu ar trebui să fie manipulate atunci când sunt fierbinți.
- Nu gătiți alimentele în folie de aluminiu.
- Pentru a evita deteriorarea aparatului dvs., nu utilizați rețete flambate cu acest aparat în niciun moment.
- Nu așezați o folie de aluminiu sau orice alt obiect între plăci și elementul de încălzire.
- Nu încălziți și nu gătiți niciodată în timp ce grătarul este deschis.
- Nu încălziți niciodată aparatul fără plăcile de gătit.

Recomandări/informații

- Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui aparat, care este destinat exclusiv uzului casnic.
- Pentru siguranța dumneavoastră, acest aparat este în conformitate cu standardele și reglementările aplicabile - Directiva privind tensiunea joasă - Compatibilitatea electromagnetică - Mediu - Materiale care intră în contact cu produsele alimentare.
- La prima utilizare, pot apărea un miros ușor și puțin fum în timpul primelor câteva minute.
- Compania noastră are o politică de cercetare și dezvoltare continuă și poate modifica aceste produse fără o notificare prealabilă.
- Nu consumați alimente care vin în contact cu părțile marcate cu logo-ul .
- În cazul în care produsul alimentar este prea gros, sistemul de siguranță va opri aparatul din funcționare.
- Rezistența nu se poate curăța. Dacă este foarte murdară, așteptați să se răcească complet și frecați cu o cârpă uscată.

Mediul înconjurător

Protecția mediului mai întâi!

Aparatul dumneavoastră conține materiale valoroase care pot fi recuperate sau reciclate.

Predați-l unui centru local de colectare a deșeurilor.

Descriere

A	Panou de control	**A4**	Mod manual „4 setări de temperatură" A se vedea ghidul specific de pornire rapidă.	**C**	Mâner
A1	Buton de pornire/oprire	**A5**	butonul **OK**	**D**	Plăci de gătit
A2	Modul alimente congelate	**A6**	Indicator pentru nivel de gătit sau temperatură	**E**	Tavă de picături
A3	Programe automate de gătit	**B**	Corp	**F**	Cordon de alimentare

Ghid de culori ale indicatorului nivelului de preparare

preîncălzire

VIOLET INTERMITENT
Așteptați.

VIOLET CONTINUU
Sfârșitul preîncălzirii
Puteți introduce alimentele.

începerea gătitului

ALBASTRU
Începerea gătitului.

VERDE
La începutul ciclului de gătit, se va emite un semnal sonor pentru a alerta utilizatorul că programul „Gătit în sânge" urmează să înceapă.

RO

gătit - gata de consum

GALBEN
„Gătit în sânge".

PORTOCALIU
„Gătit mediu".

ROȘU
Gătit „bine făcut".
Sfârșitul gătitului.

menținere la cald „aproximativ 30 min."

ROȘU INTERMITENT
Sfârșitul ciclului de gătit pentru „bine făcut".

VERDE CONTINUU
Funcție manuală selectată sau activată automat, consultați „Ghidul de depanare p. 159".

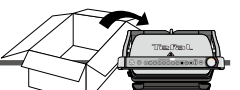
ALB INTERMITENT
Funcționare defectuoasă a produsului
Consultați „Ghidul de depanare".
Contactați serviciul pentru clienți.

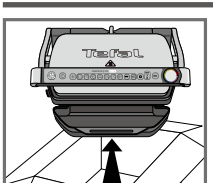
Ghid de programe de gătit

- Burger
- Carne roșie
- Panini / Sandwich
- Cârnați/miel
- Pește
- Pui
- Fructe de mare
- Porc
- Șuncă
- Mod Manual:

Grătar tradițional pentru operare manuală, care include 4 setări de temperatură diferite (de la 110°C la 285°C)

1 Preparare

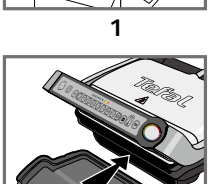




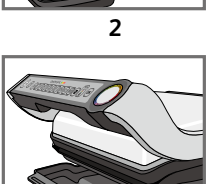
1

2

1 Îndepărtați toate materialele de ambalare, autocolantele si accesoriile din interiorul și exteriorul aparatului. Autocolantul de culoare de pe indicatorul nivelului de preparare poate fi modificat, în funcție de limbă. Puteți să-l înlocuiți cu cel din interiorul ambalajului.



3

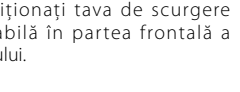


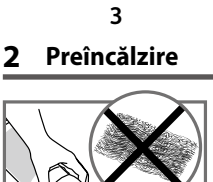
4

2 Înainte de utilizarea pentru prima dată, curățați bine plăcile cu apă caldă și puțin lichid de spălat vase, clătiți și uscați bine.

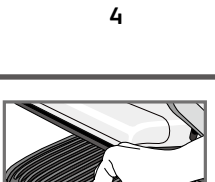
3-4 Poziționați tava de scurgere detașabilă în partea frontală a aparatului.

2 Preîncălzire





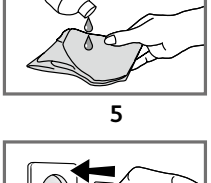
5



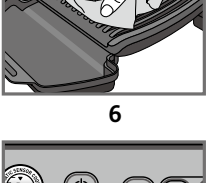
6

5 Pentru cele mai bune rezultate, puteți șterge plăcile de gătit folosind un prosop de hârtie înmuiat în puțin ulei de gătit, pentru a îmbunătăți proprietățile neaderente ale acestora.

6 Îndepărtați orice surplus de ulei folosind un prosop curat de hârtie de bucătărie.



7

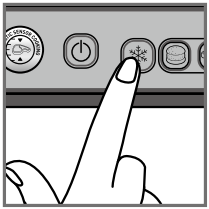


8

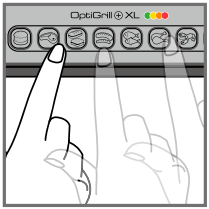
7 Asigurați ca placa inferioară de gătit și placa superioară de gătit să fie corect poziționate în interiorul produsului înainte de a începe etapa de preîncălzire. Conectați aparatul la o priză de rețea electrică. (Rețineți: cablul de alimentare trebuie să fie complet desfășurat.)

8 Apăsați pe butonul pornit/oprit.

Atenție: Asigurați-vă că nu există alimente între plăci.



9



10

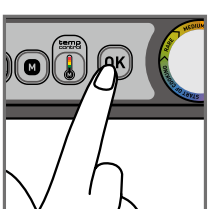
9 Dacă alimentele pe care doriți să le gătiți sunt congelate, apăsați pe butonul „alimente congelate".

10 Selectați modul de preparare corespunzător în funcție de ce tip de aliment doriți să gătiți.

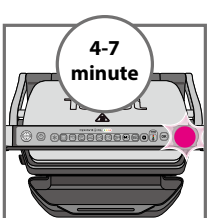
Recomandare, în special pentru carne: rezultatele gătitului pe programele presetate pot varia în funcție de origine, de tăiere și de calitatea produselor alimentare care se gătesc; programele au fost stabilite și testate pentru alimente de bună calitate.
În mod similar, grosimea cărnii trebuie să fie luată în considerare în timpul gătitului; nu ar trebui să gătiți alimente cu o grosime mai mare de 4 cm.

RO

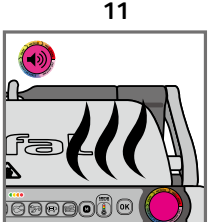
Dacă aveți îndoieli cu privire la modul de gătit pe care să-l utilizați pentru alte alimente, din cauză că nu sunt enumerate mai sus, vă rugăm să consultați paginile „ghidurilor de gătit" 160.



11



12



13

11 Apăsați pe butonul „**OK**": aparatul începe preîncălzirea și indicatorul de nivel de gătit clipește violet.
NB: Dacă ați selectat programul greșit, reveniți la etapa 8.

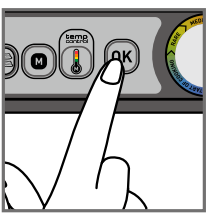
12 Așteptați timp de 4-7 minute.

13 Se aude un semnal sonor, iar indicatorul nivelului de gătit încetează să clipească violet; modul de preîncălzire este finalizat.
Comentarii: La sfârșitul preîncălzirii, în cazul în care aparatul rămâne închis, sistemul de siguranță va opri aparatul.

14

15

16



17

18

14-15 După preîncălzire, aparatul este gata de utilizare.

Deschideți grătarul și introduceți alimentele pe placa de gătit.

Comentarii: în cazul în care aparatul rămâne deschis prea mult timp, sistemul de siguranță va opri aparatul automat.

16-17 Aparatul reglează automat ciclul de preparare (timp și temperatură), în funcție de grosimea și cantitatea alimentelor.

Închideți aparatul pentru a începe ciclul de gătit. **Notă pentru bucăți subțiri de alimente:** închideți aparatul, butonul „**OK**" va lumina intermitent, iar indicatorul va rămâne "violet" continuu, apăsați pe „**OK**" pentru a asigura că aparatul recunoaște alimentele și că începe ciclul de gătit. Indicatorul nivelului de gătit devine albastru și apoi devine verde, pentru a indica faptul că gătitul este în curs de desfășurare (pentru cele mai bune rezultate nu deschideți și nu mutați alimentele în timpul procesului de preparare).

În timpul procesului de gătit, se emite un semnal sonor la fiecare etapă de gătit pentru a avertiza utilizatorul că s-a atins un nivel de gătit (de ex. gătit în sânge/ galben).

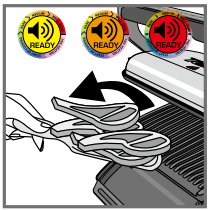
18 În funcție de gradul de coacere, indicatorul luminos își schimbă culoarea. Atunci când indicatorul luminos este galben cu un semnal sonor, alimentele sunt gătite puțin, atunci când indicatorul luminos este de culoare portocalie, cu un semnal sonor, alimentele sunt gătite mediu, iar când indicatorul luminos este de culoare roșie, alimentele sunt bine făcute.

N.B.: dacă vă place carnea în sânge, scoateți carnea atunci când indicatorul nivelului de preparare devine verde.

Vă rugăm să rețineți, în special la carne, este normal ca rezultatul de preparare să varieze în funcție de tipul, calitatea și originea produselor alimentare.

3 Gătit

19



20

21

19-20 Când apare culoarea corespunzătoare nivelului de gătit ales și se aude semnalul sonor, deschideți aparatul și scoateți mâncarea.

21 Închideți aparatul. Panoul de control se va aprinde și se va seta singur pe modul „alegerea programului".
Comentariu: sistemul de siguranță va opri automat aparatul în cazul în care nu se alege niciun program.

RO

Operații succesive de gătit

Dacă doriți să gătiți al doilea rând de alimente, setați temperatura aparatului din nou (a se vedea capitolul 2.„Preîncălzirea", pornind de la punctul 9), chiar dacă doriți să gătiți același tip de aliment sau să utilizați același program.

Cum se inițiază o nouă sesiune de gătit:

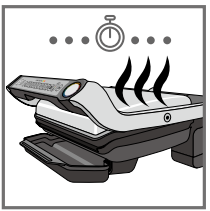
După terminarea primei sesiuni de gătit.

1. Asigurați-vă că aparatul este închis și că nu a rămas niciun rest de mâncare în interiorul acestuia.
2. Selectați modul/programul de gătit corespunzător (această etapă este necesară chiar dacă decideți să alegeți același mod de gătit ca în prima sesiune).
3. Apăsați pe butonul „**OK**": aparatul începe preîncălzirea. Preîncălzirea este simbolizată prin indicatorul de nivel de gătit care luminează intermitent violet.
4. Preîncălzirea este completă când se aude un semnal sonor și indicatorul de nivel de gătit se oprește din iluminatul intermitent violet.
5. După preîncălzire, aparatul este gata de utilizare. Deschideți grătarul și așezați alimentele în interiorul aparatului.

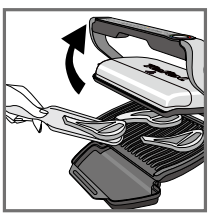
Important:

- Vă rugăm să rețineți că este necesară preîncălzirea pentru fiecare operație nouă de gătit a alimentelor.
  Rețineți: înainte de activarea preîncălzirii, asigurați-vă că aparatul este închis și că nu a rămas niciun rest de mâncare în interiorul acestuia.
- Apoi așteptați ca preîncălzirea să se termine înainte de a deschide grătarul și de a așeza alimentele în interior.
  Notă: în cazul în care noul ciclu de preîncălzire se activează imediat după terminarea ciclului precedent, perioada de preîncălzire va fi redusă.

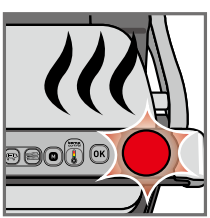
22



23



24



25

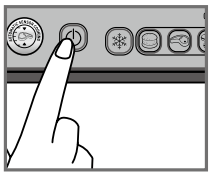
22-23-24

În cazul în care doriți să gătiți mâncare după diferite gusturi personale, deschideți grătarul și scoateți mâncarea când a atins nivelul dorit și apoi închideți grătarul și continuați gătitul altor produse alimentare. Programul va continua ciclul său de gătit până când ajunge la nivelul „bine făcut".

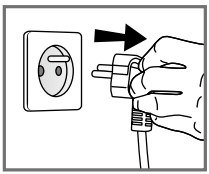
25 Funcția de menținere la cald

Odată ce se ajunge la programul „bine făcut", se termină sesiunea de gătit, aparatul va trece automat pe setarea de menținere la cald, iar indicatorul de nivel de gătit se va aprinde automat în roșu și se va auzi un semnal sonor o dată la 20 de secunde. În cazul în care produsele alimentare sunt lăsate pe grătar, acesta va continua să gătească în timp ce plăcile de gătit se răcesc. Puteți opri semnalul sonor prin apăsare pe butonul „**OK**".

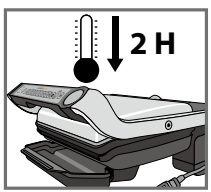
Comentariu: sistemul de siguranță va opri automat aparatul după un anumit interval de timp.



26



27



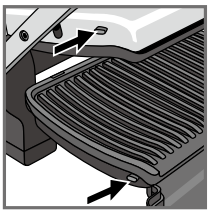
28

26 Apăsați pe butonul de pornire/ oprire pentru a opri aparatul.

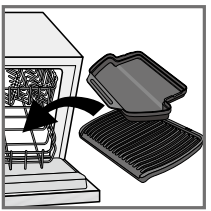
27 Scoateți aparatul din priză.

28 Lăsați-l să se răcească timp de cel puțin 2 ore.
Pentru a evita arsurile accidentale, lăsați grătarul să se răcească bine înainte de a-l curăța.

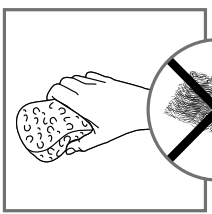
6 Curățare



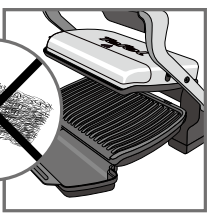
29



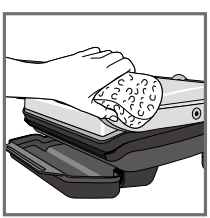
30



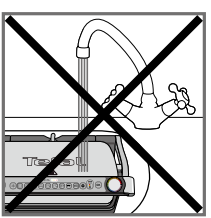
31



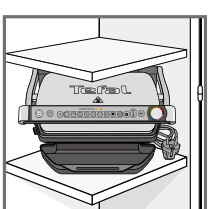
32



33



34



35

29 Înainte de curățare, deblocați și scoateți plăcile pentru a evita deteriorarea suprafeței de gătit. Tava de picături și plăcile de gătit sunt lavabile în mașina de spălat vase.

30 Aparatul și cablul său de alimentare nu se pot introduce în mașina de spălat vase. Elementele de încălzire, părțile vizibile și accesibile nu trebuie curățate după îndepărtarea plăcilor. Dacă acestea sunt foarte murdare, așteptați până când aparatul s-a răcit complet și curățați-le cu o cârpă uscată. Dacă nu doriți să le curățați în mașina de spălat vase, puteți folosi apă caldă și puțin detergent lichid de spălat vase pentru a curăța plăcile de gătit, apoi să le clătiți bine pentru a se elimina orice reziduu. Uscați-le bine folosind un șervet de hârtie.

31-32 Nu folosiți bureți metalici de curățat, bureți de sârmă de oțel sau produse de curățare abrazive pentru a curăța orice parte a grătarului, utilizați numai nailon sau bureți nemetalici de curățat.

Goliți tava de picături și spălați-o cu apă caldă și puțin detergent lichid de spălat vase, apoi uscați-o bine folosind un șervet de hârtie.

33 Pentru a curăța capacul grătarului, ștergeți cu un burete înmuiat în apă caldă și uscați cu o cârpă moale și uscată.

34 Nu imersați corpul grătarului în apă sau în alte lichide.

35 Întotdeauna asigurați-vă că gratarul este curat și uscat înainte de depozitare. Orice alt tip de reparație trebuie să fie efectuată de un reprezentant al unui service autorizat.

Ghid de depanare

Problemă	Cauză	Soluție
Butonul **luminează intermitent** + Indicatorul luminos **verde** + Butonul **luminează intermitent** + Butonul luminează continuu	• Pornirea aparatului sau începerea unui ciclu automat de gătit cu alimente și fără preîncălzirea plăcilor (modul manual este activat automat).	• 2 opțiuni posibile: – Alegeți setarea temperaturii prin apăsarea butonului și apoi apăsați pe **OK**. Lăsați să se desfășoare gătitul, dar trebuie să monitorizați gătitul (modul manual). – opriți aparatul, scoateți mâncarea, închideți aparatul corect, reprogramați aparatul și așteptați până la sfârșitul preîncălzirii.
Aparatul se oprește în timpul ciclului de de preîncălzire sau de gătit.	• Aparatul a fost ținut deschis prea mult timp în timpul gătitului. • Aparatul a fost inactiv prea mult timp după sfârșitul perioadei de încălzire sau de menținere la cald.	• Deconectați aparatul de la priză și lăsați-l timp de 2-3 minute, apoi reporniți procesul. Data viitoare când utilizați aparatul, asigurați-vă că îl deschideți și-l închideți repede pentru obținerea celor mai bune rezultate de gătit. În cazul în care problema apare din nou, contactați serviciul local pentru clienți Tefal.
Indicatorul luminos **va lumina intermitent alb** + Butonul / / / **luminează intermitent** + Semnal sonor intermitent	• Aparatul nu funcționează. • Aparat depozitat sau utilizat într-o cameră care este prea rece.	• Deconectați și reconectați aparatul și reporniți imediat un ciclu de preîncălzire. Dacă problema persistă, contactați Serviciul Clienți.
Aparatul nu mai emite semnal sonor.		
Indicatorul luminos **va lumina intermitent alb** + Butonul **luminează intermitent** + Semnal sonor continuu	• Aparatul nu funcționează.	• Scoateți aparatul din priză și contactați serviciul pentru clienți.
După preîncălzire, am așezat mâncarea în interior și am închis aparatul, dar indicatorul luminos rămâne violet și gătitul nu începe.	• Cantitatea de alimente din interiorul aparatului este mai mare de 4 cm.	• Cantitatea de alimente nu trebuie să depășească 4 cm.
	• Grătarul nu a fost deschis complet la introducerea alimentelor în interior.	• Deschideți grătarul complet și închideți-l din nou.
	• Aparatul nu detectează alimente în interior. **Cantitatea de alimente este insuficientă, „OK" este afișat intermitent.**	• Confirmați activarea gătitului prin apăsare pe butonul .
Aparatul se va activa pe modul manual. + Indicatorul luminos va lumina intermitent roșu. + Butonul , și luminează continuu	• Timpul de preîncălzire a fost scurtat.	• Monitorizați gătitul periodic (pentru utilizare în modul manual). Sau • Opriți grătarul, scoateți alimentele, închideți grătarul, selectați noul program de gătit pe care doriți să îl utilizați și așteptați finalizarea ciclului de preîncălzire.

RO

Ghid de gătit (programe automate)

Program dedicat	Indicator color al nivelului de gătit		
Carne roșie	Gătit în sânge	Gătit mediu	Foarte bine făcut
Burger	Gătit în sânge	Gătit mediu	Foarte bine făcut
Panini / Sandwich	Gătit foarte puțin	Rumenit	Crocant
Pește	Gătit în sânge	Gătit mediu	Foarte bine făcut
Pui			Gătit complet
Cârnați/miel			Gătit complet
Porc			Gătit complet
Bacon	Gătit în sânge	Foarte bine făcută	
Fructe de mare		Gătite mediu	Foarte bine făcute

Recomandări: dacă vă place carnea în sânge, puteți utiliza

Ghid de gătit (inclusiv Modul manual)

Aliment		Program de gătit	Nivel de gătit: gătit în sânge	gătit mediu	foarte bine făcut
Pâine	Felii de pâine, sandwich-uri prăjite			●	
	Burger: (după gătitul prealabil al cărnii)			●	
Carne și pui	Miel (fără os)			●	
	Bacon			●	
	Nuggets congelați de pui			●	
	Piept de pui marinat			●	
	File de porc (fără os), burtă de porc			●	
	Piept de rață			●	
Pește	Păstrăv întreg			●	
	Friptură de ton			●	
	Creveți King (decorticați sau nu)			●	
	Creveți decorticați			●	
	Gambas			●	
Modul manual A se vedea ghidul specific de pornire rapidă.	Legume și fructe la grătar (trebuie să fie tăiate la aceeași grosime și dimensiuni)		4 setări diferite de temperatură		

Pentru alimente congelate, apăsați înainte de selectarea programului dorit.

VARNOSTNA NAVODILA
POMEMBNI VARNOSTNI UKREPI

Uporabite smernice za vzdrževanje in uporabo aparata: za vašo varnost, preberite vse prehode z navodili za uporabo, vključno z ustreznimi piktogrami.

- Naprava je namenjena samo za domačo uporabo. Vaš aparat ni bil predviden za uporabo pod naslednjimi pogoji, ki niso zajeti v garanciji:
  - kuhinjsko osebje v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih;
  - počitniške hiše;
  - s strani gostov v hotelih, motelih in drugih namestitvenih objektih;
  - objektov za nočitev z zajtrkom.
- Pred prvo uporabo odstranite ves embalažni material, nalepke in dodatke znotraj in zunaj naprave.
- Te naprave ne smejo uporabljati osebe (vključno z otroki), ki imajo zmanjšane fizične, senzorične ali duševne zmogljivosti ter nimajo dovolj izkušenj ali znanja, razen če jih pri uporabi naprave nadzorujejo in usmerjajo osebe, odgovorne za njihovo varnost. Otroke je treba nadzirati, da se z napravo ne bodo igrali in jo ne uporabljali kot igračo. SL
- Tisto napravo lahko uporabljajo otroci v starosti od 8 let in starejši in osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe ki nimajo izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali so dobili navodila glede uporabe na varen način in razumejo tveganja povezana z uporabo. Čiščenje in vzdrževanje ne smejo opravljati otroci, razen, če so starejši od 8 let in so pod nadzorom.
- Napravo in njen napajalni kabel držite izven dosega otrok mlajših od 8 let.
- Naprave nikoli ne pustite priključene na električno omrežje ko ni v uporabi.
- Ko naprava deluje dostopne površine lahko postanejo zelo vroče. Nikoli se ne dotikajte vroče površine naprave.
- Ta naprava ni namenjena uporabi z zunanjim časovnikom prek zunanje stikalne ure ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Popolnoma odvijte napajalni kabel pred priključitvijo naprave.

- Če se električni kabel poškoduje, da se izognete nevarnosti, ga mora nadomestiti proizvajalec ali usposobljena oseba.
- Ne uporabljajte podaljška. Če sprejmete odgovornost za to, uporabite samo podaljšek ki je v dobrem stanju, ki ima povezavo z ozemljitvi in je primeren za napravo te napetosti. Sprejmite vse potrebne ukrepe da se prepreči da kdorkoli naleti na podaljšek.
- Napravo vedno povežite na ozemljeni stenski priključek.
- Poskrbite da je napajalna mreža združljiva z močjo in napetostjo navedenimi na dnu naprave.
- Za čiščenje kuhalnih plošč uporabite gobico, toplo vodo in čistilo za pomivanje posode.
- Enoto, napajalni kabel in vtikač ne potapljajte v vodo ali druge tekočine.

OPOZORILO: Ne grejte ali predgrejte brez določitve 2 plošče v notranjosti žara.

Narediti

- Pazljivo preberite navodila za uporabo, skupna za več različic, odvisno od opreme, ki ste jih dobili z napravo, in poskrbite da so na doseg roke.
- Če se zgodi nesreča, opeklino takoj sprati s hladno vodo, in če je potrebno, poiskati zdravniško pomoč.
- Pred prvo uporabo operite ploščo (odvisno od modela) vlijte malo jedilnega olja na ploščo in obrišite z mehko krpo ali papirnato brisačo.
- Namestite napajalni kabel previdno, ne glede na to ali uporabljate podaljšek ali ne, tako da se gostje lahko prosto gibljejo okoli mize brez spotikanja nad kabli.
- Pare od pečenja so lahko nevarne za živali, še posebej za živali katere majo občutljiv dihalni sistem, kot so ptice. Lastnike ptic svetujemo da jih drže izven območja za peko.
- Napravo vedno držite izven dosega otrok.
- Pred uporabo se prepričajte da sta obe strani plošč čisti.
- Da bi preprečili poškodbe na plošči, jih uporabljajte samo na napravi za katero so načrtovani (na primer jih ne dajte v pečico, gorilnik plina ali na električno kuhalno ploščo, itd).
- Prepričajte se da so plošča ali rešetke stabilne, dobro nameščena in ustrezno pritrjene na napravo. Uporabljajte samo plošče ki so priložene z napravo ali so kupljene pri pooblaščenem servisnem centru.
- Za obračanje hrane vedno uporabljajte leseno ali plastično lopatico, da ne bi poškodovali ploščo za pečenje.
- Uporabljajte samo dele ki so priloženi z napravo ali so kupljene pri pooblaščenem servisnem centru. Jih ne uporabljajte za druge naprave ali namene.

Ne narediti

- Naprave ne uporabljajte na prostem.
- Napravo nikoli ne zapustite brez nadzora, ko je priključen na električno omrežje ali je v uporabi.
- Da bi preprečili pregrevanje, jo ne postavite v kot ali ob steno.
- Naprave nikoli ne pustite neposredno na občutljivo površino (steklo mize, prt, lakirano pohištvo, itd) ali na mehko površino kot je papirnata brisača.
- Naprave nikoli ne pustite v omarici pritrjeni na steno, na polici ali v bližini vnetljivih materialov kot so rolete, zavese ali tapete.
- Nikoli ne postavljajte napravo na ali v bližini vročih površin. Napajalni kabel ne sme biti blizu ali v stiku z vročimi komponentami enote blizu vira toplote ali počivati na ostrih robov.
- Ne dajte posode na površino naprave.
- Nikoli ne kosite hrano neposredno na ploščah.
- Ne uporabljajte kovinske čistilne gobice, jedke žične volne ali ostra rezila, saj s tem lahko poškodujete premaz proti prijemanju.
- Naprave ne premikajte med uporabo.
- Ne prenašajte napravo za ročaj ali za kovinske žice.
- Nikoli ne uprabljate aparata ko je prazen.
- Ne uporabljajte aluminijasto folijo ali podobnega materiala med ploščo in hrano katera se peče.
- Ne odstranite pladenj za zbiranje maščobe med pečenjem. Če se pladenj za zbiranje maščobe napolni med pečenjem: pustite da se naprava ohladi, preden ga praznite.
- Ne postavljajte ploščo za pečenje na krku površino in jo ne potapljajte v vodo.
- Da se ohrani premaz proti prijemanja, se izogibajte pretiranemu pregrevanju prazne naprave.
- Z ploščami se nikoli ne sme ravnati ko so vroče.
- Ne pecite hrane v aluminijasti foliji.
- Da bi se izognili poškodbam izdelka, na tej napravi ne uporabljajte metodo flambiranih priprav.
- Ne postavljajte list aluminija ali drugih predmetov med ploščo in grelec.
- Nikoli ne segrevajte ali pecite medtem ko je žar odprt.
- Naprave nikoli ne segrevajte brez plošč za pečenje.

SL

Nasveti/informacije

- Zahvaljujemo se vam za nakup tiste naprave ki je namenjena samo za domačo uporabo.
- Za vašo varnost, ta naprava ustreza vsem standardom in predpisom - nizke napetosti, elektromagnetne združljivosti, materialov primernih za stik z hrano.
- Pri prvi uporabi se lahko za nekaj minut pojavi rahel vonj in nekaj dima.
- Naše podjetje ima politiko nenehnih raziskav in razvoja in lahko spremeni te izdelke brez predhodnega obvestila.
- Ne uživajte hrane ki prihaja v stik z deli označeni z logotipom .
- Če je hrana predebela, varnostni sistem preprečuje delovanje naprave.
- Grelec ni potrebno čistiti. Če je res umazan, pustite da se ohladi, in ga obrišite s suho krpo.

Okolje

Bodite pozorni na zaščito okolja!

ⓘ Naprava vsebuje dragocene materiale ki jih je mogoče predelati ali reciklirati.

➲ Napravo pustite na lokalni objekt za zbiranje tovrstnih odpadkov.

Opis

A	Nadzorna plošča	**A4**	Ročni način "4 nastavitve temperature Glejte ločen Vodič za hiter začetek.	**C**	Ročaj
A1	Gumb za vklop/ izklop	**A5**	**Gumb** OK (V redu)	**D**	Plošče za pečenje
A2	Način za zamrznjeno hrano	**A6**	Indikator nivoja pečenja ali temperature	**E**	Zbirni pladnej za sokove
A3	Programi za avtomatsko pečenje	**B**	Telo	**F**	Napajalni kabel

Indikator stopnje pečenja v barvah

predgretje

VIJOLIČNO UTRIPA
Počakajte.

VIJOLIČNO SVETI
Konec predgretja
Lahko daste hrano.

začetek pečenja

PLAVO
Začetek pečenja.

ZELENO
V začetku cikla pečenja se oglasi pisk da opozori uporabnika da je program za pečenje "Sirovo" pripravljen za začetek.

ohranjanje toplote
Okrog »30«

peka - pripravljeno za prehrano

RUMENO
»Surova« peka.

ORANŽNA
»Srednja« peka.

RDEČE
»Skozi« pečeno.
Konec pečenja.

RDEČE UTRIPA
Konec pečenja »skozi« pečeno.

ZELENO SVETI
Izbrana ročna funkcija ali aktiviran samodejni program. Glejte »Vodnik za odpravljanje težav na strani 172».

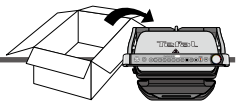
BELO UTRIPA
Okvara naprave
Poglejte »Vodnik za odpravljanje težav«
Konzultirajte storitve za kupce

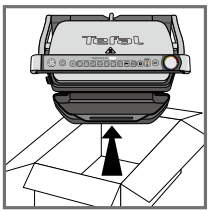
Vodnik po programih za pečenje

- Hamburger
- Rdeče meso
- Pecivo/sendvič
- Klobasa/jagnjetina
- Riba
- Perutnina
- Morski sadeži
- Svinjina
- Slanina
- Ročni način:

Tradicionalni žar s 4 različnih nastavitev temperatur (110 °C do 285°C)

1 Priprava





1

2

3

4

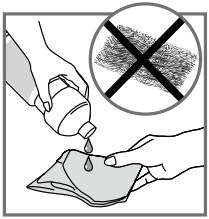
1 Pred prvo uporabo odstranite ves embalažni material, nalepke in dodatke znotraj in zunaj naprave. Etiketa indikatorja v barvah se lahko spremeni odvisno od jezika. Lahko ga zmenite z tistim znotraj embalaže.

2 Pred prvo uporabo temeljito očistite plošče s toplo vodo in malo detergenta za pomivanje posode, sperite in osušite.

3-4 Nastavite izmenljivi pladenj za zbiranje maščob na sprednji strani izdelka.

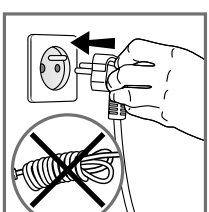
SL

2 Predgrevanje

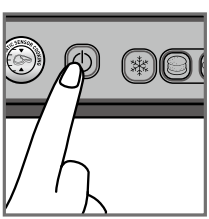


5

6



7



8

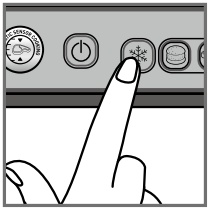
5 Za najboljše rezultate lahko obrišete ploščo za pečenje s papirnato brisačo, namočeno v malo jedilnega olja, da bi izboljšali premaza proti oprijema.

6 Odstranite odvečno olje s čisto kuhinjsko papirnato brisačo.

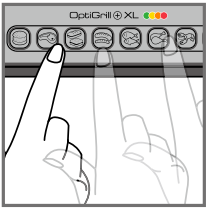
7 Pred začetkom faze predgrevanja zagotovite da sta zgornja in spodnja plošča za pečenje pravilno nameščeni v napravi. Priključite vtikač na vtičnico. (opomba: kabel mora biti popolnoma odvit).

8 Pritisnite gumb za vklop/izklop.

Pozor: Prepričajte se da med ploščami ni hrane



9



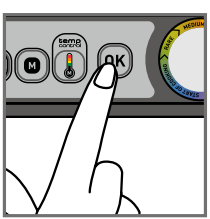
10

9 Če je hrana ki jo želite speči zamrznjena, najprej pritisnite ustrezen gumb.

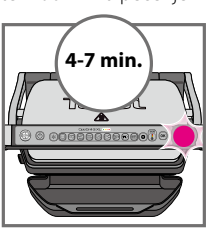
10 Izberite ustrezen način pečenja glede na vrsto hrane ki jo želite peči.

Nasveti, zlasti za meso: rezultati pečenja za vnaprej določene programe se lahko razlikujejo glede na izvor, način rezanja in kakovost hrane katera se peče. Programi so določeni in preizkušeni za hrano dobre kakovosti.
Podobno, pri pečenju je treba upoštevati debelino mesa. Ne bi smeli peči meso debeline večje od 4 cm.

Če niste prepričani glede tega kateri način pečenja uporabiti za drugo hrano katera ni na zgornjem seznamu, poglejte "Vodniki za pečenje" na strani 173.



11

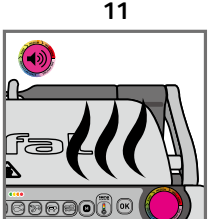


12

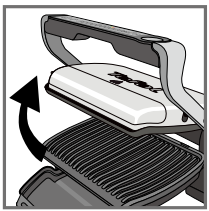
11 Pritisnite gumb "**OK**": naprava začne z predgretjem in indikator utripa vijolično.
NB: Če ste izbrali napačen program, se vrnite na nivo 8.

12 Počakajte 4-7 minut.

13 Sliši se zvočni signal in indikator nivoja preneha utripati vijolično. Način predgretja je končan.
Komentarji: Če po zaključku predgretja naprava ostane zaprta, varnostni sistem izklopi napravo.



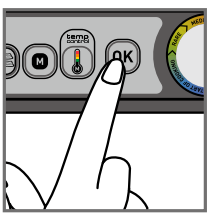
13



14

15

16



17

18

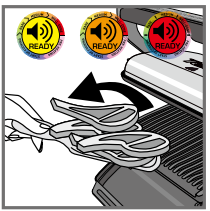
14-15 Po predgrevanju je naprava pripravljena za uporabo.
Odprite žar in dajte hrano na plošče za pečenje
Komentarji: če naprava ostane predolgo odprta, varnostni sistem samodejno izklopi napravo.

16-17 Naprava samodejno prilagodi cikel pečenja (čas in temperaturo) v skladu z debelino in količino hrane. Zaprite napravo za zagon cikla pečenja. **Opomba zelo tanke kose hrane:** Zaprite napravo. Gumb "**OK**" (V redu) in "vijolična« lučka utripa. Pritisnite gumb "**OK**" (V redu) da se zagotovi da naprava prepozna hrano in začne cikel. Indikator nivoja se spremeni v moder, nato pa v zeleno, kar pomeni da je peka v teku (za najboljše rezultate ne odpirajte ali premikajte hrane med postopkom peke).
Med pečenjem se na vsaki stopnji oglasi pisk kateri opozori uporabnika da je dosežen določeni nivo pečenja (npr. surovo/rumeno).

18 Indikator nivoja spremeni barvo glede na stopnjo pečenja. Ko je indikator nivoja rumen in se oglasi zvočni signal, hrana je surova, ko je indikator nivoja oranžen in se oglasi zvočni signal, hrana je srednja, in ko je indikator nivoja rdeč in se oglasi zvočni signal, hrana je dobro pečena.
Na primer: če imate radi meso zelo surovo, ga odstranite ko indikator nivoja postane zelen.
Imejte v mislih da je, zlasti v smislu mesa, normalno da se pecilni rezultat spreminja glede na vrsto, kakovost in izvor hrane.

3 Pečenje

19



20

21

19-20 Ko nastane barva ki vam ustreza glede na nivo peke in se oglasi zvočni signal, odprite napravo in odstranite hrano.

21 Zaprite napravo. Nadzorna plošča zasveti in nastavi način "izbor programa".
Komentar: če ne izberete program varnostni sistem samodejno izklopi napravo.

Kontinuirano pečenje

Če bi radi pekli velike količine ponovno določite temperaturo pečenja (glejte poglavje 2. "Predgretje", ki se začne na točki 9) čeprav je ista vrsta pečene hrane ali je isti program.

Kako pečemo naslednji zaporedje hrane:

Po prvem zaporedju hrane:

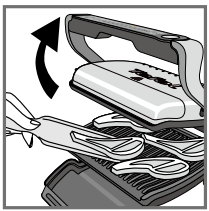
1. Poskrbite da je naprava zaprta in da v notranjosti ni ostankov hrane.
2. Izberite ustrezen način/program (ta korak je potreben tudi če ste se odločili za isti način pečenja kateri ste uporabili za preteklo zaporedje hrane).
3. Pritisnite gumb "**OK**" (V redu): naprava začne predgretje. Predgretje je označeno z indikator nivoja pečenja kateri utripa vijolično.
4. Predgrevanje se konča ko se sliši glasen pisk, indikator nivoja pečenja preneha utripati vijolično.
5. Po predgrevanju je naprava pripravljena za uporabo. Odprite poklopec žara in dajte hrano na plošče za pečenje

Pomembno:

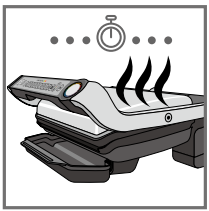
Upoštevajte da je predgrevanje potrebno za vsako novo peko hrane.

Opomnik: pred predgretjem, poskrbite da je naprava zaprta in da v notranjosti ni ostankov hrane.

- Nato počakajte do konca predgretja, preden odprete žar in vstavite hrano na plošče.
  Opomba: če se nov cikel predgrevanja aktivira takoj po koncu prejšnjega ciklusa, se čas predgretja skrajša.

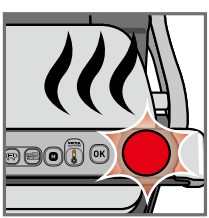


22



23

24



25

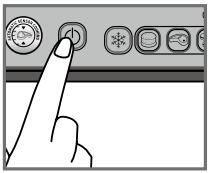
22-23-24

Če želite peči hrano na različne nivoje osebnega okusa, odprite žar in odstranite hrano ko doseže želeni nivo, nato pa zaprite žar in še pecite preostalo hrano. Program bo nadaljeval svoj cikel pečenja dokler ne doseže nivo "skozi pečeno".

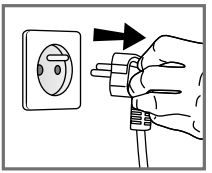
25 Funkcija ohranjanja toplote

Ko je hrana dobor pečena, se pečenje ustavi in enota samodejno preklopi na ohranjanje toplote, indikator nivoja pečenja samodejno zasveti rdeče in vsakih 20 sekund oglasi pisk. Če hrana ostane na žaru se še naprej peče, dokler se žarni plošči ne ohladita. Delovanje naprave lahko ustavite kadarkoli s pritiskom na gumb "**OK**" (V redu).

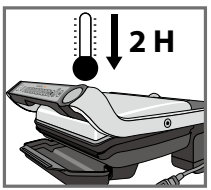
Komentar: varnostni sistem po določenem času samodejno izklopi napravo.



26



27



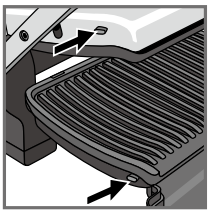
28

26 Pritisnite gumb ON/OFF za vklop naprave.

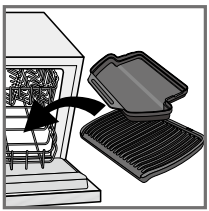
27 Napravo izklopite iz električne vtičnice.

28 Pustite napravo da se ohladi za vsaj 2 uri.
Da bi preprečili nenamerne opekline, pustite najprej, da se naprava ohladi, šele potem pričnite s čiščenjem.

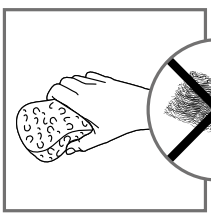
6 Čiščenje



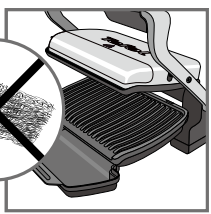
29



30

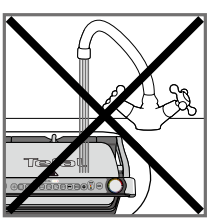


31

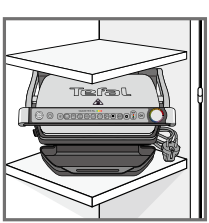


32

33



34



35

29 Pred čiščenjem odblokirajte in odstranite ploščе, da preprečite škode na ploščah. Pladenj za zbiranje tekočine in plošče za pečenje lahko perete v pomivalnem stroju.

30 Naprava in njegov kabel se ne smejo prati v pomivalnem stroju. Po odstranitvi plošč ni potrebno čistiti vidne in dostopne dele naprave. Če sta res umazana, počakajte da se naprava ohladi in jih obrišite s suho krpo. Če ih ne želite prati v pomivalnem stroju, plošče za pečenje lahko operete z toplo vodo in malo detergenta za pranje posode, nato pa temeljito sperite da odstranite umazanijo. Temeljito osušite s papirnato brisačo.

SL

31-32 Ne uporabljajte kovinskih čistilnih gobic, jeklene volne ali abrazivna čistila za kateri koli del naprave. Uporabljajte le najlonske ali nekovinske čistilne gobice.

Izpraznite pladenj za zbiranje tekočine in ga operite v topli vodi z malo detergenta za pomivanje posode, nato pa temeljito osušite s papirnato brisačo.

33 Poklopec žara obrišite z vlažno gobo in ga osušite z mehko in suho krpo.

34 Ne potapljajte naprave v vodo ali katerokoli drugo tekočino.

35 Pred shranjevanjem se vedno prepričajte da je žar čist in suh.
Vsako servisiranje je treba izvajati pooblaščeni serviser.

Vodnik za odpravljanje težav

Težava	Vzrok	Rešitev
Gumb **utripa** + Indikator **sveti zeleno** + Gumb **utripa** + Gumb sveti	• Vklop naprave ali samodejno aktiviranje cikla pečenja hrane brez predhodnega predgretja plošč (samodejno se aktivira ročni način).	• 2 možnosti: – Izberite nastavitev temperature s pritiskom na gumb in nato pritisnite **OK (V redu)**. Pustite da se peče, ampak nadzirite pečenje (ročni način). – Ustavi delovanje naprave, odstranite hrano, dobro zaprite napravo, izberite program in počakajte da konča predgrevanje.
Naprava se ustavi med ciklom predogrevanja ali pečenja.	• Naprava je med pečenjem bila dolgo odprta. • Naprava je po koncu predogrevaja ali ohranjanja toplote predolgo neaktivna.	• Odklopite napravo iz vtičnice in pustite 2-3 minute, nato pa zaženite postopek. Naslednjič ko boste uporabili napravo, poskrbite da boste hitro odprli in zaprli napravo, za boljše rezultate pečenja. Če se ponovno pojavi težava, se obrnite na lokalno servisno službo podjetja Tefal.
Svetlobni indikator **utripa belo** + / / / gumb **utripa** + Redni pisk Enota ne oglasi zvočni signal.	• Okvara naprave. • Naprava je bila uporabljena ali shranjena v prostoru kje je preveč hladno.	• Izključite in znova priključite napravo in takoj ponovno zaženite cikal predgrevanja. Če se ponovno pojavi težava se obrnite na lokalni servis.
Svetlobni indikator **utripa belo** + Gumb **utripa** + Stalni pisk	• Okvara naprave.	• Odklopite napravo in se posvetujte s servisno službo.
Hrana se po predgretju nastavi na plošče in je žar zaprt, vendar je lučka še vijolična in peka ne zažene.	• Hrana v napravi je debelejša od 4 cm.	• Hrana v napravi ne sme presegati 4 cm.
	• Žar pri vstavljanju hrane ni popolnoma odprt.	• Odprite žar in ga ponovno zaprite.
	• Naprava ne prepozuna vsebnost hrane in prične utripati. Količina hrane je premajhna. **Ni vstavljeno dovolj hrane, "OK« (V redu) utripa.**	• Potrdite začetek pečenja s pritiskom na gumb .
Naprava se aktivira v ročnem načinu. + Svetlobni indikator utripa rdeče. + gumbi , i svetijo	• Prekratek čas predgretja.	• Redno spremljajte pečenje (za uporabo v ročnem načinu). Ali • Vstavite žar, odstranite hrano, zaprite žar, izberite nov program pečenja po želji, in počakajte na celoten cikel pregrevanja.

Vodnik za peko (avtomatskih programov)

Namenski program	Indikator nivoja pečenja v barvah		
Rdeče meso	Surovo	Srednje	Skozi pečeno
Hamburger	Surovo	Srednje	Skozi pečeno
Pecivo/sendvič	Rahlo pečeno	Zapečeno	Hrustljavo
Riba	Rahlo pečeno	Srednje	Skozi pečeno
Perutnina			Popolnoma pečeno
Klobasa/jagnjetina			Popolnoma pečeno
Svinjina			Popolnoma pečeno
Slanina	Rahlo pečeno	Skozi pečeno	
Morski sadeži		Srednje	Skozi pečeno

Nasvet: če želite da je meso zelo surovo (modro) lahko uporabite

SL

Vodnik za peko (vključno ročni način)

Hrana		Program pečenja	Nivo pečenja: surovo	srednje	skozi pečeno
Kruh	Rezine kruha, toast sendviči				
	Hamburger (Po pred peko mesa)				
Meso in perutnina	Jagnjetina (brez kosti)				
	Rezina pršuta kuhanje				
	Zamrznjene piščančje perutničke				
	Marinirane piščančje prsi				
	Svinjsko meso (brez kosti), svinjski zrezki				
	Puranjih prsi				
Riba	Celoten postrv				
	Zrezek tune				
	Kozice (z in brez lupin)				
	Oluščene kozice				
	Gambas				
Ročni način Glejte ločen Vodič za hiter začetek	Sadje in zelenjava na žaru (mora biti enake debeline in rezine)		4 različne nastavitve temperature		

Za zamrznjeno hrano, pritisnite pred izbiro programa.

SIGURNOSNE UPUTE
VAŽNE MJERE ZAŠTITE

Upute za korištenje, održavanje i postavljanje aparata: radi svoje sigurnosti pročitajte sve odjeljke ovog uputstva za upotrebu uključujući odgovarajuće piktograme.

- Ovaj aparat je namijenjen samo za kućnu upotrebu u zatvorenom prostoru. Aparat nije namijenjen za upotrebu u sljedećim slučajevima koji nisu pokriveni garancijom:
  - u kuhinjskim prostorima za osoblje, u trgovinama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima;
  - seoskim imanjima;
  - za klijente u hotelima, motelima i drugim stambenim okruženjima;
  - u okruženjima s uslugom noćenja i doručka.
- Prije prve upotrebe uklonite svu ambalažu, naljepnice i pribor iz unutrašnjosti i s vanjske strane aparata.
- Ovaj aparat nije predviđen da ga koriste osobe (uključujući djecu) ograničenih fizičkih, čulnih ili mentalnih sposobnosti ili nedovoljnog iskustva i znanja, osim ako ih nadzire osoba odgovorna za njihovu sigurnost ili ako im daje upute o načinu korištenja aparata. Djecu je potrebno nadzirati kako biste se uvjerili da se ne igraju aparatom i da ga ne koriste kao igračku.
- Ovaj aparat mogu koristiti djeca starosne dobi od 8 godina i starija i osobe ograničenih fizičkih, čulnih ili mentalnih sposobnosti ili nedovoljnog iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili ako su upućeni u siguran način korištenja aparata te ako su razumjeli opasnosti u vezi s tim. Čišćenje i održavanje koje obavlja korisnik ne smiju obavljati djeca, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- Aparat i njegov kabal držite van dohvata djece mlađe od 8 godina.
- Kada ga ne koristite, aparat nikada ne ostavljajte bez nadzora.
- Temperature dostupnih površina mogu biti visoke kada je aparat u funkciji. Nikada ne dodirujte vruće površine aparata.
- Ovaj aparat nije predviđen za rad pomoću vanjskog vremenskog programatora ili zasebnog sistema daljinskog upravljanja.

- Prije priključivanja aparata na strujno napajanje potpuno odmotajte kabal.
- Ako je strujni kabal oštećen, treba ga zamijeniti proizvođač ili centar za pružanje postprodajnih usluga proizvođača kako bi se izbjegla opasnost.
- Ne koristite produžni kabal. Ako prihvaćate odgovornost za taj postupak, koristite samo produžni kabal koji je u dobrom stanju, koji ima utikač s uzemljenim priključkom i koji je prikladan za nazivnu struju aparata. Poduzmite sve potrebne mjere opreza kako biste spriječili spoticanje o produžni kabal.
- Aparat uvijek priključite u uzemljenu strujnu utičnicu.
- Uvjerite se da strujno napajanje odgovara nazivnoj struji i naponu koji su navedeni na donjem dijelu aparata.
- Za čišćenje ploča za pečenje koristite spužvu, vruću vodu i tekuće sredstvo za pranje posuđa.
- Aparat, pripadajući strujni kabal ili utikač ne uranjajte u vodu ni u druge tekućine.

BS

UPOZORENJE: Zagrijavanje ili predzagrijavanje ne obavljajte bez 2 ploče za pečenje u roštilju.

Šta je potrebno učiniti

- Pažljivo pročitajte uputstva uobičajena za različite verzije, ovisno o priboru koji je isporučen s vašim aparatom i držite ih nadohvat ruke.
- Ako se nesreća dogodi, opekotinu odmah isperite hladnom vodom i ako je potrebno potražite savjet ljekara.
- Prije prve upotrebe operite ploče (pogledajte odjeljak 5), izlijte malo jestivog ulja na njih i obrišite ih mekanom krpom ili papirnim ubrusom.
- Bez obzira da li koristite produžni kabal ili ne, strujni kabal postavite pažljivo tako da se gosti mogu slobodno kretati oko stola bez spoticanja o kabal.
- Isparavanja tokom pripreme jela mogu biti opasna po životinje koje imaju posebno osjetljiv respiratorni sistem, kao što su ptice. Vlasnicima ptica preporučujemo da ih drže podalje od područja pripreme jela.
- Aparat uvijek držite van dohvata djece.
- Prije upotrebe provjerite da li su obje prednje strane ploče čiste.
- Kako biste izbjegli oštećenje ploča, koristite ih samo na aparatu za koje su konstruirane (npr. ne stavljajte ih u pećnicu, na kolo plamenika plinskog štednjaka ili ploču za kuhanje električnog štednjaka i sl.).
- Uvjerite se da su ploče stabilne, dobro postavljene i ispravno pričvršćene na aparat. Koristite samo ploče koje su isporučene s aparatom ili kupljene u ovlaštenom servisnom centru.
- Uvijek koristite drvenu ili plastičnu lopaticu kako biste izbjegli oštećenje ploča za pečenje.
- Koristite samo dijelove ili pribor koji su isporučeni s aparatom ili kupljeni u ovlaštenom servisnom centru. Ne koristite ga za druge aparate ili drugu svrhu.

Šta ne treba raditi

- Ne koristite aparat na otvorenom.
- Kada je priključen na strujno napajanje ili kada ga ne koristite, aparat nikada ne ostavljajte bez nadzora.
- Kako biste spriječili pregrijavanje aparata, ne postavljajte ga u ćošak ili ispod zidnog ormarića.
- Aparat nikada ne postavljajte direktno na nježne površine (stakleni sto, stolnjak, lakirani namještaj i sl.) ili na mekane površine poput kuhinjske krpe.
- Aparat nikada ne postavljajte ispod zidnog ormarića pričvršćenog na zid ili policu ili pored zapaljivih materijala kao što su roletne, zavjese ili zidne krpe.
- Aparat nikada ne postavljajte na vruće ili klizave površine niti u njihovoj blizini; strujni kabal nikada ne smije biti u blizini ili u kontaktu s vrućim dijelovima aparata, u blizini izvora toplote niti postavljen preko oštrih ivica.
- Pribor za pripremu jela ne stavljajte na površinu aparata namijenjenu za pečenje.
- Jelo nikada ne režite direktno na pločama.
- Ne koristite metalne abrazivne spužvice, abrazivnu žičanu vunu ili abrazivni praškasti deterdžent jer to može oštetiti neprijanjajući sloj.
- Ne pomjerajte aparat tokom upotrebe.
- Nemojte nositi aparat za dršku ili metalne žice.
- Aparat nikada ne koristite prazan.
- Između ploče ili namirnica koje se peku nikada ne koristite aluminijsku foliju ili druge predmete.
- Ne uklanjajte posudu za sakupljanje masnoće tokom postupka pečenja. Ako se posuda za sakupljanje masnoće tokom postupka pečenja napuni: prije pražnjenja pričekajte da se aparat ohladi.
- Vruću ploču ne stavljajte na nježnu površinu ili pod vodu.
- Kako biste sačuvali neprijanjajuća svojstva sloja, izbjegavajte prekomjerno predzagrijavanje praznog aparata.
- Pločama nikada ne rukujte kada su vruće.
- Ne pripremajte jelo u aluminijumskoj foliji.
- Kako biste izbjegli oštećenje aparata, nikada ne koristite recepte koji zahtijevaju flambiranje.
- Između ploča i grijaćeg elementa ne stavljajte list aluminijumske folije ili drugi predmet.
- Nikada ne zagrijavajte i ne pripremajte jelo dok je roštilj otvoren.
- Nikada ne zagrijavajte aparat bez ploča za pečenje.

Savjeti/informacije

- Zahvaljujemo na kupovini ovog aparata koji je predviđen samo za upotrebu u domaćinstvu.
- Radi vaše sigurnosti, ovaj aparat je u skladu sa primjenjivim standardima i propisima - Direktiva o niskonaponskoj opremi - elektromagnetnoj kompatibilnosti - zaštiti životne sredine - materijalima koji dolaze u kontakt sa namirnicama.
- Prilikom prve upotrebe tokom prvih nekoliko minuta mogu se pojaviti blagi miris i malo dima.
- Naša kompanija ima kontinuiranu politiku istraživanja i razvoja i ove proizvode može mijenjati bez prethodne najave.
- Ne konzumirajte hranu koja dođe u kontakt s dijelovima označenim logotipom .
- Ako su namirnice predebele, sigurnosni sistem će zaustaviti rad aparata.
- Otpornik nije moguće očistiti. Ako je stvarno zaprljan, pričekajte da se potpuno ohladi i obrišite ga suhom krpom.

Životna sredina

Zaštita životne sredine je na prvom mjestu!

Ⓘ Vaš aparat sadrži vrijedne materijale koje je moguće ponovo koristiti ili reciklirati.

➲ Aparat odložite na mjesto za sakupljanje otpada iz domaćinstva.

Opis

A	Kontrolna ploča	**A4**	Ručni režim rada "4 postavke temperature" Pogledajte određeno uputstvo za brzo pokretanje.	**C**	Drška
A1	Tipka za uključivanje/ isključivanje	**A5**	**Tipka** OK	**D**	Ploče za pečenje
A2	Režim za zamrznute namirnice	**A6**	Indikator stepena pečenja ili temperature	**E**	Posuda za sakupljanje masnoće
A3	Automatski programi pečenja	**B**	Tijelo	**F**	Strujni kabal

Vodič za boje indikatora stepena pečenja

Predzagrijavanje

TREPERENJE U PURPURNOJ BOJI
Pričekajte.

PURPURNA BOJA
Završetak postupka predzagrijavanja
Možete staviti namirnice.

Pokretanje postupka pečenja

PLAVA BOJA
Pokretanje postupka pečenja

ZELENA BOJA
Tokom pokretanja ciklusa pečenja oglasit će se zvučni alarm kako bi korisnika upozorio da je program pečenja "krvavo pečeno" spreman za pokretanje.

Postupak pečenja - spremno za jelo

ŽUTA BOJA
Stepen pečenja "krvavo pečeno"

NARANDŽASTA BOJA
Stepen pečenja "srednje pečeno"

CRVENA BOJA
Stepen pečenja "dobro pečeno"
Završetak postupka pečenja.

Održavanje toplote "otprilike 30'"

TREPERENJE U CRVENOJ BOJI
Završetak postupka stepen pečenja "dobro pečeno"

ZELENA BOJA
Ručna funkcija je odabrana ili automatski aktivirana. Pogledajte odjeljak "Vodič za otklanjanje problema" na stranici 185.

TREPERENJE U BIJELOJ BOJI
Kvar proizvoda
Pogledajte odjeljak "Vodič za otklanjanje problema".
Obratite se korisničkoj službi.

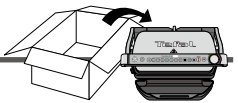
Vodič za programe pečenja

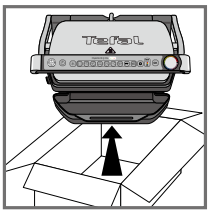
- Hamburger
- Crveno meso
- Panini/sendvič
- Kobasica/janjetina
- Riba
- Perad
- Plodovi mora
- Svinjetina
- Slanina
- Ručni režim rada:

Tradicionalni roštilj za ručni režim rada sa 4 različitim postavkama temperature (od 110 °C do 285 °C)

BS

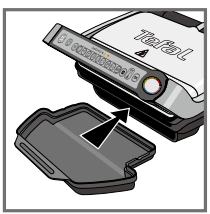
1 Priprema





1

2



3

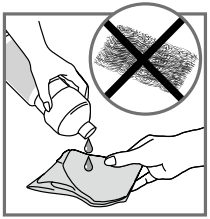
4

1 Uklonite svu ambalažu, naljepnice i pribor iz unutrašnjosti i s vanjske strane aparata. Naljepnica u boji na indikatoru stepena pečenja može se zamijeniti u skladu sa jezikom. Možete je zamijeniti s naljepnicom iz pakovanja.

2 Prije prvog korištenja temeljno očistite ploče s toplom vodom i malo tekućeg sredstva za pranje posuđa, isperite ih i dobro osušite.

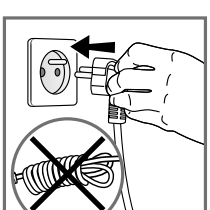
3 - 4 Postavite odvojivu posudu za sakupljanje masnoće ispred aparata.

2 Predzagrijavanje

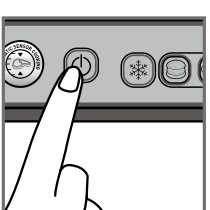


5

6



7



8

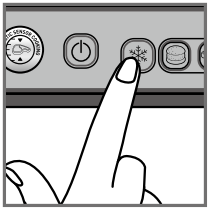
5 Za najbolje rezultate ploče za pečenje možete obrisati papirnim ubrusima natopljenim u malo jestivog ulja kako biste poboljšali svojstvo neprijanjanja.

6 Višak ulja uklonite čistim papirnim ubrusom.

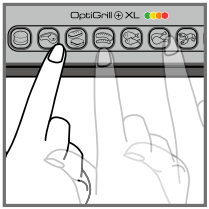
7 Prije početka faze predzagrijavanja uvjerite se da su donja i gornja ploča za pečenje ispravno postavljene u aparat. Priključite aparat na strujnu utičnicu. (Napomena: kabal treba biti potpuno odmotan.)

8 Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje (On/Off).

Oprez: Uvjerite se da nema hrane između ploča.



9



10

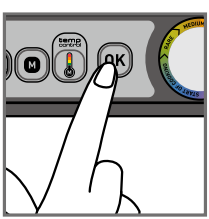
9 Ako su namirnice koje želite pripremiti zamrznute, pritisnite tipku za zamrznute namirnice "frozen food".

10 Odaberite odgovarajući režim pečenja u skladu s vrstom jela koje želite pripremiti

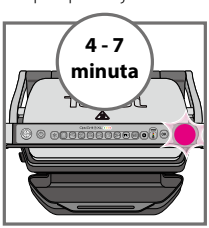
Savjet, posebno za meso: rezultati pečenja u prethodno zadanim programima mogu se razlikovati zavisno od porijekla, rezanja i kvaliteta namirnica koje se pripremaju, programa koji su zadani i ispitani za jelo dobrog kvaliteta. Tokom postupka pečenja u obzir je potrebno uzeti i debljinu mesa; ne biste trebali pripremati namirnice deblje od 4 cm.

Ako niste sigurni koji režim pečenja koristiti za druge namirnice koje nisu gore navedene, pogledajte "Uputstva za postupak pečenja" na stranici 186.

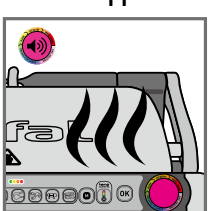
BS



11



12



13

11 Pritisnite tipku "**OK**": Aparat započinje postupak predzagrijavanja, a indikator stepena pečenja treperi u purpurnoj boji.
Napomena: Ako ste odabrali pogrešan program, vratite se na korak 8.

12 Pričekajte 4 - 7 minuta.

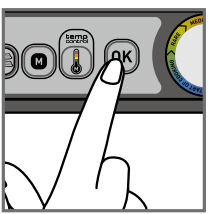
13 Oglasit će se zvučni signal, a indikator nivoa pečenja prestati da treperi u purpurnoj boji. Režim predzagrijavanja je završen.
Napomena: Ako aparat ostane zatvoren na kraju postupka predzagrijavanja, sigurnosni sistem će isključiti aparat.

3 Postupak pečenja

14

15

16



17

18

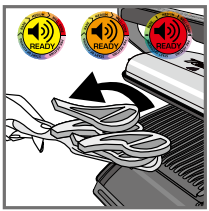
14 - 15 Nakon postupka predzagrijavanja aparat je spreman za korištenje.
Otvorite roštilj i stavite namirnice na ploču za pečenje.
Napomena: Ako aparat ostane predugo otvoren, sigurnosni sistem automatski će ga isključiti.

16 - 17 Aparat automatski podešava ciklus pečenja (vrijeme i temperaturu) u skladu s debljinom i količinom namirnica.
Zatvorite aparat kako biste započeli postupak pečenja. **Za vrlo tanke komade namirnica zapamtite:** Zatvorite aparat. Tipka "**OK**" će treperiti, a indikator ostati u "purpurnoj boji". Pritisnite tipku "**OK**" kako biste bili sigurni da aparat detektuje namirnice i da ciklus pečenja započinje. Indikator pečenja prelazi u plavu, a zatim zelenu boju kako bi ukazao da je postupak pečenja u toku (za najbolje rezultate ne otvarajte i ne pomjerajte namirnice tokom postupka pečenja).
Dok je postupak pečenja u toku, u svakoj njegovoj fazi oglašava se zvučni signal kako bi upozorio korisnika da je nivo pečenja (npr. krvavo pečeno/žuto) dostignut.

18 Svjetlosni indikator mijenja boje u skladu sa stepenom pečenja. Kada je svjetlosni indikator žut uz zvučni signal, jelo je krvavo pečeno. Kada je svjetlosni indikator narandžast uz zvučni signal, jelo je srednje pečeno, a kada je svjetlosni indikator crven, vaše je jelo dobro pečeno.
Napomena: Ako želite vrlo krvavo pečeno meso, izvadite ga kada indikator nivoa pečenja prijeđe u zelenu boju.
Imajte na umu, posebno u pogledu mesa - normalno je da se rezultat pečenja razlikuje, zavisno od vrste, kvaliteta i porijekla namirnica.

3 Postupak pečenja

19



20

21

19 - 20 Kada se pojavi boja koja odgovara vašem izboru nivoa pečenja i oglasi se zvučni signal, otvorite aparat i izvadite svoje jelo.

21 Zatvorite aparat. Kontrolna ploča će zasvijetliti i podesiti se na režim "odabir programa".
Napomena: Sigurnosni sistem automatski će se isključiti ako niste odabrali program.

BS

Uspješni postupci pečenja

Ako želite peći drugu seriju namirnica, ponovo podesite temperaturu aparata (pogledajte odjeljak 2. "Predzagrijavanje", počevši od tačke 9) čak i ako želite peći istu vrstu namirnica ili ako koristite isti program.

Kako peći drugu seriju namirnica:

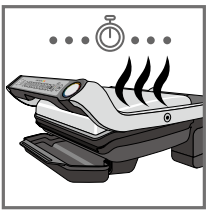
Nakon završetka prve serije namirnica:

1. Uvjerite se da je aparat zatvoren i da u njemu nema namirnica.
2. Odaberite odgovarajući režim/program pečenja (ovaj korak je neophodan čak i ako odlučite odabrati isti režim pečenja kao i za prethodnu seriju namirnica).
3. Pritisnite tipku "**OK**": Aparat započinje postupak predzagrijavanja. Na postupak predzagrijavanja ukazuje indikator stepena pečenja koji treperi u purpurnoj boji.
4. Postupak predzagrijavanja je završen kada se oglasi zvučni signal, a indikator nivoa pečenja prestane treperiti u purpurnoj boji.
5. Nakon postupka predzagrijavanja aparat je spreman za korištenje. Otvorite roštilj i stavite namirnice u aparat.

Važno:

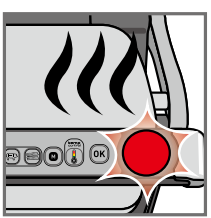
- Imajte na umu da je postupak predzagrijavanja potreban za svako novo pečenje namirnica.
  Napomena: Prije aktivacije postupka predzagrijavanja uvjerite se da je aparat zatvoren i da u njemu nema ostataka hrane.
- Prije otvaranja roštilja i stavljanja namirnica pričekajte završetak postupka predzagrijavanja.
  Napomena: Ako se novi ciklus predzagrijavanja aktivira neposredno nakon završetka prethodnog ciklusa, vrijeme predzagrijavanja će se skratiti.

22



23

24



25

22 - 23 - 24

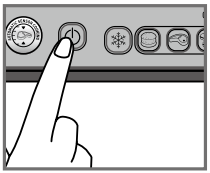
Ako želite pripremati jelo prema različitim ličnim ukusima, otvorite roštilj i izvadite namirnice kada dostignu željeni stepen, a zatim zatvorite roštilj i nastavite pripremati druge namirnice. Program će nastaviti svoj ciklus pečenja sve dok ne dostigne stepen "dobro pečeno".

25 Funkcija održavanja toplote

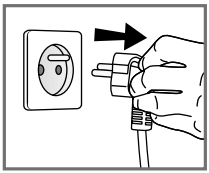
Postupak pečenja se završava nakon dostizanja nivoa dobro pečenog jela. Aparat će automatski nastaviti rad u postavki održavanja toplote, indikator nivoa pečenja automatski će zasvijetliti u crvenoj boji, a zvučni alarm će se oglašavati svakih 20 sekundi. Ako je jelo ostavljeno na roštilju, nastavit će da se peče dok se ploče za pečenje ne ohlade. Zvučni alarm možete zaustaviti pritiskom na tipku "**OK**".

Napomena: Sigurnosni sistem automatski će isključiti aparat nakon izvjesnog vremena.

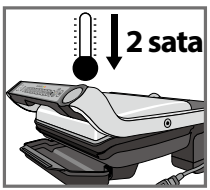
5 Čišćenje i održavanje



26



27



28

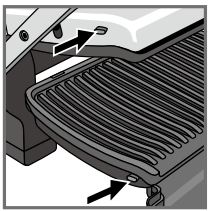
26 Za isključivanje aparata pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje.

27 Isključite aparat iz zidne utičnice.

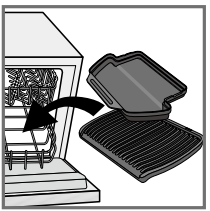
28 Pričekajte da se ohladi najmanje 2 sata.
Kako biste izbjegli iznenadne opekotine, prije čišćenja pričekajte da se roštilj dobro ohladi.

BS

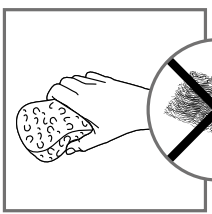
6 Čišćenje



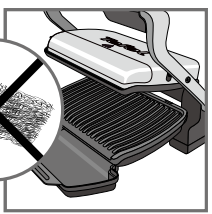
29



30

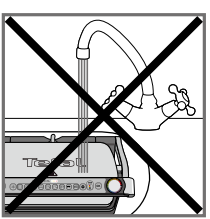


31

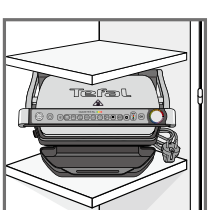


32

33



34



35

29 Prije čišćenja otključajte i izvadite ploče kako biste izbjegli oštećenja površine za pečenje. Posuda za sakupljanje masnoće i ploče za pečenje mogu se prati u mašini za pranje posuđa.

30 Aparat i njegov kabal ne mogu se stavljati u mašinu za pranje posuđa. Grijaći elementi, vidljivi i pristupačni dijelovi ne smiju se čistiti nakon uklanjanja ploča. Ako su vrlo zaprljani, pričekajte da se aparat potpuno ohladi i očistite ih suhom krpom. Ako ploče za pečenje ne želite prati u mašini za pranje posuđa, za njihovo čišćenje možete koristiti toplu vodu i malo tekućeg sredstva za pranje posuđa. Ploče za pečenje zatim dobro isperite kako biste uklonili sve ostatke. Dobro ih osušite papirnim ubrusom.

31 - 32 Za čišćenje bilo kojeg dijela roštilja ne koristite metalne abrazivne spužvice, čeličnu vunu ili abrazivna sredstva za čišćenje. Koristite samo najlonske ili nemetalne spužvice za čišćenje.

Ispraznite posudu za sakupljanje masnoće i operite je u toploj vodi s malo tekućeg sredstva za pranje posuđa. Dobro je osušite papirnim ubrusom.

33 Poklopac roštilja obrišite spužvom natopljenom u toploj vodi i posušite ga mekanom, suhom krpom.

34 Tijelo roštilja ne uranjajte u vodu ni u druge tekućine.

35 Prije odlaganja uvijek se uvjerite da je roštilj čist i suh.
Sve ostale servisne radove treba obavljati ovlašteno servisno osoblje.

Vodič za otklanjanje problema

Problem	Uzrok	Rješenje
Tipka **treperi** + Svjetlosni indikator je **zelen** + Tipka **treperi** + Tipka svijetli fiksno	• Uključivanje aparata ili pokretanje automatskog ciklusa pečenja s namirnicama i bez predzagrijavanja ploča (automatski je aktiviran ručni režim rada).	• 2 moguće opcije: – Odaberite postavku temperature pritiskom na tipku, a zatim pritisnite tipku **OK**. Nastavite s pečenjem, ali morate pratiti postupak pečenja (ručni režim rada). – Zaustavite aparat, izvadite namirnice, propisno zatvorite aparat, ponovo programirajte aparat i pričekajte završetak postupka predzagrijavanja.
Aparat se zaustavlja tokom ciklusa predzagrijavanja ili pečenja.	• Aparat je predugo držan otvoren tokom postupka pečenja. • Aparat je predugo neaktivan nakon završetka postupka zagrijavanja ili održavanja toplote.	• Isključite aparat iz strujne utičnice i pričekajte 2 - 3 minute, a zatim ponovo pokrenite postupak. Radi najboljih rezultata pečenja, sljedeći put kada budete koristili aparat pobrinite se da ga brzo otvarate i zatvarate. Ako se problem ponovo pojavi, obratite se centru korisničke službe proizvođača Tefal.
Svjetlosni indikator **će treperiti u bijeloj boji** + / / / tipka **treperi** + Periodični zvučni signal	• Kvar aparata. • Aparat je odložen ili se koristi u previše hladnoj prostoriji.	• Isključite i ponovo spojite aparat i odmah ponovo pokrenite ciklus predzagrijavanja. Ako problem i dalje postoji, obratite se svojoj korisničkoj službi.
Aparat se više ne oglašava zvučnim signalom.		
Svjetlosni indikator **će treperiti u bijeloj boji** + Tipka **treperi** + Kontinuirani zvučni signal	• Kvar aparata.	• Isključite aparat iz strujnog napajanja i obratite se centru korisničke službe.
Nakon postupka predzagrijavanja, stavila sam namirnice u aparat i zatvorila aparat, ali svjetlosni indikator ostao je u purpurnoj boji i postupak pečenja nije započeo.	• Količina namirnica u aparatu deblja je od 4 cm.	• Debljina namirnica ne smije prekoračiti 4 cm.
	• Tokom stavljanja namirnica roštilj se nije potpuno otvarao.	• Potpuno otvorite roštilj i ponovo ga zatvorite.
	• Aparat nije detektovao namirnice u aparatu. **Količina namirnica nije dovoljna, "OK" treperi.**	• Potvrdite aktivaciju postupka pečenja pritiskom na tipku OK.
Aparat će se aktivirati u ručnom režimu rada. + Svjetlosni indikator će svijetliti u crvenoj boji. + Tipka , i svijetle fiksno	• Vrijeme predzagrijavanja je skraćeno.	• Periodično pratite postupak pečenja (za korištenje u ručnom režimu rada). Ili • Zaustavite roštilj, izvadite namirnice, zatvorite roštilj, odaberite novi željeni program pečenja i pričekajte završetak ciklusa predzagrijavanja.

BS

Vodič za postupak pečenja (automatski programi)

Određeni program	Indikator u boji stepena pečenja		
Crveno meso	Krvavo pečeno	Srednje pečeno	Dobro pečeno
Hamburger	Krvavo pečeno	Srednje pečeno	Dobro pečeno
Panini/sendvič	Lagano pečeno	Dobro pečeno	Hrskavo pečeno
Riba	Lagano pečeno	Srednje pečeno	Dobro pečeno
Perad			Potpuno pečeno
Kobasica/janjetina			Potpuno pečeno
Svinjetina			Potpuno pečeno
Slanina	Lagano pečeno	Dobro pečeno	
Plodovi mora		Srednje pečeno	Dobro pečeno

Savjeti: Ako želite da vaše meso bude pečeno samo izvana, možete koristiti

Vodič za pečenje (uključujući ručni režim rada)

Namirnica		Program pečenja	Stepen pečenja: krvavo pečeno	srednje pečeno	dobro pečeno
Hljeb	Kriške hljeba, tostirani sendviči				
	Hamburger: (prije prethodnog pečenja mesa)				
Meso i perad	Janjetina (bez kosti)				
	Kriška šunke za pečenje				
	Zamrznuti pileći medaljoni				
	Marinirana pileća prsa				
	Svinjski fileti (bez kosti), svinjska potrbušina				
	Pačja prsa				
Riba	Cijela pastrmka				
	Odrezak od tune				
	Velike kozice (neočišćene i očišćene)				
	Očišćene kozice				
	Kozice				
Ručni režim rada Pogledajte određeno uputstvo za brzo pokretanje.	Povrće i voće na roštilju (treba biti jednako izrezano i jednake debljine)	temp range	4 različite postavke temperature		

Za zamrznute namirnice prije odabira programa pritisnite tipku .

BEZBEDNOSNA UPUTSTVA
VAŽNE MERE ZAŠTITE

Korišćenje, održavanje i postavljanje aparata: radi svoje bezbednosti pažljivo pročitajte sve odeljke ovog uputstva za upotrebu, uključujući odgovarajuće piktograme.

- Ovaj aparat je namenjen samo za upotrebu u domaćinstvu. Aparat nije namenjen za upotrebu u sledećim slučajevima koji nisu pokriveni garancijom:
  - u kuhinjama namenjenim osoblju u prodavnicama, kancelarijama i drugim profesionalnim okruženjima;
  - seoskim imanjima;
  - za goste hotela, motela i drugih stambenih ustanova;
  - u smeštajnim objektima koji pružaju usluge noćenja i doručka.
- Pre prve upotrebe, uklonite svu ambalažu, nalepnice i pribor iz unutrašnjosti i sa spoljne strane aparata.
- Nije predviđeno da aparatom rukuju osobe (uključujući decu) ograničenih fizičkih, čulnih ili mentalnih sposobnosti, osim ako nisu pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu bezbednost, a koja im je dala uputstva o upotrebi aparata. Decu je potrebno nadzirati da biste se uverili da se ne igraju aparatom i da ga ne koriste kao igračku.
- Ovaj aparat mogu da koriste deca uzrasta od 8 godina i starija, i osobe ograničenih fizičkih, čulnih ili mentalnih sposobnosti ili nedovoljnog iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili ako su upućeni u bezbedan način korišćenja aparata i ako su razumeli opasnosti u vezi sa tim. Čišćenje i održavanje koje obavlja korisnik ne smeju da obavljaju deca, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- Aparat i njegov kabl držite van domašaja dece mlađe od 8 godina.
- Kada ga koristite, aparat nikada ne ostavljajte bez nadzora.
- Temperature dostupnih površina mogu da budu visoke kada aparat radi. Nikada ne dodirujte vruće površine aparata.
- Ovaj aparat nije predviđen za rad pomoću eksternog tajmera ili zasebnog sistema daljinskog upravljanja.
- Pre priključivanja aparata na napajanje strujom, potpuno odmotajte

kabl.
- Ako je strujni kabl oštećen, treba da ga zameni proizvođač ili ovlašćeni servis da bi se izbegla opasnost.
- Ne koristite produžni kabl. Ako prihvatate odgovornost za taj postupak, koristite samo produžni kabl koji je u dobrom stanju, koji ima utikač sa uzemljenim priključkom i koji odgovara nazivnoj struji proizvoda. Preduzmite sve potrebne mere predostrožnosti da biste sprečili saplitanje o produžni kabl.
- Aparat uvek uključite u uzemljenu utičnicu.
- Uverite se da napajanje strujom odgovara nominalnoj struji i naponu, koji su navedeni na donjem delu aparata.
- Za čišćenje ploča za pečenje koristite sunđer, vruću vodu i tečno sredstvo za pranje sudova.
- Aparat, pripadajući strujni kabl ili utikač nemojte nikada da potapate u vodu ili druge tečnosti.

UPOZORENJE: Zagrevanje ili predzagrevanje nemojte da vršite bez 2 ploče za pečenje u roštilju.

Šta je potrebno učiniti

- Pažljivo pročitajte uputstva uobičajena za različite modele aparata, u zavisnosti od pribora koji se isporučuje i držite ih na dohvat ruke.
- Ako se nesreća dogodi, opekotinu odmah isperite hladnom vodom i ako je potrebno potražite savet lekara.
- Pre prve upotrebe, operite ploče (pogledajte odeljak 5), sipajte malo jestivog ulja na ploču i obrišite je mekom krpom ili papirnim ubrusom.
- Bez obzira da li koristite produžni kabl ili ne, strujni kabl postavite pažljivo tako da se ukućani mogu kretati slobodno oko stola bez spoticanja o kabl.
- Isparenja od pripreme jela mogu biti opasna za životinje koje imaju posebno osetljiv disajni sistem, kao što su ptice. Vlasnicima ptica preporučujemo da ih drže dalje od područja pripreme jela.
- Aparat uvek držite van domašaja dece.
- Pre upotrebe proverite da li su obe prednje strane ploče čiste.
- Da biste izbegli oštećenje ploča, koristite ih samo na aparatu za koje su konstruisane (npr. nemojte da ih stavljate u rernu, na kolo plinskog šporeta ili ploču za kuvanje električnog šporeta i sl.)
- Uverite se da su ploče stabilne, dobro postavljene i ispravno pričvršćene na aparat. Koristite samo ploče koje su isporučene sa aparatom ili kupljene u ovlašćenom servisnom centru.
- Uvek koristite drvenu ili plastičnu lopaticu da biste izbegli oštećenje ploča za pečenje.
- Koristite samo delove ili pribor koji su isporučeni uz aparat ili kupljeni u ovlašćenom servisnom centru. Nemojte da ga koristite za druge aparate ili drugu svrhu.

Šta ne treba raditi

- Nemojte da koristite aparat na otvorenom.
- Kada je uključen ili kada ga koristite, aparat nemojte nikada da ostavljate bez nadzora.
- Da biste sprečili pregrevanje aparata, nemojte da ga postavljate u ćošak ili uz sam zid.
- Nemojte nikada da postavljate aparat direktno na osetljive površine (stakleni sto, stolnjak, lakirani nameštaj i sl.) ili na meke površine, kao što je kuhinjska krpa.
- Nemojte nikada da postavljate aparat na vruće ili klizave površine ili u njihovoj blizini; strujni kabl nikada ne sme da bude u blizini ili u kontaktu sa vrućim delovima aparata, u blizini izvora toplote ili postavljen preko oštrih ivica.
- Pribor za pripremu jela nemojte da stavljate na površinu aparata namenjenu za pripremu jela.
- Namirnice nemojte nikada da sečete direktno na pločama.
- Nemojte da koristite metalne abrazivne sunđere, abrazivnu žicu za pranje ili abrazivni deterdžent u prahu, jer to može da ošteti nelepljivi sloj.
- Nemojte da pomerate aparat tokom upotrebe.
- Nemojte da nosite aparat za ručku ili metalne žice.
- Nemojte nikada da koristite aparat kada je prazan.
- Između ploče ili rešetke i hrane koja se priprema nemojte nikada da koristite aluminijumsku foliju.
- Nemojte da uklanjate posudu za kapanje masnoće tokom postupka pečenja. Ako se posuda za kapanje masnoće tokom postupka pečenja napuni: sačekajte da se aparat ohladi pre pražnjenja.
- Nemojte da stavljate vruću ploču na nežnu površinu ili pod vodu.
- Da biste sačuvali nelepljiva svojstva obloge, izbegavajte prekomerno predzagrevanje praznog aparata.
- Nemojte nikada da dodirujete ploče kada su vruće.
- Nemojte da pripremate jelo u aluminijumskoj foliji.
- Da biste izbegli oštećenje aparata, nemojte nikada da koristite recepte koji zahtevaju flambiranje.
- Nemojte da stavljate list aluminijumske folije ili drugi predmet između ploča i grejača.
- Nemojte nikada da zagrevate i pripremate jelo kada je roštilj otvoren.
- Nemojte nikada da zagrevate aparat bez ploča za pečenje.

SR

Saveti/informacije

- Zahvaljujemo vam na kupovini ovog aparata koji je predviđen samo za upotrebu u domaćinstvu.
- Radi vaše bezbednosti, ovaj aparat je u skladu sa primenjivim standardima i propisima (Direktiva o niskom naponu - elektromagnetnoj kompatibilnosti - zaštiti životne sredine - materijalima koji dolaze u kontakt sa namirnicama.
- Prilikom prve upotrebe tokom prvih nekoliko minuta, mogu se pojaviti blagi miris i malo dima.
- Naša kompanija ima kontinuiranu politiku istraživanja i razvoja, i ove proizvode može menjati bez prethodnog obaveštenja.
- Nemojte da konzumirate hranu koja dođe u kontakt sa delovima koji su označeni logotipom .
- Ako su namirnice previše debele, bezbednosni sistem će zaustaviti rad aparata.
- Elektronski deo aparata ne može da se očisti. Ako je stvarno zaprljan, sačekajte da se potpuno ohladi i obrišite ga suvom krpom.

Životna sredina

Zaštita životne sredine je na prvom mestu!

ⓘ Vaš aparat sadrži vredne materijale koje je moguće ponovo koristiti ili reciklirati.

➲ Aparat odložite na mesto za sakupljanje otpada iz domaćinstva.

Opis

A Kontrolna ploča

A1 Taster za uključivanje/isključivanje

A2 Režim za zamrznute namirnice

A3 Automatski programi pečenja

A4 Ručni režim rada "4 postavke temperature" Pogledajte određeno uputstvo za brzo pokretanje.

A5 **Taster** OK

A6 Indikator nivoa pečenja ili temperature

B Telo aparata

C Rukohvat

D Ploče za pečenje

E Posuda za kapanje masnoće

F Strujni kabl

Vodič za boje indikatora nivoa pečenja

Predzagrevanje

TREPERENJE U PURPURNOJ BOJI
Sačekajte.

PURPURNA BOJA
Završetak postupka predzagrevanja
Možete staviti namirnice.

Pokretanje postupka pečenja

PLAVA BOJA
Pokretanje postupka pečenja.

ZELENA BOJA
Tokom pokretanja ciklusa pečenja oglasiće se zvučni signal, da bi korisnika upozorio da je program pečenja "krvavo pečeno" spreman za početak rada.

Postupak pečenja - spremo za jelo

ŽUTA BOJA
Nivo pečenja "krvavo pečeno"

NARANDŽASTA BOJA
Nivo pečenja "srednje pečeno".

CRVENA BOJA
Nivo pečenja "dobro pečeno".
Završetak postupka pečenja.

Održavanje toplote "oko 30'"

TREPERENJE U CRVENOJ BOJI
Završetak postupka nivoa pečenja "dobro pečeno".

ZELENA BOJA
Ručna funkcija je izabrana ili automatski aktivirana. Pogledajte odeljak "Vodič za otklanjanje problema" na stranici 198".

TREPERENJE U BELOJ BOJI
Kvar proizvoda
Pogledajte odeljak "Vodič za otklanjanje problema".
Obratite se korisničkoj službi.

Vodič za programe pečenja

Hamburger

Crveno meso

Panini/sendvič

Kobasica/jagnjetina

Riba

Živinsko meso

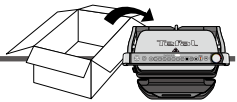
Plodovi mora

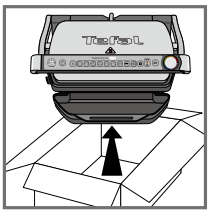
Svinjetina

Slanina

Ručni režim rada:
Tradicionalni roštilj za ručni režim rada sa 4 različite postavke temperature
(od 110 °C do 285 °C)

1 Priprema





1

2

1 Uklonite svu ambalažu, nalepnice i pribor iz unutrašnjosti i sa spoljne strane aparata. Nalepnica u boji na indikatoru nivoa pečenja može da se zameni u skladu sa jezikom. Možete da je zamenite nalepnicom iz pakovanja.

2 Pre prvog korišćenja, temeljno očistite ploče toplom vodom i tečnim deterdžentom za pranje sudova, isperite ih i dobro osušite.

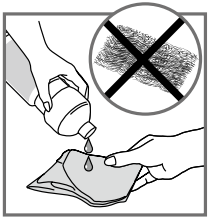
3

4

3 - 4 Postavite demontažnu posudu za kapanje masnoće ispred aparata.

SR

2 Predzagrevanje



5

6

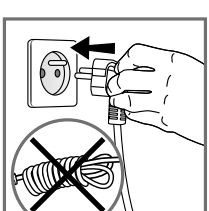
5 Za najbolje rezultate, ploče za pečenje možete da obrišete papirnim ubrusima koji su natopljeni u malo jestivog ulja, da biste poboljšali nelepljivo svojstvo.

6 Višak ulja uklonite pomoću čistog papirnog ubrusa.

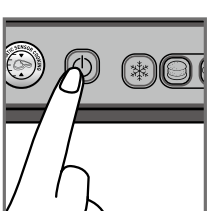
7 Pre početka faze predzagrevanja, uverite se da su donja i gornja ploča za pečenje pravilno postavljene u aparatu. Priključite aparat u strujnu utičnicu. (Napomena: kabl treba da bude potpuno odmotan.)

8 Pritisnite taster za uključivanje/isključivanje (On/Off).

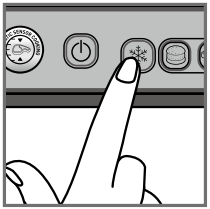
Oprez: Uverite se da između ploča nema namirnica.



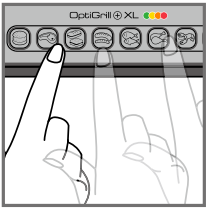
7



8



9



10

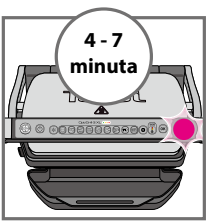
9 Ako su namirnice koje želite pripremiti zamrznute, pritisnite taster za zamrznute namirnice "frozen food".

10 Izaberite odgovarajući režim pečenja u skladu sa vrstom jela koje želite da pripremite.

Savet, posebno za meso: rezultati pečenja u prethodno postavljenim programima mogu da se razlikuju, u zavisnosti od porekla, sečenja i kvaliteta namirnica koje se pripremaju, programa koji su postavljeni i provereni za jelo dobrog kvaliteta.
Tokom postupka pečenja u obzir treba da se uzme i debljina mesa; ne biste trebali da pripremate namirnice koje su deblje od 4 cm.

Ako niste sigurni koji režim pečenja treba da koristite za druge namirnice koje nisu navedene iznad, pogledajte "Uputstva za postupak pečenja" na stranici 199.

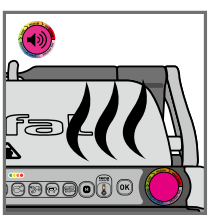
11



12

11 Pritisnite taster "**OK**": Aparat počinje sa postupkom predzagrevanja, a indikator nivoa pečenja treperi u purpurnoj boji.
Napomena: Ako ste izabrali pogrešan program, vratite se na korak 8.

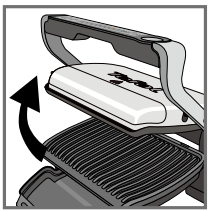
12 Sačekajte 4 - 7 minuta.



13

13 Oglasiće se zvučni signal, a indikator nivoa pečenja prestaće da treperi. Režim predzagrevanja je završen.
Napomena: Ako aparat ostane zatvoren na kraju postupka predzagrevanja, bezbednosni sistem će isključiti aparat.

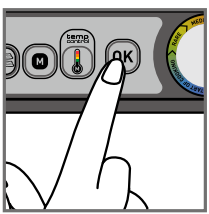
3 Postupak pečenja



14

15

16



17

18

14 - 15 Posle postupka predzagrevanja, aparat je spreman za upotrebu.
Otvorite roštilj i stavite namirnice na ploču za pečenje.
Napomena: Ako aparat ostane predugo otvoren, bezbednosni sistem će automatski da ga isključi.

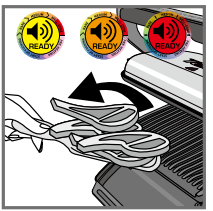
16 - 17 Aparat automatski podešava ciklus pečenja (vreme i temperaturu) u skladu sa debljinom i količinom namirnica.
Zatvorite aparat da biste počeli sa postupkom pečenja. **Za veoma tanke komade namirnica zapamtite:** Zatvorite aparat. Taster "**OK**" će treperiti, a indikator ostati u "purpurnoj boji". Pritisnite taster "**OK**" da biste bili sigurni da aparat detektuje namirnice i da ciklus pečenja počinje. Indikator pečenja prelazi u plavu boju, a zatim zelenu, da bi ukazao da je postupak pečenja u toku (za najbolje rezultate nemojte da otvarate i pomerate namirnice tokom postupka pečenja).
Dok je postupak pečenja u toku, u svakoj njegovoj fazi oglašava se zvučni signal da bi upozorio korisnika da je dostignut nivo pečenja (npr. krvavo pečeno/žuto).

18 Svetlosni indikator menja boje u skladu sa stepenom pečenja. Kada je svetlosni indikator žut sa zvučnim signalom, jelo je krvavo pečeno. Kada je svetlosni indikator narandžast sa zvučnim signalom, jelo je srednje pečeno, a kada je svetlosni indikator crven, vaše jelo je dobro pečeno.
Napomena: Ako želite veoma krvavo pečeno meso, izvadite ga kada indikator nivoa pečenja pređe u zelenu boju.
Zapamtite da je za meso normalno da se rezultat pečenja razlikuje, u zavisnosti od vrste, kvaliteta i porekla namirnica.

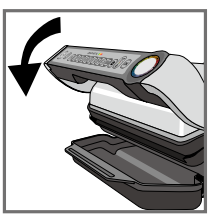
SR

3 Postupak pečenja

19



20



21

19 - 20 Kada se pojavi boja koja odgovara vašem izboru nivoa pečenja i kada se oglasi zvučni signal, otvorite aparat i izvadite svoje jelo.

21 Zatvorite aparat. Kontrolna ploča će da zasvetli i da se podesi na režim "izbor programa".
Napomena: Bezbednosni sistem će automatski da se isključi ako niste izabrali program.

Uspešni postupci pečenja

Ako želite da pečete drugu seriju namirnica, ponovo podesite temperaturu aparata (pogledajte odeljak 2. "Predzagrevanje", počevši od tačke 9) čak i ako želite da pečete istu vrstu namirnica ili da koristite isti program.

Kako peći drugu seriju namirnica:

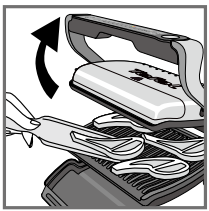
Posle završetka prve serije namirnica:

1. Uverite se da je aparat zatvoren i da u njemu nema namirnica.
2. Izaberite odgovarajući režim/program pečenja (ovaj korak je potreban, čak i ako odlučite da izaberete isti režim pečenja kao i za prethodnu seriju namirnica).
3. Pritisnite taster "**OK**": Aparat počinje sa postupkom predzagrevanja. Postupak predzagrevanja prikazuje indikator nivoa pečenja, koji treperi u purpurnoj boji.
4. Postupak predzagrevanja je završen kada se oglasi zvučni signal i indikator nivoa pečenja prestane da treperi u purpurnoj boji.
5. Posle postupka predzagrevanja, aparat je spreman za upotrebu. Otvorite roštilj i stavite namirnice u aparat.

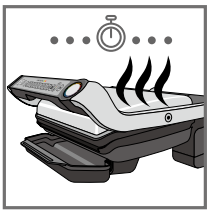
Važno:

Imajte na umu da je postupak predzagrevanja potreban za svako novo pečenje namirnica.
Napomena: Pre aktivacije postupka predzagrevanja, uverite se da je aparat zatvoren i da u njemu nema ostataka hrane.

- Pre otvaranja roštilja i stavljanja namirnica, sačekajte da postupak predzagrevanja završi.
Napomena: Ako se novi ciklus predzagrevanja aktivira odmah posle završetka prethodnog ciklusa, vreme predzagrevanja će da se skrati.

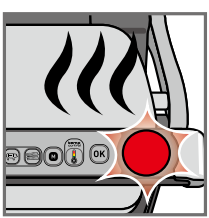


22



23

24



25

22 - 23 - 24

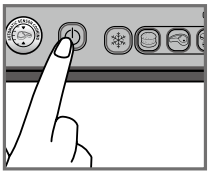
Ako želite da pripremate jelo prema različitim ličnim ukusima, otvorite roštilj i izvadite namirnice kada dostignu željeni nivo, a zatim zatvorite roštilj i nastavite da pripremate druge namirnice. Program će da nastavi svoj ciklus pečenja, sve dok ne dostigne nivo "dobro pečeno".

25 Funkcija održavanja toplote

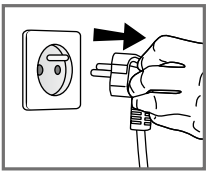
Postupak pečenja se završava posle dostizanja nivoa dobro pečenog jela. Aparat će automatski da nastavi sa radom u postavki održavanja toplote, indikator nivoa pečenja će automatski da zasvetli u crvenoj boji, a zvučni alarm će da se oglašava svakih 20 sekundi. Ako je jelo ostavljeno na roštilju, nastaviće da se peče, sve dok se ploče za pečenje ne ohlade. Zvučni signal možete da zaustavite pritiskom na taster "**OK**".

Napomena: Bezbednosni sistem će automatski da isključi aparat posle izvesnog vremena.

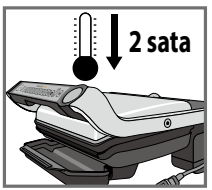
SR



26



27



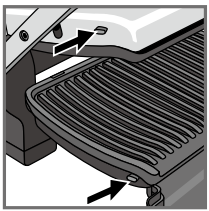
28

26 Za isključivanje aparata pritisnite taster za uključivanje/isključivanje.

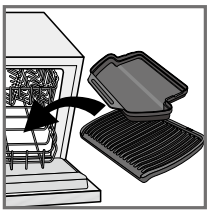
27 Isključite aparat iz zidne utičnice.

28 Sačekajte da se ohladi najmanje 2 sata.
Da biste izbegli iznenadne opekotine, pre čišćenja sačekajte da se roštilj dobro ohladi.

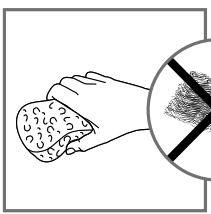
6 Čišćenje



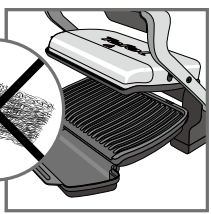
29



30

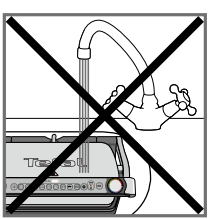


31

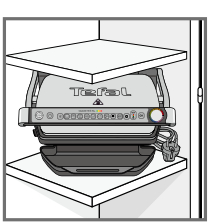


32

33



34



35

29 Pre čišćenja odbravite i izvadite ploče, da biste izbegli oštećenja površine za pečenje. Posuda za kapanje masnoće i ploče za pečenje mogu da se peru u mašini za pranje sudova.

30 Aparat i njegov kabl ne smeju da se stavljaju u mašinu za pranje sudova. Grejači, vidljivi i pristupačni delovi ne smeju da se čiste posle uklanjanja ploča. Ako su stvarno zaprljani, sačekajte da se potpuno ohlade i očistite ih suvom krpom. Ako ploče za pečenje ne želite da perete u mašini za pranje sudova, za njihovo čišćenje možete da koristite toplu vodu i malo tečnog deterdženta za pranje sudova. Zatim ih dobro isperite, da biste uklonili sve ostatke. Dobro ih osušite papirnim ubrusom.

SR

31 - 32 Za čišćenje bilo kojeg dela roštilja nemojte da koristite metalne abrazivne sunđere, čeličnu žicu ili abrazivna sredstva za čišćenje. Za čišćenje koristite samo najlonske ili nemetalne sunđere za čišćenje.

Ispraznite posudu za kapanje masnoće, operite je u toploj vodi sa malo tečnog deterdženta za pranje sudova i osušite papirnim ubrusom.

33 Poklopac roštilja obrišite sunđerom natopljenim u toploj vodi i prosušite ga mekom, suvom krpom.

34 Telo roštilja nemojte da potapate u vodu ili druge tečnosti.

35 Pre odlaganja, uvek se uverite da je roštilj čist i suv.
Sve druge radove servisiranja treba da vrši ovlašćeno servisno osoblje.

Vodič za otklanjanje problema

Problem	Uzrok	Rešenje
Taster **treperi**. + Svetlosni indikator je **zelen** + Taster OK **treperi** + Taster svetli fiksno	• Uključivanje aparata ili pokretanje automatskog ciklusa pečenja sa namirnicama i bez predzagrevanja ploča (ručni režim rada je automatski aktiviran).	• 2 moguće opcije: – Izaberite postavku temperature pritiskom na taster, a zatim pritisnite taster **OK**. Nastavite postupak pečenja, ali morate da ga pratite (ručni režim rada). – Zaustavite aparat, izvadite namirnice, propisno zatvorite aparat, ponovo programirajte aparat i pričekajte završetak postupka predzagrevanja.
Aparat se zaustavlja tokom ciklusa predzagrevanja ili pečenja.	• Aparat je predugo držan otvoren tokom postupka pečenja. • Aparat je predugo neaktivan posle završetka postupka zagrevanja ili održavanja toplote.	• Isključite aparat iz strujne utičnice i sačekajte 2-3 minute pa ponovo pokrenite postupak. Radi najboljih rezultata pečenja, sledeći put kada budete koristili aparat, pobrinite se da ga brzo otvarate i zatvarate. Ako se problem ponovo pojavi, kontaktirajte ovlašćeni Tefal servis.
Svetlosni indikator **će da treperi u beloj boji** + Taster / / / **treperi** + Periodični zvučni signal Aparat se više ne oglašava zvučnim signalom.	• Kvar aparata. • Aparat je skladišten ili se koristi u previše hladnoj prostoriji.	• Demontirajte i ponovo spojite aparat i odmah ponovo pokrenite ciklus predzagrevanja. Ako problem i dalje postoji, obratite se ovlašćenom servisu.
Svetlosni indikator **treperi u beloj boji** + Taster **treperi** + Kontinuirani zvučni signal	• Kvar aparata.	• Isključite aparat iz napajanja strujom i kontaktirajte ovlašćeni servis.
Posle postupka predzagrevanja, stavila sam namirnice u aparat i zatvorila aparat, ali svetlosni indikator je ostao u purpurnoj boji i postupak pečenja nije počeo.	• Količina namirnica u aparatu je deblja od 4 cm.	• Debljina namirnica ne sme da prekorači 4 cm.
	• Roštilj se nije potpuno otvarao tokom stavljanja namirnica.	• Potpuno otvorite roštilj i ponovo ga zatvorite.
	• Aparat ne detektuje namirnice u aparatu. **Količina namirnica nije dovoljna. Taster "OK" treperi.**	• Potvrdite aktivaciju postupka pečenja pritiskom na taster OK.
Aparat se aktivira u ručnom režimu rada. + Svetlosni indikator treperi u crvenoj boji. + Taster , i OK svetle fiksno	• Vreme predzagrevanja je skraćeno.	• Periodično pratite postupak pečenja (za korišćenje u ručnom režimu rada). Ili • Zaustavite roštilj, izvadite namirnice, zatvorite roštilj, izaberite novi željeni program pečenja i pričekajte završetak ciklusa predzagrevanja.

Vodič za postupak pečenja (automatski programi)

Određeni program	Indikator u boji nivoa pečenja		
Crveno meso	Krvavo pečeno	Srednje pečeno	Dobro pečeno
Hamburger	Krvavo pečeno	Srednje pečeno	Dobro pečeno
Panini/sendvič	Lagano pečeno	Dobro pečeno	Hrskavo pečeno
Riba	Lagano pečeno	Srednje pečeno	Dobro pečeno
Živinsko meso			Potpuno pečeno
Kobasica/jagnjetina			Potpuno pečeno
Svinjetina			Potpuno pečeno
Slanina	Lagano pečeno	Dobro pečeno	
Plodovi mora		Srednje pečeno	Dobro pečeno

Saveti: Ako želite da vaše meso bude pečeno samo spolja, možete da koristite .

Vodič za pečenje (uključujući ručni režim rada)

Namirnica		Program pečenja	Nivo pečenja: Krvavo pečeno	Srednje pečeno	Dobro pečeno
Hleb	Kriške hleba, tostirani sendviči				
	Hamburger: (posle prethodnog pečenja mesa)				
Meso i živina	Jagnjetina (bez kostiju)				
	Kriška šunke za pečenje				
	Zamrznuti pileći medaljoni				
	Marinirana pileća prsa				
	Svinjski fileti (bez kostiju)				
	Pačja prsa				
Riba	Cela pastrmka				
	Odrezak od tune				
	Velike kozice (neočišćene i očišćene)				
	Očišćene kozice				
	Kozice				
Ručni režim rada Pogledajte određeno uputstvo za brzo pokretanje.	Povrće i voće na roštilju (treba da bude jednako isečeno i jednake debljine)		4 različite postavke temperature		

Za zamrznute namirnice, pre izbora namirnica pritisnite taster .

SR

OHUTUSMEETMED
OLULISED OHUTUSJUHISED

Toote kasutus-, hooldus- ja paigaldusjuhised: ohutuse tagamiseks lugege palun läbi kõik kasutusjuhendi peatükid koos juurdekuuluvate piktogrammidega.

- Seade on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks sisetingimustes. See ei ole ette nähtud kasutamiseks järgmistes kasutuskohtades – ja nendel juhtudel garantii ei kehti:
  – töötajate köögis kaupluses, kontoris või muus töökeskkonnas;
  – talus;
  – klientidele hotellis, motellis või muus majutusasutuses;
  – kodumajutuses.
- Enne esmakasutust eemaldage seadme ümber ja seest kogu pakkematerjal, kleepsud ja tarvikud.
- Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks isikutele (sh lapsed), kellel on vähenenud füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed või kellel puuduvad vajalikud teadmised ja kogemused, kui neid ei ole selleks juhendanud nende ohutuse eest vastutav täiskasvanu. Lapsi tuleb valvata ja tagada, et nad seadmega ei mängiks.
- Seadet tohivad kasutada 8-aastased ja vanemad lapsed ning isikud, kellel on vähenenud füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed või kellel puuduvad vastavad kogemused ja teadmised tingimusel, et neile on õpetatud seadme ohutut kasutamist ja nad mõistavad seadme kasutamisega kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi teha seadme puhastus- ja hooldustöid, välja arvatud juhul, kui nad on 8-aastased või vanemad ja neid juhendatakse.
- Hoidke seade ja selle toitejuhe alla 8 aasta vanuste laste käeulatusest väljaspool.
- Ärge kunagi jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Seadme töö ajal võib ligipääsetavate pindade temperatuur olla kõrge. Ärge kunagi puudutage seadme kuumi pindu.
- Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeri või kaugjuhtimissüsteemi abil.

- Enne seadme vooluvõrku ühendamist kerige toitejuhe täielikult lahti.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, siis peab selle igasuguse ohu vältimiseks välja vahetama tootja või tema volitatud teeninduskeskus.
- Ärge kasutage pikendusjuhet. Kui võtate sellega seoses vastutuse, kasutage ainult heas seisukorras pikendusjuhet, millel on maandusklemmiga pistik ja mis sobib seadme nimivõimsusega. Võtke kõik vajalikud meetmed vältimaks teiste isikute komistamist pikendusjuhtme otsa.
- Ühendage seade alati maandatud pistikupessa.
- Veenduge, et vooluvõrk sobib seadme põhjal näidatud nimivõimsuse ja pingega.
- Grillplaatide puhastamiseks kasutage käsna, kuuma vett ja nõudepesuvahendit.
- Ärge kunagi kastke seadet, selle toitejuhet ega pistikut vette ega mõnda muusse vedelikku.

HOIATUS: ärge kuumutage ega eelkuumutage grill ilma sinna sisse käiva 2 grillplaadita.

Tehke järgmist

ET

- Lugege hoolikalt läbi juhised, mis on üldised eri mudelitele, olenevalt seadmega kaasas olevatest tarvikutest, ja hoidke juhised käepärast.
- Kui juhtub õnnetus, loputage põletust otsekohe külma veega ja võtke vajaduse korral ühendust arstiga.
- Enne esmakasutust peske plaadid (vt 5. peatükk), valage plaatidele veidi toiduõli ja pühkige neid pehme lapi või paberkäterätiga.
- Paigutage toitejuhe hoolikalt, ükskõik kas kasutate pikendusjuhet või mitte, jälgige, et külalised saaksid vabalt ümber laua liikuda ilma juhtme otsa komistamata.
- Küpsetusaurud võivad olla ohtlikud loomadele, kellel on eriti tundlikud hingamisteed, näiteks lindudele. Soovitame linnuomanikel oma lemmikud küpsetuspiirkonnast eemal hoida.
- Hoidke seadet alati lastele kättesaamatus kohas.
- Enne kasutamist kontrollige alati, kas plaadi mõlemad küljed on puhtad.
- Plaatide kahjustamise vältimiseks kasutage neid ainult selleks ette nähtud seadmega (ärge pange neid nt ahju, gaasipliidile ega keeduplaadile vms).
- Veenduge, et plaadid on stabiilsed, korralikult paigaldatud ja õigesti seadmesse kinnitatud. Kasutage ainult seadmega kaasas olevaid või tunnustatud hoolduskeskusest ostetud plaate.
- Küpsetusplaatide kahjustamise vältimiseks kasutage alati puit- või plastlabidat.
- Kasutage ainult seadmega kaasas olevaid või tunnustatud hoolduskeskusest ostetud osi ja tarvikuid. Ärge kasutage neid teistes seadmetes või muudel eesmärkidel.

Ärge tehke järgmist

- Ärge kasutage seadet välistingimustes.
- Ärge kunagi jätke vooluvõrku ühendatud või töötavat seadet järelevalveta.
- Seadme ülekuumenemise vältimiseks ärge paigutage seda nurka või seinakapi alla.
- Ärge kunagi asetage seadet vahetult õrnale pinnale (klaaslaud, laudlina, lakitud mööbel vms) ega pehmele pinnale, nt köögirätikule.
- Ärge kunagi paigutage seadet seinakapi ega -riiuli alla ega niisuguste tuleohtlike materjalide lähedale, nagu nt rulood, kardinad või seinavaibad.
- Ärge kunagi paigutage seadet kuumale või libedale pinnale või selle lähedale; toitejuhe ei tohi kunagi olla seadme kuumade osade lähedal ega nendega kokkupuutes, kuumusallikate lähedal ega teravate servade peal.
- Ärge pange köögiriistu seadme küpsetuspindadele.
- Ärge kunagi lõigake toitu otse plaatidel.
- Ärge kasutage metallist küürimisvahendeid, abrasiivseid traatnuustikuid ega tugevatoimelist küürimispulbrit, sest see võib külgevõtmatut pinnakatet kahjustada.
- Ärge liigutage seadet selle kasutamise ajal.
- Ärge kandke seadet käepidemest või metalljuhtmetest hoides.
- Ärge kunagi laske seadet tühjalt töötada.
- Ärge kasutage plaadi ja küpsetatava toidu vahel alumiiniumfooliumi või muid objekte.
- Ärge eemaldage küpsetamise ajal rasvakogumisnõu. Kui rasvakogumisnõu saab küpsetamise ajal täis: laske seadmel enne selle tühjendamist jahtuda.
- Ärge pange kuuma plaati õrnale pinnale ega vette.
- Pinnakatte külgevõtmatute omaduste säilitamiseks vältige tühja seadme liigset eelkuumutamist.
- Ärge kunagi käsitsege kuumi plaate.
- Ärge küpsetage toitu alumiiniumfooliumis.
- Seadme kahjustamise vältimiseks ärge kasutage seda kunagi retseptidega, mis nõuavad toidu leegitamist.
- Ärge pange plaatide ja küttekeha vahele alumiiniumlehte ega muid esemeid.
- Ärge kunagi kuumutage ega küpsetage, kui grill on avatud.
- Ärge kunagi kuumutage seadet ilma küpsetusplaatideta.

Nõuanded/teave

- Täname teid, et ostsite seadme, mis on ette nähtud ainult kodumajapidamises kasutamiseks.
- Ohutuse tagamiseks vastab seade kehtivatele standarditele ja õigusaktidele – madalpingedirektiiv – elektromagnetiline ühilduvus – keskkond – toiduainetega kokkupuutuvad materjalid.
- Esmakasutuse esimestel minutitel võib olla tunda veidi lõhna ja tulla veidi suitsu.
- Meie ettevõttes on kasutusel uurimis- ja arenduspoliitika ning neid tooteid võidakse muuta ilma ette teatamata.
- Ärge tarvitage toiduaineid, mis puutuvad kokku osadega, millel on sümbol .
- Kui toiduaine on liiga paks, seiskab ohutussüsteem seadme töö.
- Küttekeha ei saa puhastada. Kui see on väga määrdunud, oodake täieliku jahtumiseni ja hõõruge kuiva lapiga.

Keskkond

Esmatähtis on keskkonnakaitse!

ⓘ Seade sisaldab väärtuslikke materjale, mida saab taaskasutada või ümber töödelda.

➲ Viige see kohalikku jäätmekogumispunkti.

Kirjeldus

A	Juhtpaneel	**A4**	Käsirežiim „4 temperatuuriseadet" Vt spetsiaalselt käsirežiimi lühijuhendit.	**C**	Käepide
A1	Toitenupp	**A5**	**OK**-nupp	**D**	Küpsetusplaadid
A2	Külmutatud toidu režiim	**A6**	Küpsusastme või temperatuuri märgutuli	**E**	Rasvakogumisnõu
A3	Automaatsed küpsetusprogrammid	**B**	Korpus	**F**	Toitejuhe

Küpsusastme värvilised märgutuled

eelkuumutus

VILGUB LILLALT
Oodake.

PÕLEB LILLALT
Eelkuumutuse lõpp.
Võite toidu sisse panna.

küpsetamise algus

SININE
Küpsetamise algus.

ROHELINE
Küpsetustsükli alguses kostab helisignaal, mis teatab kasutajale, et küpsetusprogramm „Toores" on valmis algama.

küpsetamine – söömiseks valmis

KOLLANE
Küpsusaste „toores".

ORANŽ
Küpsusaste „keskmiselt küps".

PUNANE
Küpsusaste „läbiküpsenud".
Küpsetamise lõpp.

soojashoid
ligikaudu 30 min

VILGUB PUNASELT
Küpsusastmel „läbiküpsenud" küpsetamise lõpp.

PÕLEB ROHELISELT
Käsirežiim on valitud või automaatselt sisse lülitatud, vt tõrkeotsingujuhendit lk 211".

VILGUB VALGELT
Seadme tõrge.
Vt tõrkeotsingujuhendit.
Võtke ühendust klienditeenindusega.

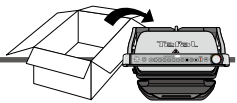
Küpsetusprogrammide juhend

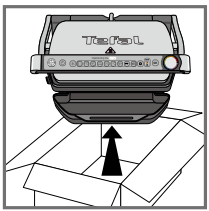
- Burger
- Punane liha
- Panini / võileib
- Vorst/lambaliha
- Kala
- Linnuliha
- Mereannid
- Sealiha
- Peekon
- Käsirežiim:

traditsiooniline grillimine käsitsi, hõlmab 4 erinevat temperatuuriseadet (110 °C kuni 285 °C)

ET

1 Ettevalmistused





1

2

3

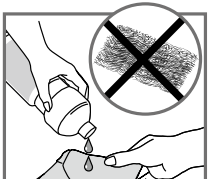
4

1 Eemaldage seadme ümber ja seest kogu pakkematerjal, kleepsud ja tarvikud. Küpsusastme näidul olevat värvilist kleepsu saab vahetada olenevalt keelest. Te võite selle asendada ühega pakendis olevatest.

2 Enne esmakasutust puhastage plaadid põhjalikult sooja vee ja vähese nõudepesuvahendiga, loputage ja kuivatage korralikult.

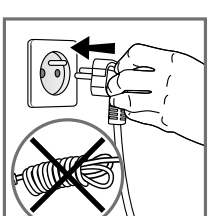
3 – 4 Seadke eemaldatav rasvakogumisnõu seadme ette.

2 Eelkuumutus

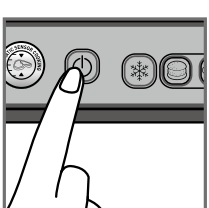


5

6



7



8

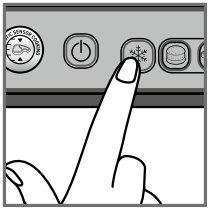
5 Parima tulemuse saavutamiseks võite küpsetusplaate pühkida vähesesse toiduõlisse kastetud paberkäterätiga, mis soodustab toiduainete kättesaamist külgevõtmatult pinnalt.

6 Eemaldage liigne õli puhta paberkäterätikuga.

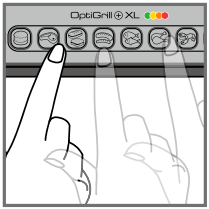
7 Enne eelkuumutusetapi algust veenduge, et seadme ülemine ja alumine küpsetusplaat on õiges asendis. Ühendage seade pistikupessa. (Jälgige, et toitejuhe oleks täielikult lahti keritud.)

8 Vajutage toitenuppu.

Ettevaatust: veenduge, et plaatide vahel ei ole toitu.



9



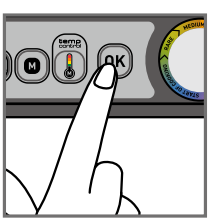
10

9 Kui toit, mida soovite küpsetada, on külmutatud, vajutage nuppu „külmutatud toit".

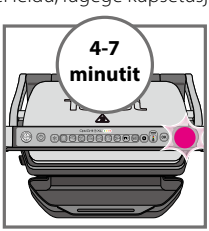
10 Valige sobiv küpsetusrežiim olenevalt sellest, mis liiki toitu soovite valmistada.

Nõuanne, eriti liha kohta: eelseatud programmidega küpsetamise tulemused võivad varieeruda olenevalt valmistatava toidu päritolust, lõigatud kujust ja kvaliteedist, programmid on seadistatud ja kontrollitud hea kvaliteediga toitu kasutades. Samuti tuleb küpsetamisel arvestada lihatüki paksusega; ärge küpsetage toitu, mille paksus on üle 4 cm.

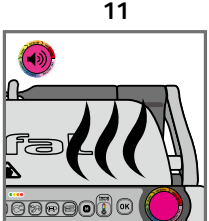
Kui te ei ole kindel, millist küpsetusrežiimi kasutada nende toiduainete jaoks, mida eespool esitatud loetelus ei leidu, lugege küpsetusjuhiseid leheküljel 212.



11



12



13

11 Vajutage nuppu **OK**: seade alustab eelkuumutust ja küpsusastme märgutuli vilgub lillalt.
NB: kui olete valinud vale programmi, naaske etappi 8.

12 Oodake 4–7 minutit.

13 Kostab helisignaal ja küpsusastme märgutuli lõpetab lillalt vilkumise, eelkuumutusrežiim on lõppenud.
Märkused: kui seade jääb eelkuumutuse lõppedes suletuks, lülitab ohutussüsteem seadme välja.

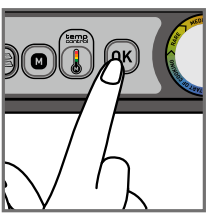
ET

3 Küpsetamine

14

15

16



17

18

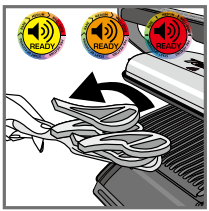
14–15 Pärast eelkuumutust on seade kasutamiseks valmis.
Avage grill ja asetage toit küpsetusplaadile.
Märkused: kui seade jääb liiga kauaks lahti, lülitab ohutussüsteem seadme automaatselt välja.

16–17 Seade reguleerib automaatselt küpsetustsüklit (aega ja temperatuuri), arvestades toidu paksust ja kogust.
Küpsetustsükli käivitamiseks sulgege seade. **Märkus väga õhukeste toidutükkide kohta:** sulgege seade, nupp **OK** vilgub ja märgutuli põleb lillalt, vajutage **OK** tagamaks, et seade toidu tuvastab ja küpsetustsükkel algab. Küpsusastme märgutuli muutub siniseks ja seejärel roheliseks, näidates, et küpsetamine on käimas (parima tulemuse saavutamiseks ärge avage küpsetusprotsessi ajal seadet ega liigutage toitu).
Küpsetusprotsessi käigus kostab igas küpsetusetapis helisignaal, mis teatab kasutajale, et saavutatud on küpsetustase (nt toores/kollane).

18 Olenevalt küpsusastmest muudab märgutuli värvi. Kui märgutuli on kollane ja kostab helisignaal, on toit toores, kui märgutuli on oranž ja kostab helisignaal, on toit keskmiselt küps, ja kui märgutuli on punane, on toit läbiküpsenud.
N.B.: kui teile meeldib väga toores liha, võtke liha välja, kui küpsusastme märgutuli roheliseks muutub.
Palun arvestage eriti liha puhul, et küpsetustulemuse varieerumine olenevalt toidu liigist, kvaliteedist ja päritolust on normaalne.

3 Küpsetamine

19



20

21

19–20 Kui ilmub teie valitud küpsusastmele vastav värv ja kostab helisignaal, avage seade ja võtke toit välja.

21 Sulgege seade. Juhtpaneelis süttib valgus ja see läheb programmivaliku režiimile.
Märkus: ohutussüsteem lülitab seadme automaatselt välja, kui programmi ei valita.

ET

Järjestikune küpsetamine

Kui soovite valmistada teist seadmetäit toidu, seadke uuesti seadme temperatuur (vt peatükki 2.„Eelkuumutus" alates punktist9), ka siis, kui küpsetate sama liiki toitu või sama programmiga.

Teise seadmetäie toidu valmistamine

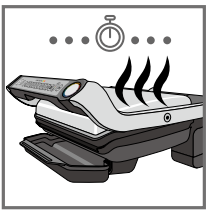
Pärast esimese seadmetäie valmimist:

1. Veenduge, et seade on suletud ja selle sees ei ole toitu.
2. Valige sobiv küpsetusrežiim/-programm (see etapp tuleb läbida ka siis, kui otsustate kasutada sama küpsetusrežiimi, mis eelmise seadmetäie toidu korral).
3. Vajutage **OK**-nuppu: seade alustab eelkuumutust. Eelkuumutusest annab märku lillalt vilkuv küpsusastme märgutuli.
4. Eelkuumutus on lõppenud, kui kostub helisignaal ja küpsusastme märgutuli lõpetab lillalt vilkumise.
5. Pärast eelkuumutust on seade kasutamiseks valmis. Avage grill ja asetage toit seadmesse.

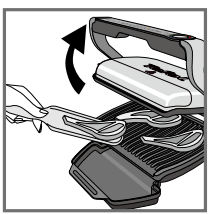
Tähtis:

- Pange tähele, et eelkuumutus on nõutav enne iga uue toiduportsjoni valmistamist.
  Pidage meeles: enne eelkuumutuse käivitamist veenduge, et seade on suletud ja selle sisse ei ole jäänud toitu.
- Seejärel oodake enne grilli avamist ja toidu seadmesse panemist, kuni eelkuumutus on lõppenud.
  Märkus: kui uus eelkuumutustsükkel käivitatakse kohe pärast eelmist tsüklit, on eelkuumutusaeg lühem.

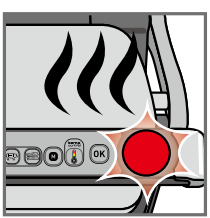
22



23



24



25

22-23-24

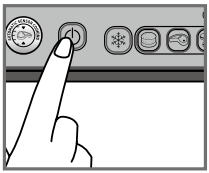
Kui soovite küpsetada toitu eri eelistustega sööjatele, avage grill ja võtke toit ära, kui see on saavutanud soovitud küpsusastme, seejärel sulgege grill ja jätkake ülejäänud toidu küpsetamist. Programm jätkab küpsetustsüklit, kuni saavutatakse aste „läbiküpsenud".

25 Soojashoiufunktsioon

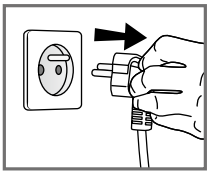
Kui on saavutatud läbiküpsenud tase, lülitub seade automaatselt soojashoiurežiimi ning küpsustastme märgutuli muutub automaatselt punaseks ja iga 20 sekundi tagant kostab helisignaal. Kui toit jäetakse grillile, jätkub küpsemine plaatide jahtumise ajal. Helisignaali saab välja lülitada, vajutades **OK**-nuppu.

Märkus: ohutussüsteem lülitab seadme teatava aja möödudes automaatselt välja.

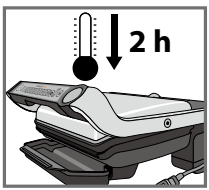
5 Puhastamine ja hooldus



26



27



28

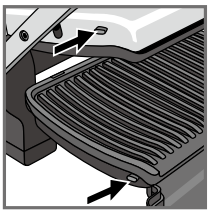
26 Seadme väljalülitamiseks vajutage toitenuppu.

27 Eemaldage seadme toitejuhtme pistik pistikupesast.

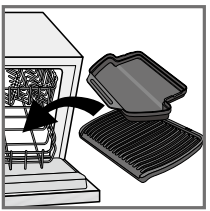
28 Laske seadmel vähemal 2 tundi jahtuda.
Põletuste vältimiseks laske grillil enne puhastamist täielikult jahtuda.

ET

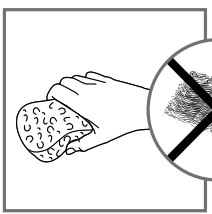
6 Puhastamine



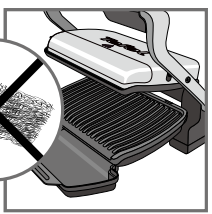
29



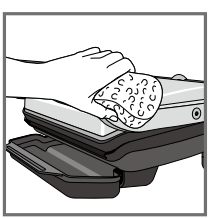
30



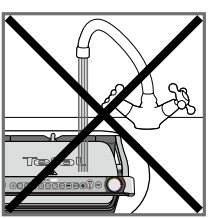
31



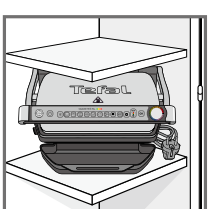
32



33



34



35

29 Enne puhastamist avage plaatide lukustus ja eemaldage need, et vältida küpsetuspinna kahjustamist. Rasvakogumisnõu ja küpsetusplaate tohib pesta nõudepesumasinas.

30 Seadet ja selle toitejuhet ei tohi nõudepesumasinas pesta. Küttekehi, nähtavaid ja juurdepääsetavaid osi ei tohi pärast plaatide eemaldamist puhastada. Kui need on väga määrdunud, oodake, kuni seade on täielikult maha jahtunud ja puhastage neid kuiva lapiga. Kui te ei soovi küpsetusplaate nõudepesumasinas pesta, võite nende puhastamiseks kasutada sooja vett ja veidi nõudepesuvahendit ning loputada jääkide eemaldamiseks põhjalikult. Kuivatage põhjalikult majapidamispaberiga.

31–32 Ärge kasutage grilli mis tahes osa puhastamiseks metallist küürimisvahendeid, terasvilla ega abrasiivseid puhastusvahendeid, kasutage ainult nailonist või mittemetallist puhastusnuustikuid.

Tühjendage rasvakogumisnõu ning peske see sooja vee ja vähese nõudepesuvahendiga, kuivatage põhjalikult majapidamispaberiga.

33 Grilli katte puhastamiseks pühkige seda sooja niiske lapiga ja kuivatage pehme kuiva lapiga.

34 Ärge pange grilli vette ega mingisse muusse vedelikku.

35 Veenduge enne grilli hoiukohta panemist alati, et see on puhas ja kuiv. Mis tahes muud hooldustööd peab tegema volitatud hooldustehnik.

Tõrkeotsingujuhend

Probleem	Põhjus	Lahendus
Nupp **vilgub** + märgutuli **põleb roheliselt** + nupp **vilgub** + nupp põlev püsivalt	• Seadme sisselülitamine või automaatse küpsetustsükli alustamine toiduga ilma plaate eelkuumutamata (käsirežiim lülitati automaatselt sisse)	• 2 võimalust: – Valige nuppu vajutades temperatuuriseade ja vajutage seejärel **OK**. Laske toidul küpseda, kuid te peate küpsemist jälgima (käsirežiim). – Seisake seade, eemaldage toit, sulgege seade korralikult, valige uus programm ja oodake, kuni eelkuumutus on lõppenud.
Seade seiskub eelkuumutus- või küpsetustsükli ajal.	• Seadet on küpsetamise ajal liiga kaua lahti hoitud. • Seade on pärast eelsoojendust või toidu soojashoidmist liiga kaua ootel seisnud.	• Ühendage seade vooluvõrgust lahti ja laske 2–3 minutit seista, alustage protsessi uuesti. Kui te seadet järgmine kord kasutate, avage ja sulgege see kiiresti, et saavutada parimat küpsetustulemust. Kui tõrge tekib uuesti, võtke ühendust Tefali kohaliku klienditeenindusega.
Märgutuli **vilgub valgelt** + / / / nupp **vilgub** + katkendlik helisignaal	• Seadme rike. • Seadet on hoitud või kasutatakse liiga külmas ruumis.	• Ühendage seade vooluvõrgust lahti ja uuesti vooluvõrku ning alustage kohe eelkuumutustsüklit. Kui tõrge jääb alles, võtke ühendust klienditeenindusega.
Seade ei anna enam helisignaali.		
Märgutuli **vilgub valgelt** + nupp **vilgub** + pidev helisignaal	• Seadme rike.	• Ühendage seade vooluvõrgust lahti ja võtke ühendust klienditeenindusega.
Pärast eelkuumutust panite toidu seadmesse ja sulgesite selle, kuid märgutuli jääb lillaks ja küpsetamine ei alga.	• Seadmes oleva toidu paksus on üle 4 cm.	• Toidu paksus ei tohi ületada 4 cm.
	• Grilli ei avatud toidu sissepanemisel täielikult.	• Avage grill täielikult ja sulgege see uuesti.
	• Seade ei tuvasta sees toitu. **Toiduainet ei ole piisavas koguses, OK vilgub.**	• Kinnitage küpsetamise sisselülitamine, vajutades nuppu OK.
Seade lülitab sisse käsirežiimi + märgutuli vilgub punaselt. + nupp , ja põlevad püsivalt	• Eelkuumutusprotsess katkestati.	• Jälgige aeg-ajalt küpsemist (käsirežiimis kasutamise korral). Või • Seisake grill, eemaldage toit, sulgege grill, valige uus küpsetusprogramm, mida soovite kasutada, ja oodake, kuni eelkuumutustsükkel on lõppenud.

ET

Küpsetusjuhised (automaatprogrammid)

Valitav programm	Värviline küpsusastme märgutuli		
Punane liha	Toores	Keskmiselt küps	Läbiküpsenud
Burger	Toores	Keskmiselt küps	Läbiküpsenud
Panini / võileib	Kergelt küpsetatud	Pruunistatud	Krõbe
Kala	Kergelt küpsetatud	Keskmiselt küps	Läbiküpsenud
Linnuliha			Täisküps
Vorst/lambaliha			Täisküps
Sealiha			Täisküps
Peekon	Kergelt küpsetatud	Läbiküpsenud	
Mereannid		Keskmiselt küps	Läbiküpsenud

Nõuanded: kui soovite liha väga toorelt, võite kasutada astet .

Küpsetusjuhised (koos käsirežiimiga)

Toiduaine		Küpsetusprogramm	Küpsusaste: toores	keskmiselt küps	läbiküpsenud
Leib, sai	Leivaviilud, röstvõileivad				
	Burger: (pärast liha eelküpsetamist)				
Liha ja linnuliha	Lambaliha (kondita)				
	Singiviil küpsetamiseks				
	Külmutatud kananagitsad				
	Marineeritud kanarind				
	Seafilee (kondita), seakülg				
	Pardirind				
Kala	Terve forell				
	Tuunikalasteik				
	Hiidkrevetid (koorimata ja kooritud)				
	Kooritud krevetid				
	Krevetid				
Käsirežiim Vt spetsiaalset käsirežiimi lühijuhendit.	Grillitud köögivili ja puuvili (Peavad olema lõigatud ühesuuruseks ja -paksuseks)		4 erinevat temperatuuriseadet		

Külmutatud toidu korral vajutage enne programmi valimist .

SAUGUMO INSTRUKCIJOS
SVARBIOS APSAUGOS PRIEMONĖS

Naudojimo, techninės priežiūros ir produkto įrengimo gairės: jūsų pačių saugumui prašome perskaityti visą instrukciją ir susijusias piktogramas.

- Šis prietaisas skirtas naudoti viduje, tik buities reikmėms. Jis nėra skirtas naudoti šioms reikmėms ir garantija negalios, jei jis bus naudojamas:
  - parduotuvių, biurų ar kitos darbinės erdvės personalo virtuvėse;
  - fermose;
  - viešbučių, motelių ir kitose apgyvendinimo paslaugas teikiančiose patalpose;
  - apgyvendinimo ir maitinimo paslaugas teikiančiose patalpose.
- Prieš naudodami pirmą kartą, iš prietaiso vidaus ir išorės išimkite visą pakuotę, lipdukus ir priedus.
- Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus), pasižymintiems mažesniais fiziniais, sensoriniais ar protiniais gebėjimais, arba tiems, kuriems trūksta patirties ir žinių, nebent juos prižiūri ar apie prietaiso naudojimą instruktavo už jų saugumą atsakingas suaugęs asmuo. Siekiant užtikrinti, kad vaikai nežaistų su prietaisu ir nenaudotų jo kaip žaislo, reikia užtikrinti jų priežiūrą.
- Šį prietaisą gali naudoti vaikai, vyresni nei 8 metų, ir asmenys, pasižymintys mažesniais fiziniais, sensoriniais ar protiniais gebėjimais, arba tie, kuriems trūksta patirties ir žinių, jei juos prižiūri ar apie saugų prietaiso naudojimą juos instruktavo ir jie supranta su prietaisus susijusius pavojus. Vaikai neturėtų prietaiso valyti ar atlikti jo techninę priežiūrą, nebent jie vyresni nei 8 metų ir tai daro su priežiūra.
- Laikykite prietaisą ir jo laidą taip, kad jų nepasiektų vaikai, jaunesni nei 8 metų.
- Niekada nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Jei prietaisas įjungtas, jo liečiami paviršiai gali būti įkaitę. Niekada nelieskite karšto prietaiso paviršių.
- Šis prietaisas nėra skirtas eksploatuoti naudojant išorinį laikmatį ar atskirą nuotolinio valdymo sistemą.

LT

- Išvyniokite visą elektros laidą prieš jį įkišant į prietaisą.
- Jei elektros laidas yra pažeistas, gamintojas ar garantinio aptarnavimo servisas jį privalo pakeisti, kad būtų išvengta pavojaus.
- Nenaudokite ilginamojo laido. Jei prisiimate atsakomybę už tai, naudokite tik geros būklės ilginamąjį laidą, kurio jungtuke yra įžeminimo jungtis ir atitinka prietaiso galingumą. Imkitės visų būtinų atsargumo priemonių, kad niekas neužmintų ilginamojo laido.
- Visada junkite prietaisą į elektros lizdą su įžeminimu.
- Įsitikinkite, kad elektros tiekimas atitinka prietaiso apačioje nurodytą galingumą.
- Gaminimo paviršius valykite kempine, karštu vandeniu ir plovimo skysčiu.
- Niekada nenardinkite prietaiso, jo elektros laido ar kištuko į vandenį ar kitą skystį.

ĮSPĖJIMAS: Nekaitinkite ir nešildykite prietaiso į kepsninę neįdėję 2 kepimo lėkščių.

PRIVALOMA:

- Atidžiai perskaityti instrukciją, kuri yra bendra skirtingiems prietaiso modeliams, priklausomai nuo pridedamų priedų, ir laikyti ją pasiekiamoje vietoje.
- Nelaimingo atsitikimo atveju nedelsiant nuplauti nudegimo vietą šaltu vandeniu ir jei reikia, iškviesti gydytoją.
- Prieš pirmą naudojimą nuplauti lėkštes (žr. 5 punktą), į jas įpilti šiek tiek aliejaus ir nuvalyti su minkštu skudurėliu ar popieriniu virtuvės rankšluosčiu.
- Atsargiai įstatyti elektros laidą, nesvarbu ar naudojamas ilginamasis laidas ar ne, kad svečiai galėtų laisvai judėti aplink stalą už jo nekliūdami.
- Kepimo garai gali kelti pavojų gyvūnams, kurie turi ypač jautrią kvėpavimo sistemą, pavyzdžiui, paukščiams. Paukščių savininkams rekomenduojame laikyti juos toliau nuo kepimo vietos.
- Visada laikyti prietaisą vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Patikrinti, kad abu lėkščių paviršiai prieš naudojimą būtų švarūs.
- Siekiant išvengti lėkščių pažeidimo, naudoti jas tik ant tam skirto prietaiso (pvz., nekiškite į orkaitę, nedėkite ant dujinės ar elektrinės viryklės ir kt.).
- Užtikrinti, kad lėkštės padėtos stabiliai, tinkamoje padėtyje ir tinkamai pritvirtintos prie prietaiso. Naudoti tik tas lėkštes, kurios teikiamos su prietaisu arba perkamos iš sertifikuoto aptarnavimo centro.
- Visada naudoti tik medinę ar plastikinę mentelę, kad nebūtų pažeistas kepimo paviršius.
- Naudoti tik tas dalis ar priedus, kurie teikiami su prietaisu arba perkami iš sertifikuoto aptarnavimo centro. Nenaudoti jų su kitais prietaisais ar kitais tikslais.

Draudžiama:

- Naudoti prietaisą lauke.
- Niekada nepalikite įjungto ar naudojamo prietaiso be priežiūros.
- Kad prietaisas neperkaistų, nestatykite jo kampe ar po sienine spintele.
- Niekada nestatykite prietaiso ant netvirtų paviršių (stiklinio stalo, staltiesės, poliruotų baldų ir kt.) arba ant minkštų paviršių, tokių kaip virtuvinis rankšluostis.
- Niekada nestatykite prietaiso po ant sienos kabinama spintele arba ant lentynos, ar šalia degiųjų medžiagų, pavyzdžiui, užuolaidų, žaliuzių ar sieninių dekoracijų.
- Niekada nestatykite prietaiso ant karštų ar slidžių paviršių arba šalia jų. Elektros laidas negali būti šalia ar liestis prie karštų prietaiso detalių, būti arti šilumos šaltinio ar padėtas ant aštrių briaunų.
- Nedėkite virtuvės reikmenų ant prietaiso kepimo paviršių.
- Niekada nepjaustykite maisto ant kepimo lėkščių.
- Nenaudokite metalinių šveistukų, abrazyvinių metalinių plaušinių ar aštrių šveitimo miltelių, nes jie gali pakenkti nelimpančiai dangai.
- Naudodami nejudinkite prietaiso.
- Neneškite prietaiso už rankenos ar metalinių grotelių.
- Nenaudokite prietaiso, kai jis tuščias.
- Nedėkite aliuminio folijos ar kitų objektų tarp lėkščių ir kepamo maisto.
- Neišimkite riebalų surinkimo padėklo kol kepate. Jei kepant riebalų surinkimo padėklas užsipildo, prieš jį ištuštinant leiskite prietaisų atvėsti.
- Nedėkite karštos lėkštės ant netvirtų paviršių ar po vandeniu.
- Norėdami išsaugoti nelimpančias dangas, venkite prietaisą per daug įkaitinti, kol jis tuščias.
- Niekada nelieskite lėkščių, kol karštos.
- Nekepkite maisto aliuminio folijoje.
- Norėdami išvengti prietaiso sugadinimo, niekada negaminkite jame patiekalų su liepsna (pranc. flambé).
- Nedėkite aliuminio lakštų ar bet kokių kitų daiktų tarp lėkščių ir šildymo elemento.
- Nekepkite, kol grilis atidarytas.
- Niekada nekaitinkite prietaiso, kol jame nėra įdėtos kepimo lėkštės.

LT

Patarimai, informacija

- Dėkojame, kad įsigijote šį prietaisą, kuris skirtas tik buities reikmėms.
- Jūsų saugumui, šis prietaisas atitinka taikomus standartus ir reglamentus: Žemos įtampos direktyvą, elektromagnetinio suderinamumo, aplinkosaugos, medžiagų, tinkančių sąlyčiui su maistu teisės aktus.
- Prietaisą naudojant pirmą kartą gali būti juntamas nestiprus kvapas ir per pirmąsias kelias minutes pasirodyti šiek tiek dūmų.
- Mūsų bendrovė nuolat atlieka mokslinius tyrimus ir tobulina savo gaminius, todėl gali juos keisti be išankstinio įspėjimo.
- Nevartokite maisto produktų, kurie liečiasi su dalimis, pažymėtomis logotipu .
- Jei maisto produktas bus per storas, apsaugos sistema prietaisą išjungs.
- Varža negali būti valoma. Jei ji tikrai nešvari, palaukite, kol ji visiškai atvės ir nuvalykite sausu skudurėliu.

Aplinka

Svarbiausia apsaugoti aplinką!

① Jūsų įrenginyje yra vertingų medžiagų, kurias galima atgauti arba perdirbti.

➲ Palikite jį vietiniame miesto atliekų surinkimo taške.

Aprašas

A	Valdymo skydas	**A4**	Rankinis režimas „4 temperatūros nustatymai" Žr. greitos pradžios vadovą.	**C**	Rankena
A1	Įjungimo / išjungimo mygtukas	**A5**	**OK** mygtukas	**D**	Kepimo lėkštės
A2	Šaldyto maisto režimas	**A6**	Kepimo lygio arba temperatūros indikatorius	**E**	Nuvarvėjimo padėklas
A3	Automatinės kepimo programos	**B**	Korpusas	**F**	Elektros laidas

Kepimo lygio indikatoriaus spalvų instrukcija

išankstinis įkaitinimas

ŽYBČIOJA VIOLETINĖ SPALVA
Palaukite.

IŠTISAI DEGA VIOLETINĖ SPALVA
Išankstinio įkaitinimo pabaiga
Galite įdėti maistą.

kepimo pradžia

MĖLYNA
Pradeda kepti.

ŽALIA
Kepimo ciklo metu prietaisas pypsės pranešdamas naudotojui, kad greitai bus padėta „puszalio" kepimo lygio programa.
palaikoma šiluma „apie 30'"

kepama – paruošta valgyti

GELTONA
„Puszalis" maistas.

ORANŽINĖ
„Vidutiniškai iškepęs" maistas.

RAUDONA
„Gerai iškepęs" maistas.
Kepimo pabaiga

ŽYBČIOJA RAUDONA SPALVA
„Gerai iškepęs" lygis baigtas.

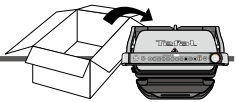
IŠTISAI DEGA ŽALIA SPALVA
Pasirinktas arba automatiškai aktyvuotas rankinis režimas, žr. „Gedimų šalinimo vadovą" p. 224.

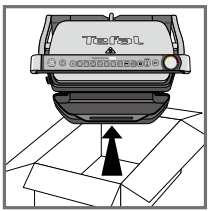
ŽYBČIOJA BALTA SPALVA
Produktas blogai veikia
Žr. „Gedimų šalinimo vadovą".
Susisiekite su klientų aptarnavimo padaliniu

Kepimo programų vadovas

Mėsainis
Raudona mėsa
Sumuštinis
Dešrelės, aviena
Žuvis
Paukštiena
Jūros gėrybės
Kiauliena
Kiaulienos šoninė
Rankinis režimas:
Įprastas grilis veikiantis rankiniu režimu, įskaitant 4 skirtingus temperatūros lygius (nuo 110°C iki 285°C)

1 Pasiruošimas





1

2

3

4

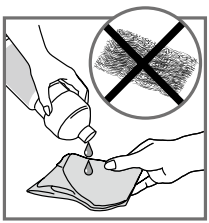
1 Iš prietaiso vidaus ir išorės nuimkite visą pakuotę, lipdukus ir priedus. Spalvotą lipduką ant kepimo lygio indikatoriaus galima pakeisti į pageidaujamos kalbos lipduką. Galite jį pakeisti tuo, kuris įdėtas pakuotėje.

2 Prieš naudodami pirmą kartą, kruopščiai išplaukite lėkštes šiltu vandeniu ir trupučiu indų plovimo skysčio, nuskalaukite ir atidžiai nusausinkite.

3–4 Padėkite nuimamą lašų surinkimo padėklą prietaiso priekyje.

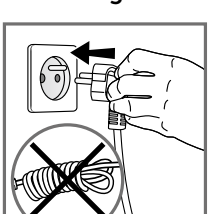
2 Įkaitinimas

LT

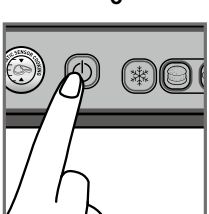


5

6



7



8

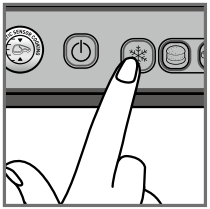
5 Norėdami gauti geriausią rezultatą, galite perbraukti kepimo lėkštes nedideliame aliejaus kiekyje įmirkytu popieriniu rankšluosčiu, kad pagerintumėte nelimpančias savybes.

6 Pašalinkite aliejaus perteklių švariu popieriniu virtuviniu rankšluosčiu.

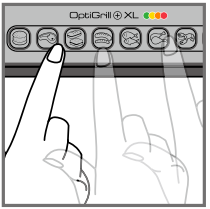
7 Užtikrinkite, kad apatinė kepimo plokštelė ir viršutinė kepimo plokštelė būtų tinkamai pastatytos produkto atžvilgiu prieš pradedant pašildymo etapą. Įjunkite prietaisą į elektros lizdą. (atkreipkite dėmesį į tai, kad laidas turi būti visiškai išvyniotas).

8 Paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką.

Įspėjimas: Įsitikinkite, kad tarp lėkščių nėra įdėta maisto.



9



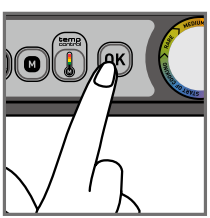
10

9 Jei maistas, kurį norite kepti, yra šaldytas, paspauskite „šaldyto maisto" mygtuką.

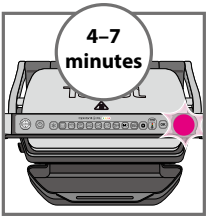
10 Pagal tai, kokį maistą norite kepti, pasirinkite atitinkamą kepimo režimą.

Patarimas, ypač kepant mėsą: standartinių programų kepimo rezultatai gali skirtis priklausomai nuo kepamo maisto kilmės, supjaustymo ir kokybės; programos buvo nustatytos ir išbandytos su geros kokybės maisto produktais. Taip pat, kepant reikia atsižvelgti į mėsos storumą; nederėtų kepti maisto produktų, kurie yra storesni nei 4 cm.

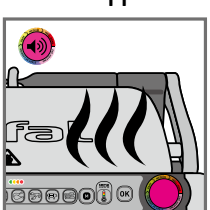
Jei nesate tikri, kokį kepimo rėžimą pasirinkti kitiems maisto produktams, kurie nėra išvardyti anksčiau pateiktame sąraše, peržiūrėkite kepimo instrukcijas, esančias psl. 225.



11



12

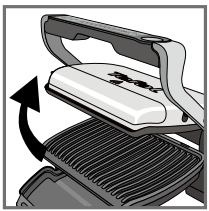


13

11 Paspaudus „**OK**" mygtuką: prietaisas pradės kaisti, o kepimo lygio indikatorius užsidegs violetine spalva.
SVARBU: Jei pasirinkote netinkamą programą, grįžkite į 8žingsnį.

12 Palaukite 4–7 minutes.

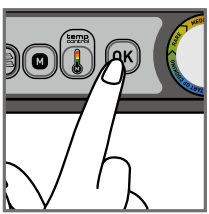
13 Įkaitinimas bus baigtas pasigirdus garsiniam signalui ir kai užges kepimo lygio indikatorius.
Komentarai: Jei pasibaigus įkaitinimui prietaisas liks uždarytas, apsaugos sistema prietaisą išjungs.



14

15

16



17

18

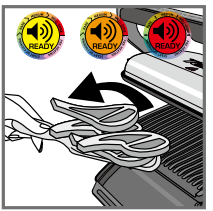
14–15 Įkaitinus, prietaisas paruoštas naudojimui.
Atidarykite keptuvą ir padėkite maistą ant kepimo lėkštės.
Komentarai: jei prietaisas bus atidarytas per ilgai, saugumo sistema automatiškai išjungs prietaisą.

16–17 Prietaisas automatiškai pritaiko kepimo ciklą (laiką ir temperatūrą) pagal kepamo maisto storį ir kiekį.
Norėdami pradėti kepimo ciklą, uždarykite prietaisą. **Pastaba, dėl labai plonų maisto gabalėlių:** uždarius prietaisą sužybsės „**OK**“ mygtukas, o indikatorius užsidegs violetine spalva, spauskite „**OK**“ norėdami užtikrinti, kad prietaisas atpažįsta maistą ir kad prasidėtų kepimo ciklas. Kepimo lygio indikatorius užsidegs mėlynai, o po to žaliai, kas reikš, kad prietaisas kepa (norėdami geriausio rezultato, neatidarykite ir nejudinkite maisto, kol jis kepa).
Kepimo metu pyptelėjimas kaskart įspės vartotoją apie pasiektą tam tikrą kepimo lygį (pvz., pusžalis – geltona spalva).

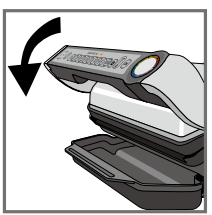
18 Indikatoriaus švieselė keis spalvą pagal maisto iškepimo lygį. Kai indikatoriaus šviesėlė bus geltona ir išgirsite pyptelėjimą – jūsų maistas bus pusžalis, oranžinė – vidutiniškai iškepęs, o kai indikatoriaus šviesėlė taps raudona – gerai iškepęs.
SVARBU: jei mėgstate itin pusžalią mėsą, išimkite ją kai kepimo lygio indikatorius užsidegs žaliai.
Atkreipiame dėmesį, ypač dėl mėsos, normalu, kad kepimo rezultatai skirsis priklausomai nuo maisto produktų rūšies, kokybės ir kilmės.

3 Kepimas

19



20



21

19-20 Kai užsidegs jūsų pageidaujamo iškepimo lygio indikatoriaus spalva ir išgirsite pyptelėjimą, atidarykite prietaisą ir išimkite maistą.

21 Prietaisą uždarykite. Valdymo skydelis užsidegs ir pereis į „programos pasirinkimo" režimą.
Komentaras: jei nebus pasirinkta jokia programa, apsaugos sistema automatiškai išsijungs prietaisą.

Keli kepimai iš eilės

Jei norite kepti antrą maisto dalį, vėl nustatykite prietaiso temperatūrą (žr. skirsnį 2. Įkaitinimas, pradedant nuo taško 9), net jei norite kepti tos pačios rūšies maistą arba naudoti tą pačią programą.

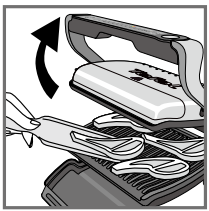
Kaip kepti antrą maisto dalį:

Iškepę pirmą maisto dalį:

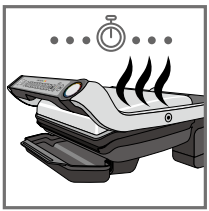
1. Įsitikinkite, kad prietaisas uždarytas ir jame neliko jokių maisto likučių.
2. Pasirinkite atitinkamą kepimo režimą ar programą (tai padaryti būtina net jei kepimo režimas bus toks pats, kaip prieš tai kepto maisto).
3. Paspaudus „**OK**" mygtuką: prietaisas pradės kaisti. Kaitimo mertu kepimo lygio indikatorius mirksės violetine spalva.
4. Išankstinis kaitinimas baigtas, kai pasigirsta garsinis signalas ir kepimo lygio indikatorius nustoja mirksėti violetine spalva.
5. Įkaitinus, prietaisas paruoštas naudojimui. Atidarykite keptuvą ir įdėkite maistą.

Svarbu:

- Atkreipiame dėmesį, kad prieš kepant naują maisto partiją prietaisą būtina įkaitinti.
  Primename, kad prieš įjungiant išankstinį įkaitinimą, būtina įsitikinti, jog prietaisas uždarytas ir jo viduje nėra maisto likučių.
- Tada prieš keptuvą atidarant ir dedant maistą reikia palaukti, kol pasibaigs išankstinis įkaitinimas.
  Pastaba: jei naujas išankstinio įkaitinimo ciklas pradedamas iškarto po prieš tai buvusio kepimo, išankstinio įkaitinimo laikas bus trumpesnis.

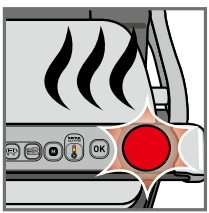


22



23

24



25

22-23-24

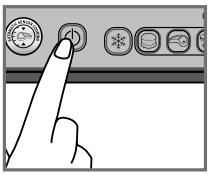
Jei norite iškepti maistą pagal skirtingus asmeninius pasirinkimus, atidarykite keptuvą ir išimkite maistą, kai jis bus iškepęs tiek, kiek pageidaujate, paskui jį uždarykite ir toliau kepkite likusį maistą. Programa tęs kepimo ciklą iki lygio „gerai iškepęs".

25 Šilumos palaikymo funkcija

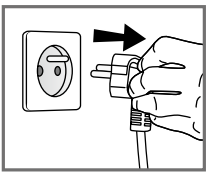
Pasiekus lygį „gerai iškepęs" kepimas bus baigtas, prietaisas automatiškai įjungs šilumos palaikymo funkciją, kepimo lygio indikatorius užsidegs raudonai ir kas 20 sekundžių prietaisas skleis garsinį signalą. Jei maistas liks ant keptuvo, jis toliau keps, kol atauš kepimo lėkštės. Galite išjungti garsinį signalą paspausdami „**OK**" mygtuką.

Komentaras: po tam tikro laiko saugumo sistema automatiškai išjungs prietaisą.

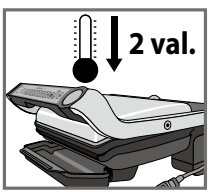
LT



26



27



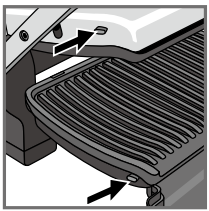
28

26 Norėdami išjungti prietaisą paspauskite mygtuką „on/off".

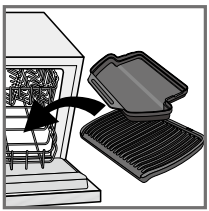
27 Ištraukite prietaiso kištuką iš elektros lizdo.

28 Leiskite prietaisui atausti bent 2 valandas.
Siekdami išvengti netyčinių nusideginimų, prieš plaunant leiskite keptuvui gerai atausti.

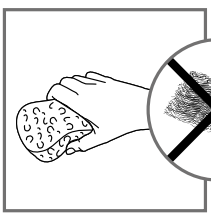
6 Valymas



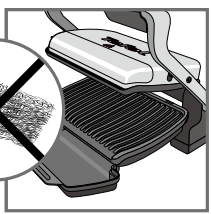
29



30

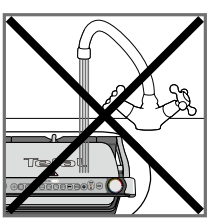


31

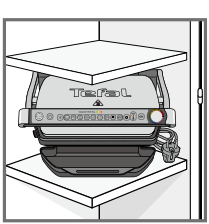


32

33



34



35

29 Prieš valydami atfiksuokite ir išimkite lėkštes, kad nesugadintumėte kepimo paviršiaus. Nuvarvėjimo padėklą ir kepimo lėkštes galima plauti indaplovėje.

30 Prietaiso ir jo laido negalima dėti į indaplovę. Nuėmus lėkštes negalima valyti šildymo elementų, matomų ir pasiekiamų dalių. Jei jie labai nešvarūs, palaukite kol prietaisas visiškai atauš ir nušluostykite sausu skudurėliu. Jei neplausite kepimo lėkščių indaplovėje, nuplaukite jas po šiltu vandeniu su trupučiu indų plovimo skysčio, tada gerai nuskalaukite, kad nuplautumėte likučius. Kruopščiai nušluostykite popieriniu rankšluosčiu.

31–32 Nevalykite jokių keptuvo dalių metaliniais šveistukais, metalinėmis plaušinėmis ar abrazyviniais valikliais, naudokite tik nailono ar nemetalines valymo kempinėles.

Ištuštinkite nuvarvėjimo padėklą ir išplaukite šiltu vandeniu ir trupučiu indų plovimo skysčio, kruopščiai nušluostykite popieriniu rankšluosčiu.

33 Keptuvo dangtį valykite šilta drėgna kempinėle ir nusausinkite jį minkštu, sausu skudurėliu.

34 Nenardinkite keptuvo į vandenį ar kitą skystį.

35 Prieš padėdami visada įsitikinkite, kad keptuvas yra švarus.
Bet kokias kitas paslaugas, turėtų atlikti autorizuoto serviso atstovas.

LT

Gedimų šalinimo gidas

Problema	Priežastis	Sprendimas
Mirksi mygtukas + Indikatoriaus švieselė **ištisai dega žaliai** + Mygtukas OK **mirksi** + Mygtuko užsifiksuota švieselė	• Prietaisas įjungtas arba pradėtas automatinis kepimo ciklas su maistu, kai lėkštės nebuvo iš anksto įkaitintos (automatiškai įjungiamas rankinis režimas).	• 2 galimi pasirinkimai: – Pasirinkite temperatūros nustatymą spausdami mygtuką , o paskui spauskite **OK**. Leiskite kepti, bet privalote stebėti kepimą (rankiniu režimu). – išjunkite prietaisą, išimkite maistą, tinkamai prietaisą uždarykite, perprogramuokite prietaisą ir palaukite, kol pabaigs įkaisti.
Išankstinio įkaitinimo ar kepimo metu prietaisas nustoja veikęs.	• Prietaisas per ilgai buvo atidarytas kepimo metu. • Prietaisas per ilgai buvo nenaudojamas po įkaitinimo arba per ilgai veikė šilumos palaikymo funkcija.	• Išjunkite prietaisą iš lizdo ir palikite 2-3 minutėms, pradėkite iš naujo. Naudodami prietaisą kitą kartą, greitai atidarykite ir uždarykite jį, kad gautumėte geriausią rezultatą. Jei problema iškils vėl, susisiekite su vietos „Tefal“ klientų aptarnavimo padaliniu.
Balta spalva žybčioja indikatoriaus švieselė + / / / mygtukas **mirksi** + Periodinis pypsėjimas	• Prietaiso gedimas. • Prietaisas laikomas arba naudojamas kambaryje, kuriame per šalta.	• Išjunkite ir iš naujo įjunkite prietaisą ir nedelsiant iš naujo pradėkite išankstinio įkaitinimo ciklą. Jei problema nedingsta, susisiekite su savo Klientų aptarnavimo padaliniu.
Prietaisas nebepypsi.		
Indikatoriaus švieselė **žybčioja balta spalva** + Mygtukas **mirksi** + Nuolatinis pypsėjimas	• Prietaiso gedimas.	• Ištraukite prietaiso kištuką iš lizdo ir susisiekite su klientų aptarnavimo padaliniu.
Iš anksto įkaitinau prietaisą, įdėjau maistą ir uždariau prietaisą, bet indikatoriaus švieselė dega violetine spalva, o kepimas neprasideda.	• Į prietaisą įdėto maisto storis didesnis nei 4 cm.	• Maistas neturėtų būti storesnis nei 4 cm.
	• Keptuvas nebuvo visiškai atidarytas kai buvo dedamas maistas.	• Visiškai atidarykite keptuvą ir vėl jį uždarykite.
	• Prietaisas neaptinka įdėto maisto. **Į prietaisą įdėto maisto kiekis nėra pakankamas, mirksi mygtukas „OK“.**	• Patvirtinkite kepimo aktyvavimą spausdami mygtuką OK.
Prietaisas įjungs rankinį režimą. + Indikatoriaus švieselė žybčioja raudonai. + mygtukas , ir OK užsifiksuota švieselė	• Išankstinio įkaitinimo laikas buvo pertrauktas.	• Periodiškai stebėkite, kaip kepa (skirtas rankiniam režimui). Arba • Išjunkite keptuvą, išimkite maistą, uždarykite keptuvą, pasirinkite naują kepimo programą, kurią pageidaujate naudoti, ir palaukite, kol baigsis išankstinio įkaitinimo ciklas.

Kepimo vadovas (automatinės programos)

Programos, skirtos kepti	Kepimo lygio indikatoriaus spalva		
Raudoną mėsą	Pusžalė	Vidutiniškai iškepta	Gerai iškepta
Mėsainį	Pusžalis	Vidutiniškai iškeptas	Gerai iškeptas
Sumuštinį	Lengvai apkeptas	Paskrudęs	Traškus
Žuvį	Lengvai apkepta	Vidutiniškai iškepta	Gerai iškepta
Paukštieną			Visiškai pagaminta
Dešrelės, aviena			Visiškai pagaminta
Kiauliena			Visiškai pagaminta
Kiaulienos šoninė	Lengvai apkepta	Gerai iškepta	
Jūros gėrybės		Vidutiniškai iškepta	Gerai iškepta

Patarimai: jei norite, kad mėsa būtų pusžalė (mėlyna), galite naudoti

Kepimo vadovas (įskaitant rankinį režimą)

Maistas		Kepimo programa	Kepimo lygis: pusžalis	Kepimo lygis: vidutiniškai iškepta	Kepimo lygis: gerai iškepta
Duona	Duonos riekelės, skrudinti sumuštiniai				
	Mėsainis: (kai mėsa apkepta)				
Mėsa ir paukštiena	Aviena (be kaulo)				
	Kepimui skirti kumpio gabalėliai				
	Šaldyti vištienos kepsneliai				
	Marinuota vištienos krūtinėlė				
	Kiaulienos filė (be kaulo), šoninė				
	Antienos krūtinėlė				
Žuvis	Visas upėtakis				
	Tuno kepsnys				
	Karališkosios krevetės (su kiautu ir be jo)				
	Lukštentos krevetės				
	Krevetės				
Rankinis režimas Žr. greitos pradžios vadovą	Keptos daržovės ir vaisiai (reikia supjaustyti vienodo dydžio ir storio gabalėliais)		4 skirtingi temperatūros nustatymai		

Šaldyto maisto atveju spauskite prieš pasirinkdami programą.

LT

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI
SVARĪGI DROŠĪBAS PASĀKUMI

Produkta lietošanas, apkopes un salikšanas norādījumi: Jūsu drošības labad lūdzam izlasīt visas lietošanas rokasgrāmatā sniegtās norādes, kā arī aplūkot ar tām saistītās piktogrammas.

- Šī ierīce paredzēta lietošanai tikai mājsaimniecības vajadzībām telpās. Ierīce nav paredzēta lietošanai zemāk norādītajos apstākļos, un garantija šāda lietojuma gadījumā nav spēkā:
  - personāla virtuves zonās, veikalos, birojos un cita veida darba vidē;
  - zemnieku saimniecībās;
  - klientu patstāvīgai lietošanai viesnīcās, moteļos un cita veida dzīvojamā vidē;
  - iestādēs, kurās tiek pasniegtas brokastis amerikāņu gaumē (B&B).
- Pirms pirmās lietošanas reizes noņemiet visus iesaiņojuma materiālus un uzlīmes no ierīces iekšpuses un ārpuses un izņemiet piederumus.
- Ierīce nav paredzēta lietošanai personām (ieskaitot bērnus) ar pazeminātām fiziskām, maņu vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu, ja vien par šo personu drošību atbildīgais pieaugušais nav veicis apmācību vai sniedzis norādījumus par ierīces lietošanu. Neatstājiet bez uzraudzības bērnus, lai tie nerotaļātos ar ierīci un neizmantotu to kā rotaļlietu.
- Šo ierīci drīkst izmantot bērni vecumā no 8 gadiem un vecāki, un personas ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, kā rīkoties ar ierīci, ja vien tās tiek uzraudzītas un tām tiek sniegti norādījumi par drošu ierīces lietošanu un ja tās pilnībā apzinās bīstamību, kas izriet nepareiza ierīces lietojuma. Bērni, kas nav sasnieguši 8 gadu vecumu, nedrīkst veikt ierīces tīrīšanu un ikdienas apkopi bez uzraudzības.
- Glabājiet ierīci un tās vadu bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, nepieejamā vietā.
- Ierīces lietošanas laikā nekad neatstājiet to bez uzraudzības.
- Atklāto daļu virsmas temperatūra ierīces darbības laikā var būt

augsta. Nepieskarieties ierīces karstajām virsmām.
- Ierīce nav paredzēta izmantošanai ar ārēja taimera vai atsevišķas tālvadības pults palīdzību.
- Pirms pieslēdzat ierīci barošanas avotam, pilnībā iztiniet strāvas vadu.
- Ja elektrības vads ir bojāts, drošības nolūkos tā ražotājam vai pēcpārdošanas pakalpojumu sniedzējam tas ir jānomaina.
- Neizmantojiet pagarinātāju. Ja tomēr to darāt, izmantojiet pagarinātāju, kas ir labā lietošanas stāvoklī ar iezemētu kontaktdakšu un ir piemērots ierīces nominālajai jaudai. Veiciet visus nepieciešamos piesardzības pasākumus, lai novērstu jebkādu iespējamību paklupt aiz pagarinātāja.
- Vienmēr pievienojiet ierīci sazemētai elektrotīkla kontaktligzdai.
- Pārbaudiet, vai strāvas padeve atbilst jaudai un spriegumam, kāds norādīts ierīces apakšpusē.
- Plīts virsmu tīrīšanai izmantojiet sūkli, karstu ūdeni un mazgājamo līdzekli.
- Nekādā gadījumā neiegremdējiet ierīci, tās elektrības vadu vai kontaktdakšu ūdenī vai citos šķidrumos.

BRĪDINĀJUMS! Nesildiet un neuzsildiet ierīci, ja tajā nav ievietotas abas grila plāksnes.

Kā rīkoties

LV

- Rūpīgi izlasiet šo instrukciju, kas ir kopīga dažādiem grila modeļiem ar dažādiem no piederumiem, kas tiek piegādāti komplektā ar ierīci, un glabājiet to viegli aizsniedzamā vietā.
- Ja notiek negadījums, nekavējoties noskalojiet apdeguma skarto vietu ar aukstu ūdeni un, ja nepieciešams, sazinieties ar ārstu.
- Pirms pirmās lietošanas reizes nomazgājiet grila plāksnes (skatīt 5. punktu), uzlejot uz plāksnēm nedaudz cepamās eļļas, un noslaukiet tās ar mīkstu lupatiņu vai papīra virtuves dvieli.
- Lai viesi varētu brīvi pārvietoties pie galda, neaizķeroties aiz strāvas vada, novietojiet to drošā vietā neatkarīgi no tā, vai tiek izmantots pagarinātājs.
- Grilēšanas izgarojumu tvaiki var būt bīstami dzīvniekiem, piemēram, putniem, kuriem ir ļoti jutīga elpošanas orgānu sistēma. Vēlams putnu īpašniekiem neturēt putnus vietā, kur tiek grilēti pārtikas produkti.
- Vienmēr glabājiet ierīci bērniem nepieejamā vietā.
- Pirms grilēšanas pārbaudiet, vai abas plākšņu puses r tīras.
- Lai nesabojātu grila plāksnes, izmantojiet tās tikai kopā ar ierīci, kurai tās ir paredzētas (piemēram, neievietojiet krāsnī, nelieciet uz gāzes plīts riņķa vai elektriskās plītiņas u. tml.).
- Grila plāksnēm ierīcē jābūt stabilām, pareizi novietotām un nofiksētām. Izmantojiet tikai tās grila plāksnes, kas ir iekļautas ierīces komplektā vai iegādātas pilnvarotā servisa centrā.
- Lai grila plāksnes netiktu sabojātas, lietojiet tikai koka vai plastmasas lāpstiņas.
- Izmantojiet tikai tās daļas un piederumus, kas ir piegādāti komplektā ar ierīci vai iegādāti pilnvarotā servisa centrā. Nelietojiet tos citām ierīcēm vai citam nolūkam.

Nekādā gadījumā:

- Nelietojiet ierīci ārpus telpām.
- Ierīces lietošanas laikā vai ja ierīce ir pievienota barošanas avotam neatstājiet to bez uzraudzības.
- Lai ierīce nepārkarstu, nenovietojiet to stūrī vai zem sienas skapīša.
- Nekad nenovietojiet ierīci uz trauslas vai viegli plīstošas virsmas (stikla galda, galdauta, lakotām mēbelēm u. tml.) vai uz mīkstas virsmas, piemēram, tējas dvieļa.
- Nekad nenovietojiet ierīci zem skapīša, kas piestiprināts pie sienas vai zem plaukta, vai blakus viegli uzliesmojošiem materiāliem, piemēram, žalūzijām, aizkariem vai tapsētām sienām.
- Nekad nenovietojiet ierīci uz/blakus karstām vai slidenām virsmām; strāvas vads nedrīkst saskarties vai atrasties ierīces karsto daļu un siltuma avotu tuvumā, vai arī būt novietots uz asām malām.
- Nenovietojiet virtuves piederumus uz ierīces gatavošanas virsmām.
- Nekad negrieziet pārtikas produktus uz grila plāksnēm.
- Neizmantojiet trauku metāla beržamos sūkļus, abrazīvu stieples vilnu vai abrazīvu mazgājamo pulveri, jo tas var sabojāt pretpiedeguma pārklājumu.
- Nepārvietojiet ierīci grilēšanas laikā.
- Nenesiet ierīci aiz roktura vai metāliskajiem vadiem.
- Nekad neieslēdziet un nedarbiniet tukšu ierīci.
- Nenovietojiet alumīnija foliju vai citus priekšmetus starp plāksni un pārtikas produktiem.
- Gatavošanas laikā neizņemiet paplāti pilošo tauku savākšanai. Ja paplāte pilošo tauku savākšanai gatavošanas laikā kļuvusi pilna, ļaujiet ierīcei atdzist un tikai pēc tam to iztukšojiet.
- Nenovietojiet karstu plāksni uz trauslas vai viegli plīstošas virsmas vai zem ūdens.
- Lai nesabojātu pretpiedeguma pārklājumu, nepārkarsējiet tukšu ierīci.
- Nekad neaiztieciet karstas plāksnes.
- Negatavojiet pārtiku alumīnija folijā.
- Lai ierīce netiktu sabojāta, negatavojiet, izmantojot „flambē" receptes uz grila.
- Neievietojiet alumīnija sloksnes vai kādu citu materiālu starp plāksnēm un sildelementu.
- Nekad nesildiet grilu vai negatavojiet pārtiku tajā, kamēr tas nav aizvērts.
- Nekad nesildiet ierīci bez grila plāksnēm.

Padomi/informācija

- Paldies, ka iegādājāties šo ierīci, kas paredzēta tikai un vienīgi lietošanai mājas apstākļos!
- Lai garantētu Jūsu drošību, šī ierīce atbilst piemērojamajiem standartiem un noteikumiem — Zemsprieguma direktīvai, elektromagnētiskās saderības nosacījumiem, noteikumiem par apkārtējo vidi, kā arī materiāliem, kas nonāk saskarē ar pārtiku.
- Lietojot ierīci pirmo reizi, no tās pirmajās pāris minūtēs var izdalīties neliels aromāts un dūmi.
- Mūsu uzņēmuma politika ir vērsta uz nepārtrauktu produktu izpēti un pilnveidi, tāpēc šie produkti var tikt izmainīti bez iepriekšēja brīdinājuma.
- Neizmantot gatavošanā pārtikas produktus, kas nonākuši saskarē ar detaļām, kuras atzīmētas ar logo .
- Ja pārtikas produkts būs pārāk biezs, drošības sistēma apturēs ierīces darbību.
- Siltumelementus nevar tīrīt. Ja tie kļuvuši ļoti netīri, pagaidiet, kamēr ierīce pilnībā atdziest, un notīriet tos ar sausu lupatiņu.

Apkārtējā vide

Vides aizsardzība pirmajā vietā!

- ① Ierīce satur vērtīgus materiālus, kurus var reģenerēt vai pārstrādāt.
- ➲ Nogādājiet to vietējā atkritumu savākšanas punktā.

Apraksts

A	Vadības pogas	**A4**	Manuālais režīms „4 temperatūras iestatījumi" Skatīt manuālo ātrās lietošanas uzsākšanas rokasgrāmatu.	**C**	Rokturis
A1	Ieslēgšanas/izslēgšanas poga	**A5**	**OK** poga	**D**	Grila plāksnes
A2	Saldētas pārtikas gatavošanas režīms	**A6**	Gatavības līmeņa vai temperatūras indikators	**E**	Paplāte pilošo tauku savākšanai
A3	Automātiskās gatavošanas programmas	**B**	Korpuss	**F**	Strāvas vads

Gatavības līmeņu indikatora krāsas

Uzsildīšana

MIRGO VIOLETĀ KRĀSĀ
Uzgaidiet.

DEG VIOLETĀ KRĀSĀ
Uzsildīšanas cikla beigas. Varat ievietot pārtikas produktus.

Gatavošanas uzsākšana

DEG ZILĀ KRĀSĀ
Gatavošanas cikla uzsākšana.

DEG ZAĻĀ KRĀSĀ
Gatavošanas cikla uzsākšanas laikā atskanēs signāls, kas brīdinās lietotāju, ka tūlīt sāksies gatavošanas programma „pusjēls".

„Keep warm" funkcija silta ēdiena saglabāšanai
„Apmēram 30' "

gatavošana — gatavības līmenis

DEG DZELTENĀ KRĀSĀ
„Pusjēls"

DEG ORANŽĀ KRĀSĀ
„Gandrīz" gatavs

DEG SARKANĀ KRĀSĀ
„Pilnībā" gatavs
Gatavošanas cikla beigas.

MIRGO SARKANĀ KRĀSĀ
Beidzies cikls „pilnībā gatavs"

DEG ZILGANZAĻĀ KRĀSĀ
Izvēlēta vai automātiski aktivizēta manuālā funkcija, skatīt „Problēmu novēršanas pamācību" 237 lpp.

MIRGO BALTĀ KRĀSĀ
Nepareiza ierīces darbība
Skatīt „Problēmu novēršanas pamācību".
Sazinieties ar klientu apkalpošanas centru.

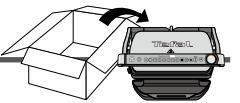
LV

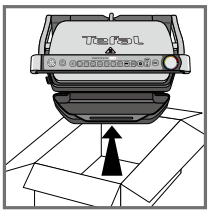
Gatavošanas programmu pamācība

- Burgers
- Sarkanā gaļa
- Panini sviestmaize
- Desa/jēra gaļa
- Zivis
- Mājputnu gaļa
- Jūras veltes
- Cūkgaļa
- Bekons
- Manuālais režīms:

Tradicionālais grils ar manuālo darbību un 4 dažādiem temperatūras iestatījumiem (no 110 °C līdz 285 °C)

1. Sagatavošana

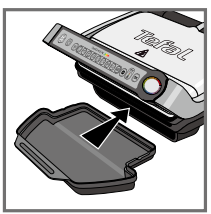




1.

2.

1. Noņemiet visus iesaiņojuma materiālus un uzlīmes no ierīces iekšpuses un ārpuses un izņemiet piederumus. Atkarībā no lietotās valodas krāsu uzlīme uz gatavošanas līmeņa indikatora var atšķirties. Jūs to varat nomainīt pret kādu citu uzlīmi, kas atrodas iepakojumā.



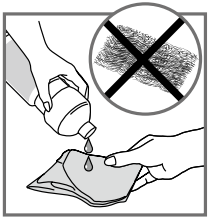
3.

4.

2. Pirms pirmās lietošanas reizes, rūpīgi notīriet grila plāksnes siltā ūdenī, pievienojot nedaudz trauku mazgājamo līdzekļa, pēc tam noskalojiet un rūpīgi nosusiniet.

3.-4. Novietojiet izņemamo pilienu savākšanas paplāti ierīces priekšpusē.

2. Uzsildīšana

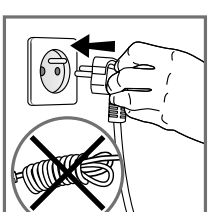


5.

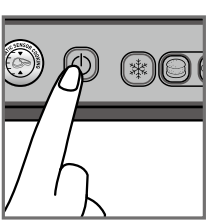
6.

5. Lai sasniegtu vislabākos gatavošanas rezultātus, noslaukiet plāksnes ar papīra dvieli, kas iemērkts cepamajā eļļā, jo tas uzlabo pārklājuma piedegumdrošās īpašības.

6. Notīriet lieko eļļas daudzumu ar tīru virtuves papīra dvieli.



7.

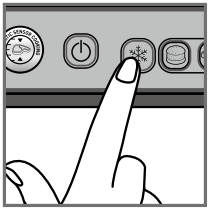


8.

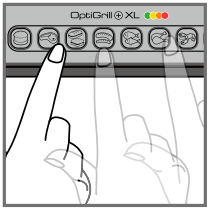
7. Apakšējai un augšējai grila plāksnei jābūt pareizi novietotai ierīcē pirms uzsildīšanas cikla sākuma. Iespraudiet ierīces strāvas vadu kontaktligzdā (Strāvas vadam jābūt pilnībā iztītam).

8. Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu.

Uzmanību! Starp plāksnēm nedrīkst atrasties pārtikas produkti.



9.



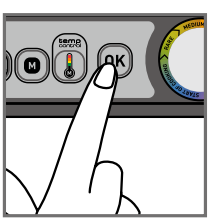
10.

9. Ja pārtikas produkti, kurus vēlaties pagatavot, ir sasaldēti, nospiediet saldētās pārtikas gatavošanas pogu.

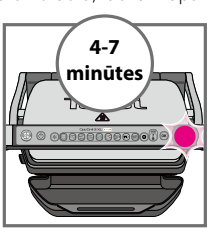
10. Izvēlieties pareizu gatavošanas režīmu, kas atbilst pagatavojamo pārtikas produktu veidam.

Ieteikums, īpaši attiecībā uz gaļas gatavošanu: gatavošanas rezultāti, izmantojot iepriekš iestatītās programmas, var atšķirties atkarībā no pagatavojamo pārtikas produktu izcelsmes, veida, kādā tie ir sagriezti, un kvalitātes; programmas ir iestatītas un pārbaudītas, gatavojot labas kvalitātes pārtikas produktus.
Gatavošanas laikā jāņem vērā arī gaļas biezums; negatavojiet pārtikas produktus, kas biezāki par 4 cm.

Ja neesat pārliecināts, kuru gatavošanas režīmu izmantot citu pārtikas produktu gatavošanai, kuri nav iepriekš norādīti, lūdzam apskatīt „Gatavošanas norādes" 238. lapā.



11.



12.

13.

11. Nospiediet pogu „**OK**": ierīce sāk uzsildīšanas ciklu, un gatavības līmeņu indikators sāk mirgot violetā krāsā.
N.B. piezīme. Ja esat izvēlējies nepareizu programmu, atgriezieties pie 8. punkta.

12. Nogaidiet 4 - 7 minūtes.

13. Dzirdams skaņas signāls un gatavības līmeņa indikators pārstāj mirgot violetā krāsā, uzsildīšanas režīms ir beidzies.
Piezīmes. Ja uzsildīšanas cikla beigās ierīce nav atvērta, drošības sistēma to izslēdz.

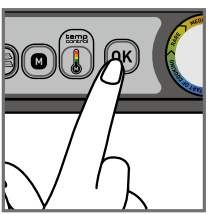
LV

3. Gatavošana

14.

15.

16.



17.

18.

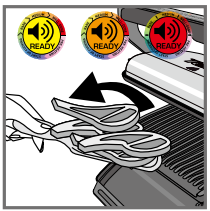
14.-15. Uzsildīšanas ciklam beidzoties, ierīce ir gatava lietošanai.
Atveriet grilu un novietojiet pārtikas produktus uz grila plāksnes.
Piezīme: ja ierīce paliek vaļā atvērta ilgāku laiku, drošības sistēma to automātiski izslēdz.

16.-17. Atbilstoši pārtikas produktu biezumam un daudzumam ierīce automātiski pielāgo gatavošanas ciklu (laiku un temperatūru).
Lai sāktu gatavošanas ciklu, grils ir jāaiztaisa. **Ļoti plāniem pārtikas produktu gabaliem:** aiztaisot ierīces vāku, sāks mirgot „**OK**" poga, un nepārtraukti violetā krāsā degs indikators „**OK**", lai nodrošinātu, ka ierīce atpazīst pārtiku un ir sācies gatavošanas cikls. Gatavības līmeņa indikators sāks degt zilā krāsā un pēc tam kļūs zaļš, kas norādīs, ka norit gatavošanas process (lai sasniegtu vislabākos gatavošanas rezultātus, gatavošanas procesa laikā neatveriet grilu un nepārvietojiet produktus).
Ikvienā gatavošanas procesa posmā atskan signāls, kas brīdina lietotāju par sasniegtu noteiktu gatavošanas līmeni (piemēram, pusjēls/dzeltenā krāsa).

18. Indikators maina krāsu atbilstoši gatavošanas pakāpei. Kad indikators iedegas dzeltenā krāsā un atskan skaņas signāls, tas nozīmē, ka gatavojamā pārtika vēl ir pusjēla; indikatoram iedegoties oranžā krāsā ar skaņas signālu tiek norādīts, ka pārtika ir gandrīz gatava, savukārt indikators sarkanā krāsā norāda, ka gatavošanas process ir beidzies.
N.B. piezīme: ja vēlaties, lai gaļa būtu pusjēla, izņemiet to, tiklīdz gatavošanas līmeņa indikators iedegas zaļā krāsā.
Lūdzam ņemt vērā, ka (un jo īpaši attiecībā uz gaļu) tā ir normāla parādība, ka gatavošanas rezultāts var atšķirties atkarībā no pārtikas produktu veida, kvalitātes un izcelsmes.

3. Gatavošana

19.



20.

21.

19.-20. Tiklīdz ierīcē iedegas nepieciešamā krāsa un atskan skaņas signāls, atveriet to un izņemiet pārtikas produktus.

21. Aiztaisiet ierīci. Iedegsies vadības panelis un tiks automātiski iestatīts „izvēles programmas" režīms.
Piezīme: ja netiks izvēlēta neviena programma, drošības sistēma automātiski izslēgs ierīci.

Secīga gatavošana

Ja vēlaties turpināt gatavot nākamos pārtikas produktus, vēlreiz iestatiet ierīces temperatūru (skatīt 2. **sadaļu.** „Uzsildīšana", sākot ar 9. punktu), pat tad, ja vēlaties pagatavot tāda paša veida pārtiku vai izmantot pašu programmu.

Nākamo pārtikas produktu gatavošana

Pēc tam, kad ir pagatavoti pirmie pārtikas produkti:

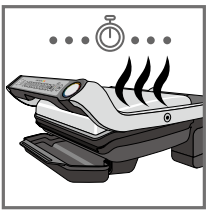
1. Pārbaudiet, vai ierīce ir aiztaisīta un tajā neatrodas pārtikas produkti.
2. Izvēlieties atbilstošu gatavošanas režīmu/programmu (tas ir nepieciešams arī tad, ja izvēlēsities tādu pašu gatavošanas režīmu kā iepriekšējiem pārtikas produktiem).
3. Nospiediet pogu „**OK**" — ierīce sāk uzsildīšanas ciklu. Par uzsildīšanas cikla uzsākšanu liecina gatavības līmeņa indikators, kas mirgo violetā krāsā.
4. Uzsildīšanas cikls ir pabeigts, kad atskan signāls un gatavības līmeņa indikators pārstāj mirgot violetā krāsā.
5. Uzsildīšanas posmam beidzoties, ierīce ir gatava lietošanai. Atveriet grilu un ielieciet pārtikas produktus.

Svarīgi!

- Lūdzam ņemt vērā, ka uzsildīšanas cikls ir nepieciešams ikreiz, kad uzsākat jaunu gatavošanas ciklu.
  Atgādinājums: pirms uzsildīšanas cikla aktivizēšanas pārliecinieties, vai ierīce ir aiztaisīta un tajā neatrodas pārtikas paliekas.
- Pēc tam pagaidiet, kamēr beidzas uzsildīšanas cikls, un tikai tad atveriet grilu un ielieciet tajā pārtikas produktus.
  Piezīme: ja nākamais uzsildīšanas cikls tiek aktivizēts uzreiz pēc iepriekšējā gatavošanas cikla beigām, uzsildīšanas laiks būs īsāks.

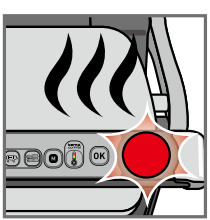
LV

22.



23.

24.



25.

22.-23.-24.

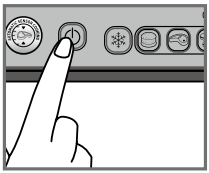
Ja vēlaties pagatavot pārtikas produktus atbilstoši dažādām garšas gaumēm, atveriet grilu un izņemiet no tā produktus, tiklīdz sasniegts vēlamais gatavības līmenis, un pēc tam atkal aiztaisiet grilu ciet un turpiniet grilēt pārējos pārtikas produktus. Programma turpinās gatavošanas ciklu tik ilgi, kamēr tā nesasniegs pabeigtu gatavības līmeni.

25. Siltuma uzturēšanas funkcija

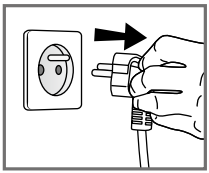
Tiklīdz tiek sasniegts pabeigts gatavības līmenis, ierīce automātiski pārslēdz siltuma uzturēšanas funkciju un gatavības līmeņa indikators automātiski iedegas sarkanā krāsā kopā ar skaņas signālu, kas būs dzirdams ik pēc 20 sekundēm. Ja pārtikas produkti tiek atstāti uz grila, tas turpinās gatavot, kamēr neatdzisīs grila plāksnes. Skaņas signālu var izslēgt, nospiežot pogu „**OK**".

Piezīme: drošības sistēma pēc noteikta laika automātiski izslēgs ierīci.

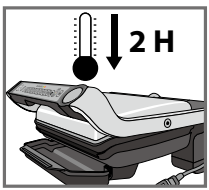
5. Tīrīšana un apkope



26.



27.



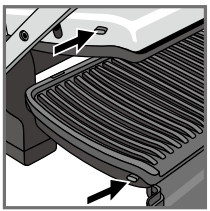
28.

26. Izslēdziet ierīci, nospiežot ieslēgšanas/izslēgšanas pogu.

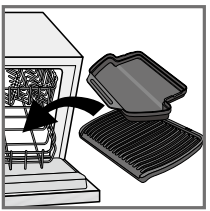
27. Izraujiet ierīces strāvas vadu no sienas kontaktligzdas.

28. Pagaidiet 2 stundas, kamēr ierīce būs pilnībā atdzisusi.
Lai izvairītos no nejaušas apdedzināšanās, grilam ir kārtīgi jāatdziest, pirms tiek veikta tīrīšana.

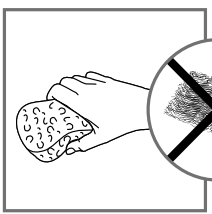
6. Tīrīšana



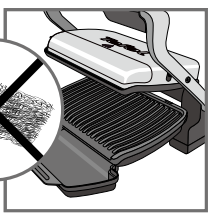
29.



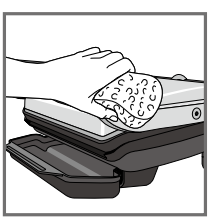
30.



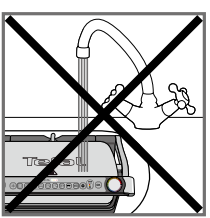
31.



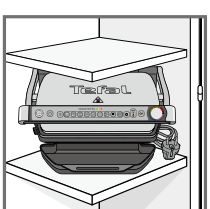
32.



33.



34.



35.

29. Pirms tīrīšanas izņemiet laukā plāksnes, lai netiktu sabojāta plākšņu virsma. Paplāti pilošo tauku savākšanai un grila plāksnes drīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

30. Ierīci un tās strāvas vadu nav atļauts mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā. Sildelementus, redzamās un viegli aizsniedzamās daļas nav atļauts tīrīt pēc grila plākšņu izņemšanas. Ja tās kļuvušās ļoti netīras, pagaidiet, kamēr ierīce pilnībā atdziest un notīriet tās ar sausu lupatiņu. Ja nevēlaties grila plāksnes mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā, nomazgājiet tās siltā ūdenī, kurā pievienots neliels daudzums trauku mazgājamā līdzekļa, un pēc tam rūpīgi noskalojiet, lai uz tām nepaliktu mazgājamā līdzekļa atlikumi. Rūpīgi nosusiniet ar papīra dvieli.

31.-32. Grila un tā daļu tīrīšanai neizmantojiet trauku metāla beržamos sūkļus, abrazīvu stieples vilnu vai abrazīvus mazgājamos līdzekļus, lietojiet tikai neilona vai nemetāliskus tīrīšanas sūkļus.

Iztukšojiet paplāti pilošo tauku savākšanai un nomazgājiet to siltā ūdenī, kam pievienots neliels daudzums trauku mazgājamā līdzekļa, un pēc tam rūpīgi nosusiniet ar papīra dvieli.

33. Tīriet grila vāku ar siltā ūdenī samitrinātu sūkli un nosusiniet ar mīkstu un sausu lupatiņu.

34. Neiegremdējiet grila korpusu ūdenī vai citā šķidrumā.

35. Pirms novietojat grilu uzglabāšanā, vienmēr pārliecinieties, ka grils ir tīrs un sauss.

Jebkurus citus apkopes darbus veic pilnvarots servisa pārstāvis.

Problēmu novēršanas pamācība

Problēma	Cēlonis	Risinājums
Poga **mirgo** + indikators deg **nepārtraukti zilganzaļā krāsā** + poga **mirgo** + poga deg nepārtraukti	• Problēma rodas, ieslēdzot ierīci vai uzsākot automātisku gatavošanas ciklu ar ievietotu pārtiku, iepriekš neuzsildot grila plāksnes (manuālo režīmu aktivizē automātiski).	• 2 iespējamie risinājumi: – izvēlieties temperatūras iestatījumu, nospiežot pogu un pēc tam nospiežot pogu **OK**. Jūs varat palaist gatavošanas ciklu, tomēr jums tas visu laiku būs jāuzrauga (manuālais režīms); – apturiet ierīci, izņemiet laukā pārtiku, aiztaisiet ierīci pareizi, atkārtoti iestatiet ierīcei programmu un gaidiet, kamēr ir beidzies uzsildīšanas cikls.
Ierīce izslēdzas uzsildīšanas vai gatavošanas cikla laikā.	• Ierīce gatavošanas laikā ir bijusi atvērta pārāk ilgu laiku. • Ierīce ir atradusies dīkstāves režīmā pārāk ilgu laiku pēc uzsildīšanas cikla vai siltuma uzturēšanas funkcijas beigām.	• Atvienojiet ierīces strāvas vadu no kontaktligzdas un nogaidiet 2-3 min., pēc tam atsāciet procesu. Nākamreiz, kad izmantosit ierīci, atveriet un aizveriet ierīces vāku ātri, lai iegūtu labākos gatavošanas rezultātus. Ja šī problēma atkārtojas, sazinieties ar vietējo firmas „Tefal" klientu apkalpošanas centru.
Indikators **mirgo baltā krāsā** + / / / poga **mirgo** + intermitējošs skaņas signāls Ierīce vairs neizdod skaņas signālus.	• Ierīce ir bojāta. • Ierīce tika uzglabāta vai lietota pārāk aukstā telpā.	• Atvienojiet un vēlreiz pieslēdziet ierīci, un uzreiz atsāciet uzsildīšanas ciklu. Ja problēma nav atrisinājusies, sazinieties ar klientu apkalpošanas centru.
Indikators **mirgo baltā krāsā** + poga **mirgo** + Nepārtraukts skaņas signāls	• Ierīce ir bojāta.	• Atvienojiet ierīci un sazinieties ar klientu apkalpošanas centru.
Pēc uzsildīšanas cikla beigām tika ievietoti pārtikas produkti un aizvērts ierīces vāks, tomēr indikators vēl aizvien deg violetā krāsā, un netiek aktivizēts gatavošanas cikls.	• Ierīcē ievietoto pārtikas produktu biezums pārsniedz 4 cm.	• Pārtikas biezums nedrīkst pārsniegt 4 cm.
	• Ievietojot pārtiku, grils netika atvērts pilnībā.	• Atveriet grila vāku vaļā līdz galam un vēlreiz aizveriet ciet.
	• Ierīce neuztver pārtiku, kas ievietota grilā. **Ierīcē ievietotais pārtikas daudzums nav pietiekams, mirgo poga „OK".**	• Apstipriniet gatavošanas cikla aktivizēšanu, nospiežot pogu OK.
Ierīci varēs aktivizēt manuālajā režīmā. + Indikators mirgo sarkanā krāsā. + nepārtraukti deg poga , un .	• Saīsināts uzsildīšanas cikla laiks.	• Periodiski uzraugiet gatavošanas ciklu (lietošanai manuālajā režīmā), vai • apturiet grilu, izņemiet pārtiku, aizveriet grilu, izvēlieties jaunu gatavošanas programmu un uzgaidiet, kamēr beidzas uzsildīšanas cikls.

LV

Gatavošanas norādes (automātiskās programmas)

Gatavošanai paredzētā programma	Gatavības līmeņa indikatora krāsas		
Sarkanā gaļa	Pusjēla	Vidēji apcepta	Pilnībā gatava
Burgers	Pusjēls	Vidēji apcepts	Pilnībā gatavs
Panini sviestmaize	Viegli apcepta	Apbrūnināta	Kraukšķīga
Zivis	Viegli apceptas	Vidēji apceptas	Pilnībā gatavas
Mājputnu gaļa			Pilnībā gatava
Desa/jēra gaļa			Pilnībā gatava
Cūkgaļa			Pilnībā gatava
Bekons	Viegli apcepts	Pilnībā gatavs	
Jūras veltes		Vidēji apceptas	Pilnībā gatavas

Padomi: ja vēlaties, lai gaļa būtu pusjēla, gatavošanās laikā nospiediet pogu .

Gatavošanas norādes (ieskaitot manuālo režīmu)

Pārtikas produkts		Gatavošanas programma	Gatavības līmenis Pusjēls / Gandrīz gatavs / Pilnībā gatavs
Maize	Maizes šķēles, grauzdētas maizītes		
	Burgers (pēc iepriekšējas gaļas pagatavošanas)		
Gaļa un mājputnu gaļa	Jēra gaļa (atkaulota)		
	Gatavojamā šķiņķa šķēle		
	Saldēti vistas filejas gabaliņi rīvmaizē		
	Marinēta vistas krūtiņa		
	Cūkgaļas fileja (atkaulota), cūkas vēderiņš		
	Pīles krūtiņa		
Zivis	Visa forele		
	Tunča steiks		
	Karaliskās garneles (ar un bez čaulām)		
	Lobītas garneles		
	Gambas		
Manuālais režīms Skatīt manuālo ātrās lietošanas uzsākšanas rokasgrāmatu.	Grilēti dārzeņi un augļi (jābūt vienādi sagrieztiem, vienā biezumā)		4 dažādi temperatūras iestatījumi

Lai pagatavotu saldētu pārtiku, nospiediet pogu pirms izvēlaties gatavošanas programmu.

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST

SMALL HOUSEHOLD APPLIANCES

www.tefal.com

ARGENTINA	0800-122-2732	2 años 2 years	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires
ՀԱՅԱՍՏԱՆ **ARMENIA**	010 55-76-07	2 տարի 2 years	ՓԲԸ <<ԳՐՈՒՊՊԱ ՍԵԲ>> 125171,ՄՈՍԿՎԱ, ԼԵՆԻՆԳՐԱԴՅԱՆ ԽՏՈՒՐ, 16A, ՇԻՆ.3
AUSTRALIA	1300307824	1 year	Groupe SEB Australia PO Box 404 North Ryde, NSW, 1670
ÖSTERREICH **AUSTRIA**	01 890 3476	2 Jahre 2 years	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH Theodor-Stern-Kai 1 60596 Frankfurt
البحرين **BAHRAIN**	17716666	1 year	www.tefal-me.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	GROUPE 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 Valtera Perića 6/I 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 58 С, ет 9, офис 30 1680 София
CANADA	1-800-418-3325	1 an 1 year	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8
CHILE	02 2 884 46 06	2 años 2 years	GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, piso 5, oficina 501 Santiago
COLOMBIA	018000520022	2 años 2 years	GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira Cajica Cundinamarca
HRVATSKA **CROATIA**	01 30 15 294	2 godine 2 years	SEB mku & p d.o.o. Sarajevska 29, 10000 Zagreb
ČESKÁ REPUBLIKA **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 66 31 55	2 år 2 years	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup
مصر **EGYPT**	16622	سنة واحدة 1year	جروب سب إيجيبت القاهرة: ١٢١ شارع الحجاز، مصر الجديدة الإسكندرية: طريق ٤ مايو ، سموحة
EESTI **ESTONIA**	668 1286	2 aastat 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw

SUOMI FINLAND	9 8946 150	2 vuotta 2 years	Groupe SEB Finland OY Pakkalankuja 6 01510 Vantaa
FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, St-Martin	09 74 50 47 74	2 ans 2 years	GROUPE SEB France Service Consommateur Tefal 112 Ch. Moulin Carron, TSA 92002 69134 ECULLY Cedex
DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	2 Jahre 2 years	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH Theodor-Stern-Kai 1 60596 Frankfurt
ELLADA GREECE	2106371251	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Κ. Κηφισιά
香港 HONG KONG	8130 8998	1 year	SEB ASIA Ltd. 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. 2040 Budaörs, Puskás Tivadar út 14
INDIA	1860-200-1232	2 years	Groupe SEB India (P) Limited A-25, 1st Floor, Rear Tower, Mohan Cooperative Industrial Suites, Mathura Road, New Delhi-110044
INDONESIA	+62 21 5793 7007	1 year	GROUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia
ITALIA ITALY	1 99 207 354	2 anni 2 years	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
日本 JAPAN	0570-077772	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	1 year	www.tefal-me.com
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	2 жыл 2 years	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссеci,16А, 3 үйі
한국어 KOREA	080-733-7878	1 year	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 청계천로 35 관정빌딩 2층 03188
الكويت KUWAIT	1807777 Ext :2104	1 year	www.tefal-me.com
LATVJA LATVIA	6 616 3403	2 gadi 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
لبنان LEBANON	4414727	1 year	www.tefal-me.com
LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	2 metai 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	2 ans 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319	2 години 2 years	Груп Себ България ЕООД бул. България 58 С, ет 9, офис 30 1680 София

MALAYSIA	603 7802 3000	2 years	GROUPE 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	Groupe SEB México, S.A. DE C.V. Calle Goldsmith 38-401, Polanco Ciudad de México C.P. 11560, México
MOLDOVA	22 224035	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харьківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
NEDERLAND **The Netherlands**	0318 58 24 24	2 jaar 2 years	GROUPE SEB NEDERLAND B.V. De Schutterij 27 3905 PK Veenendaal
NEW ZEALAND	0800 700 711	1 year	GROUPE SEB NEW ZEALAND PO Box 17 – 298, Greenlane, 1546 Auckland New Zealand
NORGE **NORWAY**	22 96 39 30	2 år 2 years	GROUPE SEB NORWAY AS Lilleakerveien 6d, plan 5 0283, Oslo
غمان سلطنة **OMAN**	24703471	1 year	www.tefal-me.com
POLSKA **POLAND**	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
PORTUGAL	808 284 735	2 anos 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa
قطر **QATAR**	44485555	1 year	www.tefal-me.com
REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	2 years	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
ROMANIA	0 21 316 87 84	2 ani 2 years	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Ermil Pangratti nr. 13 011881 Bucureşti
РОССИЯ **RUSSIA**	495 213 32 30	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
السعودية العربية المملكة **SAUDI ARABIA**	920023701	2 years	www.tefal-me.com
SRBIJA **SERBIA**	060 0 732 000	2 godine 2 years	SEB Developpement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd
SINGAPORE	6550 8900	2 years	GROUPE SEB (Singapore) Pte. Ltd. 3A International Business Park #12-04/05, ICON@IBP Singapore 609935
SLOVENSKO **SLOVAKIA**	232 199 930	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	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
SOUTH AFRICA	www.tefal.co.za	1 year	www.tefal.co.za

ESPAÑA **SPAIN**	933 06 37 65	2 años 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona
SVERIGE **SWEDEN**	08 629 25 00	2 år 2 years	Tefal Sverige, Löfströms allé 5, 172 66 Sundbyberg
SUISSE SCHWEIZ **SWITZERLAND**	044 837 18 40	2 ans 2 Jahre 2 years	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattpark
ประเทศไทย **THAILAND**	02 765 6565	2 years	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320
TÜRKIYE **TURKEY**	444 40 50	2 YIL 2 years	GROUPE SEB ISTANBUL AS Dereboyu Cd. Bilim Sk. Sun Plaza No:5 K:2 Maslak 34398 Istanbul
المتحدة العربية الامارات **UAE**	8002272	1 year	www.tefal-me.com
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	2 years	GROUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
U.S.A.	800-395-8325	1 year	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332
VIETNAM	1800-555521	2 năm 2 years	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city

www.tefal.com **20/10/2017**

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase / Date d'achat / Fecha de compra / Kobsdato / Ostopäivä / Kjøpsdato / Inköpsdatum / Ostukuupäev / Pirkuma datums / Įsigijimo data / Data zakupu / Datum izročitve blaga / Datum kupovine / Vásárlás dátuma / Data achiziției / Дата на закупуване / Дата продажу / Վաճառքի օր. / Дата продажи / Сатылған күні / 購入日 / **วันที่ซื้อ** / 구입일자 / Датум на купување :

Product reference / Référence produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero / Artikkelnummer /Produktreferens / Toote viitenumber / Produkta atsauces numurs / Gaminio numeris / Referencja produktu / Oznaka proizvoda / Tip aparata / Készülék típusa / Cod produs / Модел / Модель / Մոդել / Modelį / Yɜrici / 製品リファレンス番号 / **รุ่นผลิตภัณฑ์** / 제품명 / Податоци за производот:

Retailer name and address / Nom et adresse du revendeur / Nombre y dirección del minorista / Forhandler navn & adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Forhandler navn og adresse / Återförsäljarens namn och adress / Müüja kauplus ja aadress / Veikala nosaukums un adrese / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Nazwa i adres sprzedawcy / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Naziv in naslov trgovine / Forgalmazó neve és címe / Numele şi adresa vânzătorului / Търговки обект / Назва та адреса продавця / Վաճառքի վայրի անվանում և հասցե. / Название и адрес продавца / Сатушының атауы мен мекен-жайы / 販売店名、住所 / **ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ** / 소매점 이름과 주소 / Име и адреса на продавач :

Distributor stamp / Cachet / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Tempel / Zīmogs / Antspaudas / Pieczęć sprzedawcy / Pečat distributera / Pečat trgovine / Forgalmazó pecsétje / Ştampila vânzătorului / Печат на търговския обект / Печатка продавця / Կնիք. / Печать продавца / Сатушының мөрі / 販売店印 / **ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ** / 소매점 직인 / Печат на дистрибутер :

EN 3 - 15
DE 16 - 29
NL 30 - 43
RU 44 - 56
UK 57 - 69
PL 70 - 82
CS 83 - 95
SK 96 - 108
HU 109 - 121
BG 122 - 134
HR 135 - 147
RO 148 - 160
SL 161 - 173
BS 174 - 186
SR 187 - 199
ET 200 - 212
LT 213 - 225
LV 226 - 238