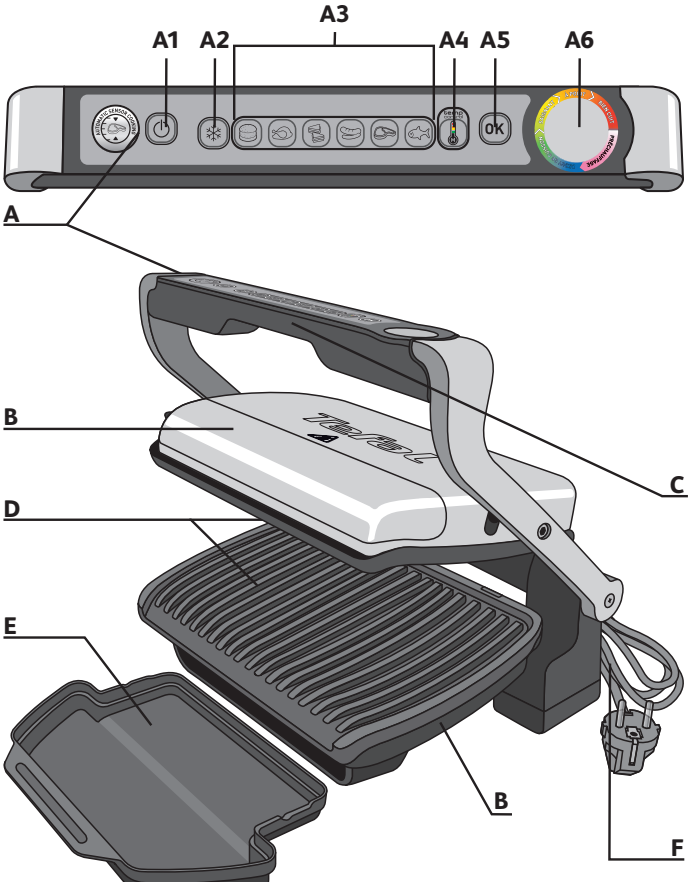
Tefal®

OptiGrill +

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

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


A1
A2
A3
A4
A5
A6
A
B
C
D
E
B
F
MINUTEUR
TEMPS
TEMPERATURE
OK
BEURRE
FRUITS DE MER
VOLAILLE
VIANDE
POISSON
FRUITS/FRAIS
LÉGUMES
PÂTES
PAIN
PÂTISSERIE

SAFETY INSTRUCTIONS
IMPORTANT SAFEGUARDS

EN

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.

EN

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.

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

EN

A	Control panel	**A4**	4 temperature settings in manual mode; see specific manual mode in the quick start guide	**C**	Handle
A1	On/off button	**A5**	**OK** button	**D**	Cooking plates
A2	Frozen food mode	**A6**	Cooking level indicator	**E**	Drip tray
A3	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
While cooking is in progress, the appliance will beep to signal the user that "rare" (yellow) will soon be reached.

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 is selected or activated automatically, see the "Troubleshooting Guide" on page 14.

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

Guide of cooking programs

Burger

Poultry

Red meat

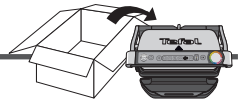
Panini / Sandwich

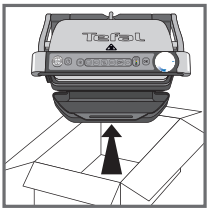
Fish

Pork/sausages/lamb

Manual mode: a traditional grill for manual operation, including 4 different temperature settings (from 110°C to 275°C)

1 Preparing





1

2

3

4

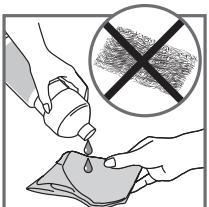
1 Remove all packaging materials, stickers and accessories from the inside and the outside of the appliance.
The colour sticker on the cooking level indicator can be changed, according to the language. You can replace it with the one on the inside of the packaging.

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

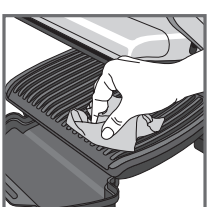
3-4
Position the removable drip tray at the front of the appliance.

EN

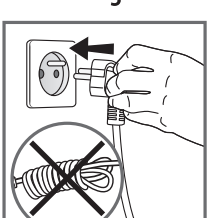
2 Pre-heating



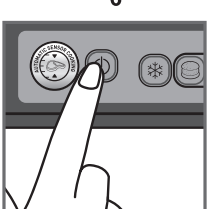
5



6



7



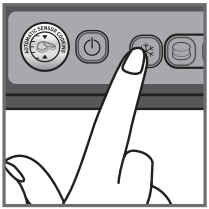
8

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 Make sure that the upper and lower plates are correctly positioned in the product. Do not activate pre-heating without the plates. Plug your appliance into the mains power supply. (Note that the cord should be completely extended).

8 Press the switch.
Caution : Make sure there are no food between the plates



9

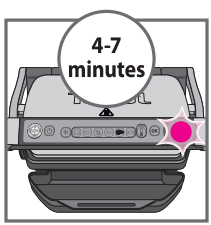
10

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

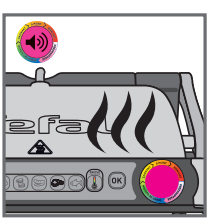
10 Select the appropriate cooking mode according to what type of food you wish to cook.
Tip, especially for meat: the cooking results on the preset programs may vary depending on origin, cut and quality of the food being cooked, the programs have been set and tested for good quality food.
Similarly, 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, please refer to the cooking guides page 15.

11



12

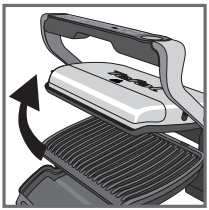


13

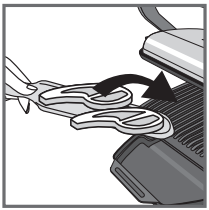
11 Press the **"OK"** button: the appliance starts pre-heating and the cooking level indicator flashes purple.
NB: If you have selected the wrong program, return to stage 8.

12 Wait for 4-7 minutes.

13 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.

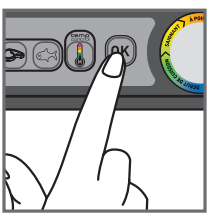


14



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.

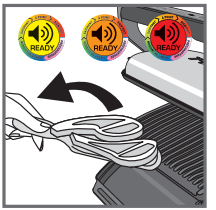
16-17 The appliance automatically adjusts the cooking cycle (time and temperature) according to the food thickness and quantity. Close the appliance to start the cooking cycle.
Note for very thin pieces of food: close the appliance, the button "OK" will flash and the indicator will stay "fixed purple", 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).
While cooking is in progress, a beep alerts the user each time a certain level of cooking is attained (e.g. rare/yellow).

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.

EN

3 Cooking

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 wish to cook larger quantities, set in temperature the appliance again (see section 2. " Preheating ", starting from point 9), even if cooking the same type of food or same program.

Cooking larger quantities of food:

Once your first batch of food has finished cooking:

1. Make sure that the appliance is closed and no remnants of food remain inside.
2. Select the correct cooking mode or programme (this step is necessary even if the cooking mode is the same as for the foods you have just finished cooking).
3. Press the button " **OK** " to begin preheating. While preheating, the light indicating the level of cooking will blink purple.
4. Once preheating is complete, the appliance will beep and the indicator light will stop blinking purple.
5. The appliance is ready to be used once preheating is complete. Open the grill lid and place the food inside the appliance.

Important:

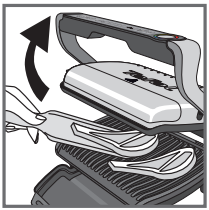
- Please note that preheating is required for each new cooking of food.

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.

4 Comments



22

23

24

25

22-23-24

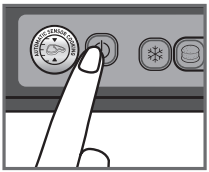
If you want to cook food to different personal tastes, open the grill and remove the food when it has reached the desired level and then close the grill and continue cooking the other food. The program will continue its cooking cycle until it reaches the 'well done' level.

25 Keep warm function

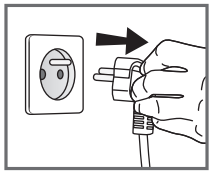
Once the well done cooking is reached, the cooking is finished, the appliance automatically activates the keep warm function, the indicator light turns red and the device begins to beep every 20 seconds. If food is left on the grill, it will continue to cook while the cooking plates cool. You may deactivate the beep by pressing the button " **OK** ".

Note : the security system will power off the appliance automatically after a certain period of time

EN

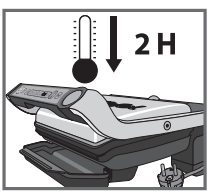


26



27

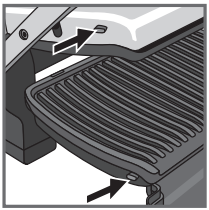
26 Press the on/off button to turn off the appliance.
27 Unplug the appliance from wall outlet.



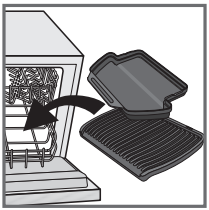
28

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

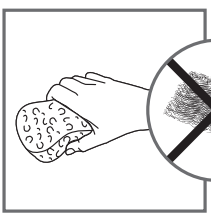
6 Cleaning



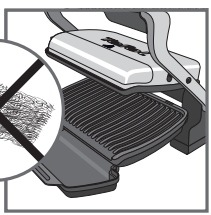
29



30

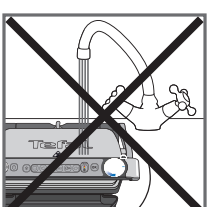


31

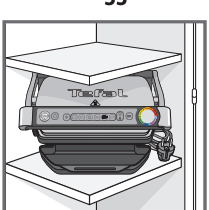


32

33



34



35

EN

29 Before cleaning, unlock and remove the plates to prevent damage to the cooking surface.

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.

31-32

If you do not wish to wash the cooking plates in the dishwasher, use hot water and a little washing up liquid to clean, then rinse thoroughly to remove any residue. Wipe them carefully with a paper towel.

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

Drain the juice drip tray and wash it in mild soapy water, then dry thoroughly with 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 repairs must be carried out by an approved service representative.

Troubleshooting guide

Problem	Cause	Solution
Button **blinking** + **Indicator light solid green** + **Button OK blinking**	• 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 device does not beep.		
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 temp control 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.

EN

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			Well cooked
Pork / Sausages / Lamb			Well cooked

Tips: if you want your meat to be very rare (blue), you may 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	Pork fillet (boneless), pork belly		
	Lamb (boneless)		
	Frozen chicken nuggets		
	Pork belly		
	Slice of ham to be cooked		
	Marinated chicken breast		
	Duck breast		
Fish	Whole trout		
	Shelled prawns		
	King prawns (with and without shells on)		
	Tuna steak		
Manual mode See the quick start guide for manual mode	Grilled fruits and vegetables (should be cut to the same size and thickness)		4 different temperature settings

For frozen food, press before selecting your program.

EN

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ
ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

RU

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. Чистку и пользовательское обслуживание могут выполнять дети старше 8 лет и при условии надзора за ними.

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.
- Во время первых минут использования устройство может испускать 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.

Защита окружающей среды

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**	4 настройки температуры в ручном режиме; см. раздел о специальном ручном режиме в кратком руководстве пользователя	**C**	Ручка
A1	Кнопка включения/ выключения	**A5**	**Кнопка «OK»**	**D**	Рабочие пластины
A2	Режим замороженной пищи	**A6**	Индикатор уровня приготовления	**E**	Поддон для жира
A3	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 процессе приготовления устройство издаст звуковой сигнал, чтобы сообщить пользователю, что скоро будет достигнут желтый уровень прожарки («с кровью»).

Приготовление — готово к употреблению в пищу

ЖЕЛТЫЙ
Прожарка "с кровью".

ОРАНЖЕВЫЙ
Средняя прожарка.

КРАСНЫЙ
Полная прожарка.
Окончание приготовления.

Сохранение тепла (прибл. 30 минут)

МИГАЕТ КРАСНЫМ
Окончание приготовления до уровня «полная прожарка»

СВЕТИТСЯ ЗЕЛЕНЫМ
Выбрана или автоматически активирована ручная функция, см. раздел «Инструкции по устранению неполадок» на стр. 27.

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

Руководство по программам приготовления

Бургер

Птица

Стейк

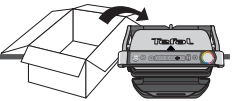
Панини / сэндвичи

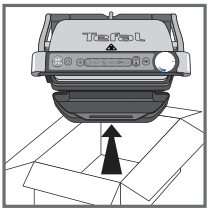
Рыба

Свинина / сосиски / баранина

Ручной режим: обычный режим гриля для ручных операций, включая 4 различных параметра температуры (от 110°C до 275°C).

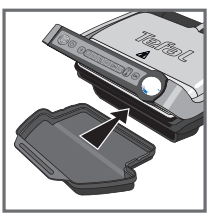
1 Подготовка





1

2



3

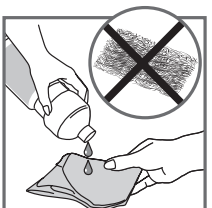
4

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. Ее можно заменить на одну из наклеек, прилагаемых к устройству.

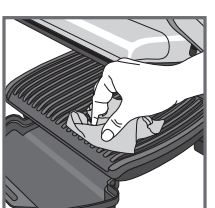
2 Перед первым использованием тщательно помойте пластины при помощи теплой воды и небольшого количества моющего средства, ополосните и тщательно вытрите.

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

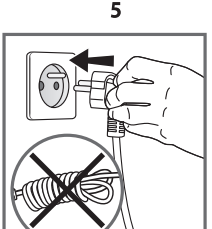
2 Предварительный разогрев



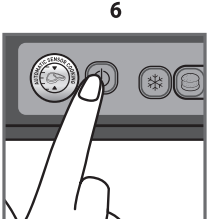
5



6



7



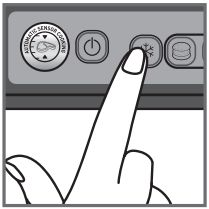
8

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

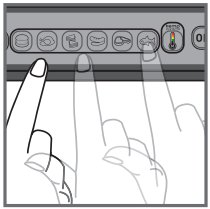
6 Удалите все излишки масла с помощью чистого бумажного кухонного полотенца.

7 Убедитесь, что верхняя и нижняя пластины правильно установлены на устройство. Не выполняйте предварительный разогрев без установленных пластин. Подключите устройство к источнику питания. Помните, что кабель должен быть полностью размотан.

8 Нажмите на выключатель.
Внимание! Убедитесь, что между пластинами нет пищи.



9



10

9 Если необходимо приготовить замороженную пищу, нажмите соответствующую кнопку.

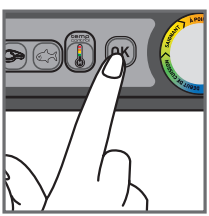
10 Выберите режим приготовления, соответствующий типу пищи.

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.

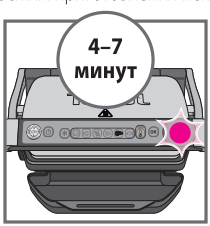
Таким же образом во время приготовления пищи должна учитываться толщина мяса. Не следует готовить пищу толщиной более 4 см.

RU

Если вы не уверены, какой режим приготовления использовать, см. руководство на стр. 28.



11

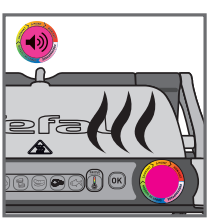


12

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.

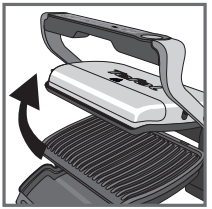
12 Подождите 4–7 минут.



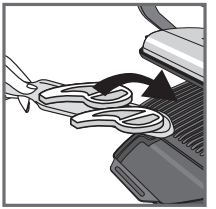
13

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.

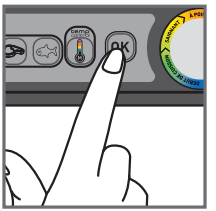


14



15

16



17

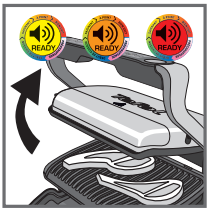
18

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 приготовления 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 приготовления (например, с кровью/желтый).

18 В зависимости от степени приготовления 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 приготовления станет зеленым.
Помните, особенно во время приготовления мяса: это нормально, что результаты приготовления различны для пищи 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.

RU

Последующее приготовление пищи

Если необходимо приготовить больше порций еды, снова установите температуру устройства (см. раздел 2. «Предварительный разогрев», начиная с пункта 9), даже если будет готовиться еда того же типа при помощи той же программы.

Приготовление следующих порций

После приготовления первой порции пищи выполните следующее.

1. Убедитесь, что устройство закрыто и внутри него нет остатков пищи.
2. Выберите правильный режим приготовления или программу (этот шаг обязателен даже при использовании того же режима приготовления, что и для предыдущей партии пищи).
3. Нажмите кнопку «**OK**», чтобы начать предварительный разогрев. Во время предварительного разогрева индикатор, указывающий на уровень готовности, будет мигать фиолетовым.
4. После завершения предварительного разогрева устройство издаст звуковой сигнал, а индикатор перестанет мигать фиолетовым.
5. Устройство готово к использованию после окончания предварительного разогрева. Откройте гриль и поместите внутрь пищу.

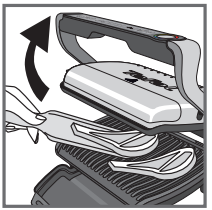
Важно!

- **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

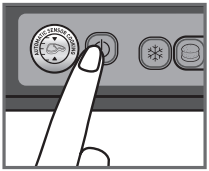
22-23-24

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

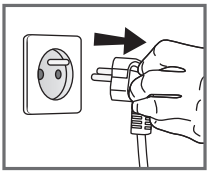
25 Функция сохранения тепла

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

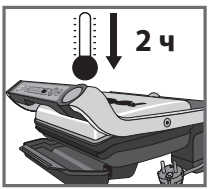
Примечание. Предохранительная система автоматически отключит устройство через определенное время.



26



27



28

26 Нажмите кнопку включения/выключения, чтобы выключить устройство.

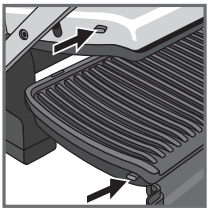
27 Отключите устройство от розетки электросети.

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

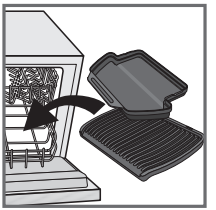
RU

6 Очистка

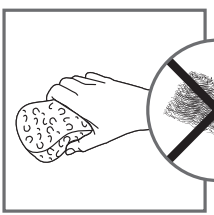
RU



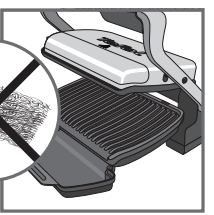
29



30

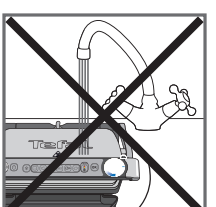


31

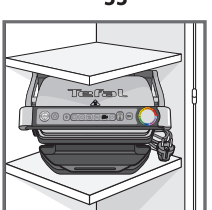


32

33



34



35

29 Перед очисткой разблокируйте и извлеките пластины, чтобы избежать повреждений рабочей поверхности устройства.

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.

31-32

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. Аккуратно протрите их бумажным полотенцем.

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 слабом мыльном растворе, 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.

Любой ремонт должен выполняться квалифицированным сервисным специалистом.

Инструкции по устранению неполадок

Проблема	Причина	Решение
Кнопка **мигает** + **Индикатор светится зеленым** + **Кнопка мигает**	• 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**	• 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.
Устройство не издает звуковой сигнал.		
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 .
Устройство перешло в ручной режим + Индикатор **мигает красным**. + кнопка управления температурой и индикатор светится	• 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.

RU

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
Свинина / сосиски / баранина			Полная прожарка

Совет: если необходимо, чтобы мясо было практически сырым (blue rare), 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	Свиное филе (без костей), свиная грудинка				
	Баранина (без костей)				
	Замороженные куриные наггетсы				
	Свиная грудинка				
	Ломтик ветчины				
	Маринованные куриные грудки				
	Утиная грудка				
Рыба	Целая форель				
	Очищенные креветки				
	Королевские креветки (очищенные и нет)				
	Стейк из тунца				
Ручной режим См. информацию о ручном режиме 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.

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.

UK

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.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: 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.

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.

Захист довкілля

В першу чергу захист довкілля!

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

Залиште його в місцевому пункті збору відходів.

UK

Опис

A	Панель управління	**A4**	4 настройки регулювання температури в ручному режимі; див. 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	**E**	Лоток
A3	Програми приготування	**B**	Корпус	**F**	Шнур живлення

UK

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" (жовтий колір).

приготування - готовий до вживання

ЖОВТИЙ
рівень "сирий"

ОРАНЖЕВИЙ
рівень "напівготовий"

ЧЕРВОНИЙ
рівень "готовий"
Кінець приготування

підтримка температури "приблизно 30 хвилин"

БЛИМАЄ ЧЕРВОНИЙ
Кінець приготування для "готовий".

ТЕМНО-ЗЕЛЕНИЙ
Був вибраний або автоматично активований ручний режим, див. "Усунення несправностей" на стор. 40.

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

Індикатор програм для приготування їжі

Бургер

Птиця

Червоне м'ясо

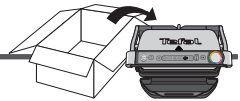
Паніні / сендвіч

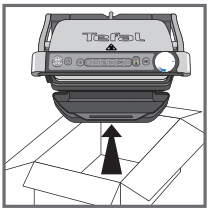
Риба

Свинина / сосиски / баранина

Ручний режим: традиційний гриль для ручного приготування, в тому числі 4 настройки регулювання температури (від 110°C до 275°C)

1 Підготовка





1

2

3

4

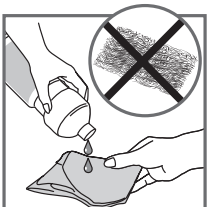
1 Видаліть всі пакувальні матеріали, наклейки та аксесуари зсередини та ззовні приладу.
Кольорова наклейка на індикаторі рівня приготування їжі може бути змінена залежно від мови. Ви можете замінити її на іншу з внутрішньої сторони упаковки.

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

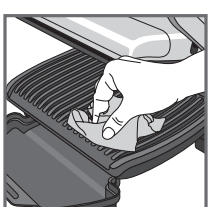
3-4
Поставте знімний лоток в передню частину приладу.

UK

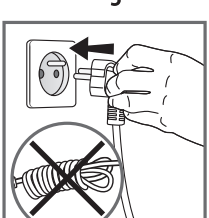
2 Попереднє розігрівання



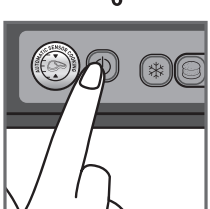
5



6



7



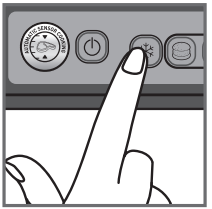
8

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

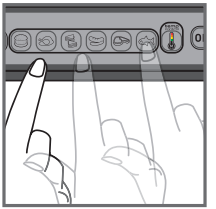
6 Видаліть надлишки олії чистим паперовим рушником.

7 Перевірте, щоб верхня та нижня пластини були правильно встановлені на приладі. Не починайте попереднє розігрівання без пластин. Підключіть прилад до мережі електроживлення. (Зверніть увагу на те, щоб шнур живлення був повністю розмотаний).

8 Натисніть кнопку.
Увага: переконайтеся, що між пластинами немає їжі.



9

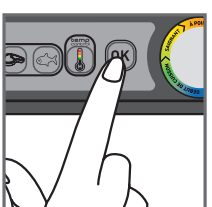


10

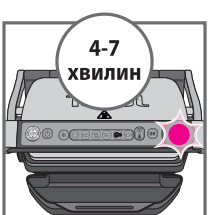
9 Якщо їжа, яку ви бажаєте приготувати, заморожена, натисніть відповідну кнопку.

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, зверніться до гіда з приготування стор. 41.



11



12

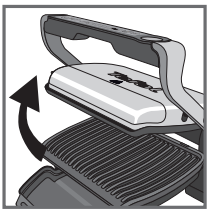
11 Натисніть кнопку **"OK"** : прилад почне розігріватися, а індикатор рівня приготування буде блимати фіолетовим кольором.
Запам'ятайте: Якщо ви вибрали неправильну програму, поверніться до етапу 8.

12 Зачекайте 4-7 хвилин.

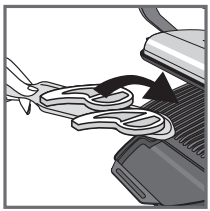
13

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.

3 Приготування



14



15

16

17

18

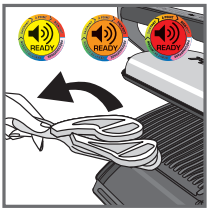
14-15 Після попереднього розігрівання прилад готовий до використання.
Відкрийте гриль й покладіть їжу на пластину для приготування.
Примітка: якщо прилад залишається відкритим занадто довго, система безпеки автоматично відключить його.

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 лунає звуковий сигнал, щоб попередити користувача про різний 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.

3 Приготування

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 готувати велику кількість продуктів, знов встановіть температуру приладу (див. розділ 2. "Попереднє розігрівання", починаючи з пункту 9), навіть, якщо ви готуєте однакову їжу або з однаковою програмою.

Приготування великої кількості їжі:

Після того, як перша партія готова:

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

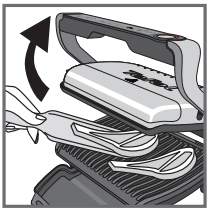
Важливо:

- 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

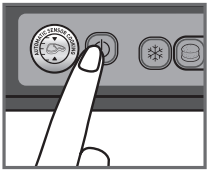
Якщо ви хочете приготувати їжу з різними смаками, відкрийте гриль і приберіть їжу, коли вона досягла бажаного рівня приготування, а потім закрийте гриль і продовжуйте готувати іншу їжу. Програма буде продовжувати процес приготування до рівня готової їжі.

25 Функція підтримки температури

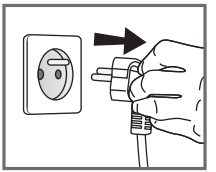
Після того, як їжа повністю приготується, процес буде завершено і прилад автоматично перейде у режим підтримки температури, індикатор змінить колір на червоний, а сам прилад буде видавати звуковий сигнал кожні 20 секунд. Якщо їжа залишиться на грилі, він буде продовжувати готувати, поки пластини не охолонуть.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

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

UK



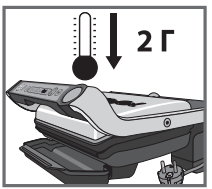
26



27

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

27 Вийміть вилку з розетки.

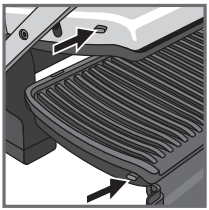


28

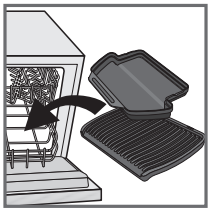
28 Дайте приладу охолонути протягом 2 годин.

Перед чищенням, дайте приладу повністю охолонути, щоб уникнути випадкових опіків.

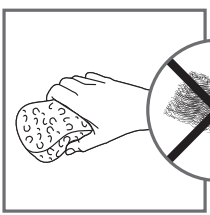
6 Чищення



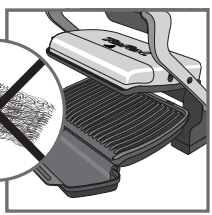
29



30

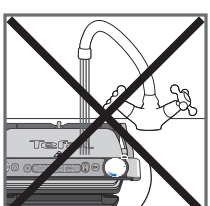


31

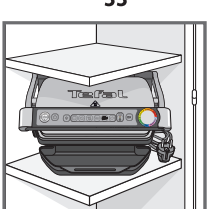


32

33



34



35

29 Перед чищенням розблокуйте і зніміть пластини, щоб уникнути пошкодження поверхні для приготування їжі.

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.

31-32

Якщо ви не хочете мити пластини 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.

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

Вийміть 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-які ремонтні роботи має виконувати представник сервісної служби.

UK

Усунення несправностей

Проблема	Причина	Рішення
Кнопка **блимає** + **індикатор горить зеленим кольором** + **кнопка** **блимає**	• 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".**	• Підтвердить режим приготування, натиснувши кнопку.
Прилад вмикається в ручному режимі. + індикатор **блимає червоним кольором**. + кнопка контроль температури і колір фіксовані	• 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	Напівготове	Готове
Бургер	Сирий	Напівготовий	Готовий
Паніні / сендвіч	Злегка підсмажений	Підсмажений	Хрусткий
Риба	Злегка підсмажена	Напівготова	Готова
Птиця			Готова
Свинина / сосиски / баранина			Готова

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	Свиняче філе (без кісток), свиняча грудинка		
	Баранина (без кісток)		
	Заморожені курячі нагетси		
	Свиняча грудинка		
	Шматочки шинки		
	Мариновані курячі грудки		
	Качина грудка		
Риба	Ціла форель		
	Очищені креветки		
	Королівські креветки (з та без панцира)		
	Стейк з тунця		
Ручний режим Дивіться інструкції для ручного режиму	Смажені фрукти й овочі (повинні бути нарізані однакового розміру й товщини)		4 настройки регулюванняw температури

Для замороженої їжі, натисніть перед тим, як вибрати програму.

UK

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.

PL

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 powinny używać 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 odnośnie 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.

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**	4 ustawienia temperatury w trybie ręcznym; patrz specjalna instrukcja dotycząca trybu ręcznego w przewodniku szybkiego startu	**C**	Uchwyt
A1	Przełącznik włączone/ wyłączone	**A5**	**Przycisk OK**	**D**	Płyty do pieczenia
A2	Tryb mrożonek	**A6**	Wskaźnik poziomu przypieczenia	**E**	Tacka ociekowa
A3	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
Podczas pieczenia urządzenie sygnalizuje sygnałem dźwiękowym, że wkrótce zostanie osiągnięty poziom „lekkiego przypieczenia" (żółty).

pieczenie – gotowe do spożycia

ŻÓŁTY
„Lekkiego 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 53.

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

Programy pieczenia – przewodnik

Hamburger

Drób

Czerwone mięso

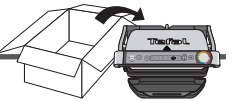
Panini / Kanapki

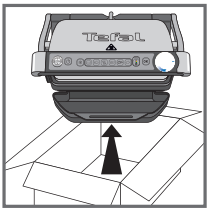
Ryba

Wieprzowina/kiłbaski/ jagnięcina

Tryb ręczny: tradycyjny grill obsługiwany ręcznie, z 4 różnymi ustawieniami temperatury (od 110°C do 275°C)

1 Przygotowanie





1

2

3

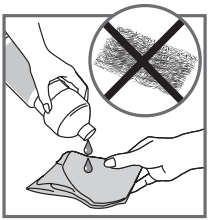
4

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.

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

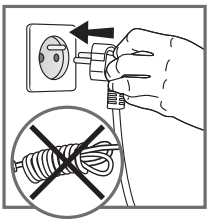
3-4
Z przodu urządzenia założyć wyjmowaną tacę ociekową.

2 Nagrzewanie wstępne

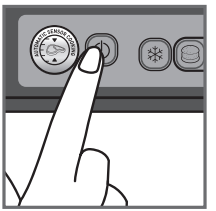


5

6



7



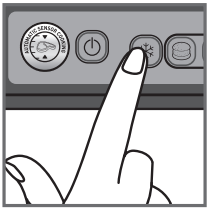
8

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

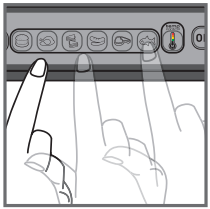
6 Usunąć nadmiar oleju czystym kuchennym ręcznikiem papierowym.

7 Upewnić się, że górna i dolna płytka są poprawnie złożone w urządzeniu. Nie rozpoczynać nagrzewania wstępnego bez płyt. Podłączyć urządzenie do zasilania – włożyć wtyczkę do kontaktu (Uwaga: Przewód powinien być całkowicie rozwinięty).

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



9



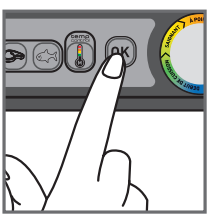
10

9 W przypadku produkty spożywcze przeznaczone do pieczenia są zamrożone, należy nacisnąć wcześciej przycisku uruchamiający funkcję rozmrażania.

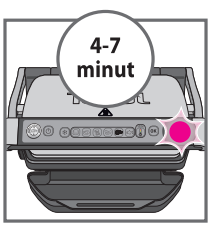
10 Wybrać odpowiedni program pieczenia, dobrany do rodzaju produktów spożywczych.
Wskazówka, zwłaszcza w odniesieniu do mięs: efekty pieczenia za pomocą predefiniowanych programów mogą się zmieniać w zależności od pochodzenia, sposobu pokrojenia oraz jakości pieczonego produktu, programy zostały skonfigurowane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

PL

W razie wątpliwości odnośnie do tego, którego trybu pieczenia użyć, należy zapoznać się z przewodnikiem pieczenia na stronie 54.



11



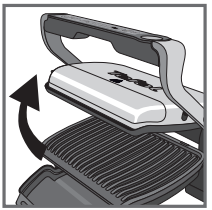
12

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.

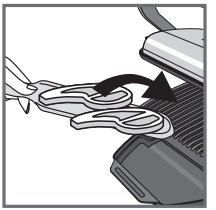
12 Odczekać 4-7 minuty.

13

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.

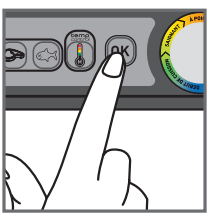


14



15

16



17

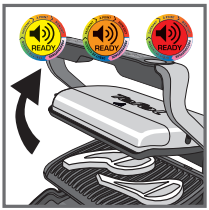
18

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).
Podczas pieczenia sygnał dźwiękowy informuje użytkownika za każdym razem, gdy osiągnięty zostaje pewien poziom przypieczenia (np. lekko/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.

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.

PL

Pieczenie jedno po drugim

Jeśli użytkownik zamierza piec duże ilości produktów spożywczych, należy ponownie nastawić temperaturę urządzenia (patrz część 2.„Nagrzewanie wstępne", rozpocząć od pkt. 9), nawet jeśli pieczone będą produkty tego samego typu lub gdy używany będzie ten sam program.

Pieczenie większych ilości produktów:

Po zakończeniu pieczenia pierwszej partii składników:

1. Upewnić się, że urządzenie jest zamknięte i że nie ma w nim resztek produktów spożywczych.
2. Wybrać prawidłowy tryb pieczenia lub program (krok ten jest niezbędny nawet wtedy, gdy tryb pieczenia jest taki sam jak dla produktów, które właśnie zostały upieczone).
3. Nacisnąć przycisk „**OK**", aby rozpocząć nagrzewanie wstępne. Podczas nagrzewania wstępnego, wskaźnik świetlny poziomu przypieczenia miga na fioletowo.
4. Po zakończeniu etapu nagrzewania wstępnego, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a wskaźnik świetlny przestanie migać na fioletowo.
5. Po zakończeniu nagrzewania wstępnego urządzenie jest gotowe do użycia. Należy otworzyć pokrywę grilla i umieścić produkty spożywcze w środku urządzenia.

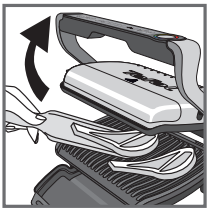
Ważne:

- 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".

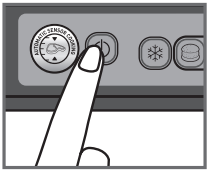
25 Funkcja utrzymywania temperatury

Gdy zostanie osiągnięty poziom „mocno wypieczone", pieczenie zostaje zakończone. Następnie urządzenie automatycznie włączy funkcję utrzymywania temperatury, wskaźnik świetlny 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 – wystarczy nacisnąć przycisk „**OK**".

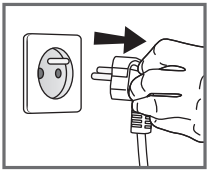
Uwaga: Po pewnym czasie system zabezpieczający automatycznie wyłączy urządzenie.

PL

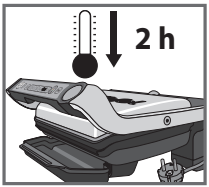
5 Czyszczenie i konserwacja



26



27



28

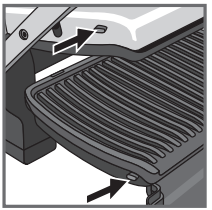
26 Nacisnąć przycisk włączone/wyłączone, aby wyłączyć urządzenie.

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

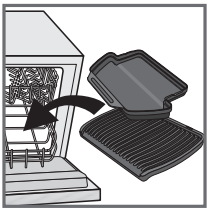
28 Pozwolić, aby urządzenie ostygło przez co najmniej 2 godziny.
Aby uniknąć ryzyka oparzeń, przed czyszczeniem należy pozwolić, aby grill całkowicie ostygł.

PL

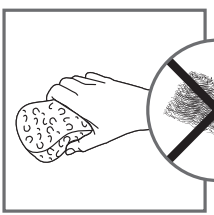
6 Czyszczenie



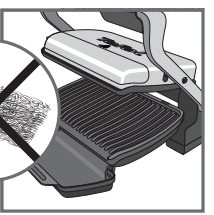
29



30

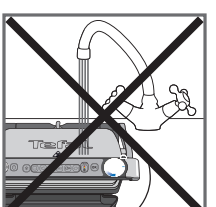


31

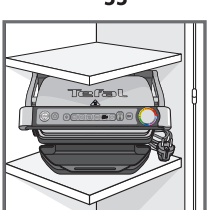


32

33



34



35

29 Przed czyszczeniem, odblokować i wyjąć płytki, aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni do pieczenia.

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.

31-32
Jeśli użytkownik nie zamierza myć płyt do pieczenia w zmywarce, należy użyć gorącej wody z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń, a potem dokładnie je opłukać i usunąć wszystkie osady. Należy je dokładnie wytrzeć papierowym ręcznikiem.
Do czyszczenia jakichkolwiek części grilla nie wolno używać metalowych druciaków, wełny stalowej ani ścierających środków czyszczących; należy używać wyłącznie myjek nylonowych lub innych wykonanych z materiałów niemetalowych.
Opróżnić tackę ociekową na soki i umyć ją w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego środka myjącego, 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 zanurzać korpusu grilla w wodzie lub innych płynach.

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

Jakiekolwiek naprawy muszą być wykonywane przez przedstawiciela autoryzowanego serwisu.

PL

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Przycisk **miga** + **Wskaźnik świetny zielony – światło stałe** + **Przycisk miga**	• 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 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 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**	• 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.
Nie działa sygnał dźwiękowy urządzenia.		
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 produktów w środku **Za mała ilość produktów, miga przycisk „OK”.**	• Aby potwierdzić rozpoczęcie pieczenia, nacisnąć przycisk .
Urządzenie włączy się w trybie ręcznym. + Wskaźnik **miga na czerwono**. + świecenie przycisków sterowania temperaturą i	• 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 przypieczone	Przyrumienione	Chrupiące
Ryba	Lekko przypieczona	Średnio przypieczona	Mocno przypieczona
Drób			Mocno przypieczony
Wieprzowina / Parówki / Jagnięcina			Mocno przypieczona

PL

Wskazówki: Jeśli mięso ma być bardzo słabo przypieczone/krwiste (wskaźnik niebieski), można użyć

Pieczenie – przewodnik (łącznie z trybem ręcznym)

Artykuły spożywcze		Program pieczenia	Poziom przypieczenia: lekko	średnio	mocno
Chleb	Kromki chleba, zapiekane sandwicze				
	Hamburger: (po wstępnym zapieczeniu mięsa)				
Mięso i drób	Polędwiczka wieprzowa (bez kości), boczek wieprzowy				
	Jagnięcina (bez kości)				
	Mrożone nuggety z kurczaka				
	Boczek wieprzowy				
	Plasterek szynki do zapieczenia				
	Marynowane piersi z kurczaka				
	Piersi z kaczki				
Ryba	Pstrąg cały				
	Krewetki w skorupach				
	Krewetki królewskie (ze skorupami lub bez)				
	Filet z tuńczyka				
Tryb ręczny Informacje o trybie ręcznym – patrz przewodnik szybkiego startu	Grillowane owoce i warzywa (należy je pokroić na jednakowy rozmiar i jednakową grubość)		4 różne ustawienia temperatury		

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

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY
BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Pokyny pro použití, údržbu a instalaci: pro svou 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 následujících případech, na které se nevztahuje záruka:

- v kuchyňkách 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 nehrály, nebo ho nepoužívaly 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

CS

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 zapojujte do uzemněné zásuvky.
Ujistěte se, že elektrická instalace odpovídá příkonu a napětí, 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 nepředhřívejte bez 2 varných ploten uvnitř grilu.

Co 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 popálení, 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 rozetřete 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 umístili mimo kuchyň.
- 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 kupené 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.

Co 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 nekrájejte potraviny přímo na plotnách.
- Nepoužívejte kovové drátěnky, abrazívní drátěnky nebo drsné čisticí prášky, protože by mohlo dojít k poškození nepřilnavého povrchu.
- Přístroj nepřemisťujte, pokud je v provozu.
- Nepřenášejte spotřebič za sržením za rukojeť 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, nechte přistroj vychladnout před jejím vyprázdněním.
- Horké plotny nedávejte do vody ani na citlivé povrchy.
- V zájmu zachování vlastností vrstvy s nepřilnavým povrchem nenechávejte přístroj příliš dlouho zapnutý naprázdno.
- S plotnami nikdy nemanipulujte, když jsou horké.
- Nepečte potraviny zabalené v pergamenovém papíru nebo v alobalu.
- Abyste zabránili jakémukoli poškození výrobku, nikdy na něm nepřipravujte flambované pokrmy.
- Nevkládejte alobal ani žádný jiný předmět mezi varné desky a zdroj tepla.
- Nikdy neohřívejte nebo nevařte, když je gril otevřený.
- Nikdy nezahřívejte spotřebič bez varných ploten.

CS

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 si vyhrazuje právo kdykoliv v zájmu spotřebitele změnit vlastnosti nebo použité díly těchto výrobků.
- Nekonzumujte potraviny, které přišly do kontaktu s částmi označenými logem .
- Pokud je vrstva surovin příliš velká, bezpečnostní systém přeruší chod spotřebiče.

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.

Popis

A	Ovládací panel	**A4**	4 nastavení teploty v manuálním režimu; viz speciální manuální režim v úvodní příručce	**C**	Rukojeť
A1	Hlavní vypínač	**A5**	**OK** tlačítko	**D**	Varné plotny
A2	Režim Mražené potraviny	**A6**	Kontrolka stavu přípravy	**E**	Odkapávací miska
A3	Programy vaření	**B**	Tělo spotřebiče	**F**	Napájecí kabel

Vysvětlení barvené signalizace LED kontrolky

CS

předehřev

FIALOVÁ BLIKAJÍCÍ
Předehřívá-počkejte.

FIALOVÁ NEBLIKAJÍCÍ
Konec předehřevu
Můžete vložit jídlo.

spuštění vaření

MODRÁ
Spuštění vaření

ZELENÁ
V průběhu vaření, přístroj pípnutím signalizuje uživateli, že brzy dosáhne úroveň „krvavý“ (žlutá).

příprava pokrmu

ŽLUTÁ
Signalizuje propečení stupně rare - krvavé.

ORANŽOVÁ
Signalizuje propečení stupně medium - středně propečené.

ČERVENÁ
Signalizuje propečení stupně well done - dobře propečené.
Konec vaření

Udržování teploty „30 min přibližně“

BLIKAJÍCÍ ČERVENÁ
Konec vaření „dobře propečené“.

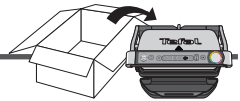
NEBLIKAJÍCÍ ZELENÁ
Byla vybrána nebo automaticky aktivována manuální funkce, viz „Příručka na řešení problémů“ na straně 66.

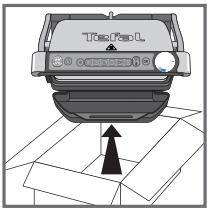
BLIKAJÍCÍ BÍLÁ
Porucha výrobku
viz „Příručka na řešení problémů“.
Obraťte se na zákaznický servis.

Průvodce programů vaření

- Burger
- Drůbež
- Červené maso
- Panini / Sendvič
- Ryby
- Vepřové / klobásy / jehněcí
- Manuální režim: tradiční gril pro ruční ovládání, včetně 4 různých nastavení teploty (od 110 ° C do 275 ° C)

1 Příprava





1

2

3

4

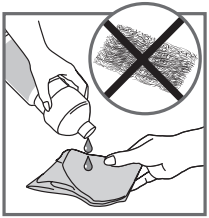
1 Odstraňte všechny obalové materiály, nálepky a příslušenství zevnitř i vně spotřebiče.
Barevná samolepka na kontrolce stupně přípravy může být vyměněna. Příslušnou jazykovou verzi najdete uvnitř balení.

2 Před prvním použitím pečlivě umyjte varné desky teplou vodou s přídavkem přípravku na nádobí, opláchněte a řádně osušte.

3-4
Umístěte odnímatelnou odkapávací misku pod přední stranu přístroje.

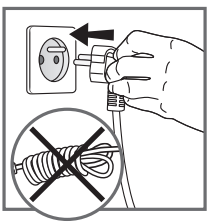
CS

2 Předehřívání

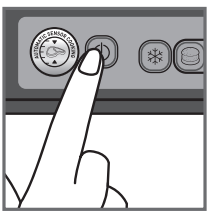


5

6



7



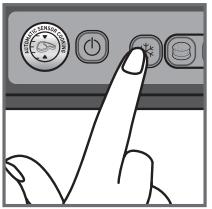
8

5 Pro dosažení nejlepších výsledků potřete varné desky papírovou utěrkou, na niž jste nakapali pár kapek oleje. Zvýšíte tím jejich nepřilnavost.

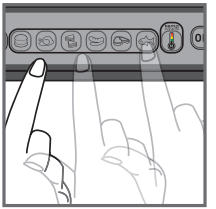
6 Odstraňte všechen přebytečný olej pomocí čisté papírové utěrky.

7 Ujistěte se, že horní a spodní plotny jsou správně upevněny ve výrobku. Nezapínejte předhřívání bez ploten. Zapojte spotřebič do elektrické sítě. (Připomínáme, že kabel musí být zcela vytažen).

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



9



10

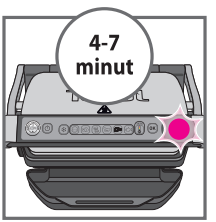
9 Pokud jídlo, které chcete vařit, jsou mražené potraviny, pak zmáčkněte příslušné tlačítko. Doba přípravy se automaticky upraví.

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 za použití kvalitních surovin.
Stejně tak i tloušťku masa je potřebné vzít do úvahy při vaření; neměli byste vařit potraviny s tloušťkou větší než 4 cm.

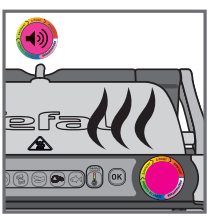
CS

Pokud si nejste jisti, jaký způsob vaření používat, podívejte se do průvodce vaření strana 67.

11



12



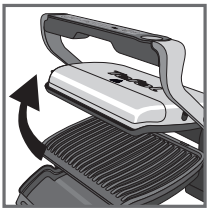
13

11 Stiskněte tlačítko **„OK“** : přístroj se začne předhřívat a kontrolka úrovně vaření bliká fialovou barvou.
Pozn. Zvolili-li jste nesprávný program, vraťte se k bodu č. 8.

12 Počkejte 4-7 minut.

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

3 Příprava pokrmu



14

15

16

17

18

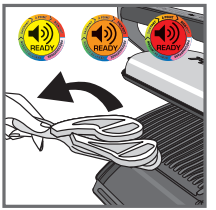
14-15 Po předehřátí je přístroj připraven k použití.
Otevřete gril a položte potraviny na plotnu.
Poznámka: Pokud zůstane spotřebič příliš dlouho otevřený, bezpečnostní systém jej automaticky vypne.

16-17 Spotřebič automaticky upraví varný cyklus (doba a teplota) podle tloušťky a množství jídla.
Zavřete spotřebič pro spuštění přípravy.
Poznámka pro velmi slabé kousky jídla: Zavřete spotřebič, tlačítko „OK" začne blikat a kontrolka svítí „nepřerušovaně fialově", stiskněte tlačítko „OK", aby přístroj rozpoznal jídlo a přešel do režimu přípravy pokrmu.
Kontrolka se rozsvítí modře a poté se změní na zelenou, což značí, že příprava právě probíhá (chcete-li dosáhnout co nejlepších výsledků, během přípravy gril neotvírejte a suroviny neposunujte).
Během fáze přípravy pokrmu upozorní zvukový signál uživatele vždy, jakmile je dokončena některá fáze přípravy (např. krvavý -‚rare'/žlutá).

18 Barva kontrolky se mění podle dosaženého stupně přípravy. Pokud je kontrolka žlutá a ozve se zvukový signál, jsou suroviny lehce propečené (‚rare'). Pokud je kontrolka oranžová a ozve se zvukový signál, jsou potraviny středně propečené (‚medium'). A pokud je kontrolka červená a ozve se zvukový signál, jsou potraviny dobře propečené (‚well done').
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.

CS

19



20

19-20 Jakmile barva kontrolky odpovídá stupni přípravy, který chcete dosáhnout, otevřete spotřebič a pokrm vyjměte.

21 Zavřete spotřebič. Ovládací panel se rozsvítí a nastaví se na režim „volba programu".
Poznámka: bezpečnostní systém automaticky vypne spotřebič, pokud neproběhne volba programu.

CS

21

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 uzavřený a žádné zbytky jídla nezůstaly uvnitř.
2. Vyberte vhodný program grilování (tento krok je nutný i když pečete tentýž typ surovin jako poprvé).
3. Stiskněte tlačítko „ **OK** " pro spuštění předehřevu. Během předehřevu kontrolka úrovně vaření bliká fialově.
4. Po skončení předehřevu přístroj pípne a kontrolka přestane blikat fialově.
5. Přístroj je připraven k použití, jakmile se předehřívání ukončí. Otevřete víko grilu a vložte potraviny dovnitř spotřebiče.

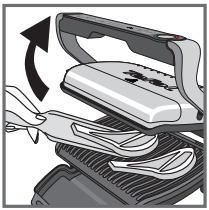
Důležité:

- 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

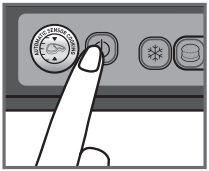
Pokud chcete připravovat pokrmy podle různých osobních preferencí, otevřete spotřebič a pokrm vyjměte hned, jak dosáhne požadované úrovně přípravy. Potom spotřebič zavřete a pokračujte v přípravě ostatních surovin. Program bude pokračovat v přípravě pokrmu, až dosáhne úrovně,propečený – well done'.

25 Funkce udržování teploty

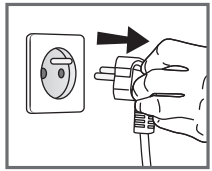
Jakmile proces přípravy skončí, spotřebič přejde do režimu udržování teploty. Kontrolka začne červeně blikat a spotřebič vydá každých 20 sekund zvukový signál. Pokud zůstanou suroviny položené na grilu, budou se dále připravovat, zatímco budou varné desky chladnout, a dále při režimu udržování teploty.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

Poznámka: Po určité době bezpečnostní systém spotřebič automaticky vypne.

CS



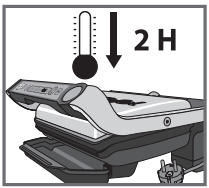
26



27

26 Stiskněte hlavní vypínač pro vypnutí spotřebiče.

27 Odpojte spotřebič od elektrické zásuvky.

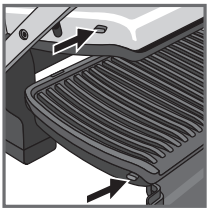


28

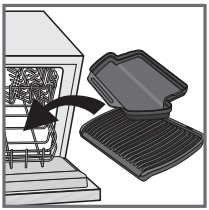
28 Nechte přístroj zavřený vychladnout po dobu nejméně 2 hodin.
Chcete-li se vyhnout popáleninám, nechte gril před čištěním řádně vychladnout.

CS

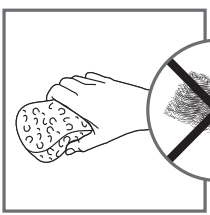
6 Čištění



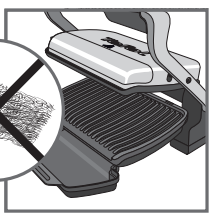
29



30

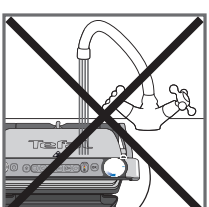


31

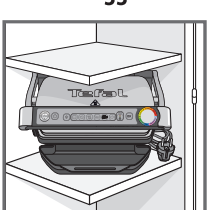


32

33



34



35

29 Před čištěním odemkněte a odstraňte plotny, aby nedošlo k poškození varného povrchu.

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.

31-32
Pokud nepoužíváte myčku, můžete varné desky umýt teplou vodu s přídavkem přípravku na nádobí. Varné desky poté řádně opláchněte a odstraňte z nich veškeré zbytky. Pečlivě osušte papírovou utěrkou nebo suchým měkkým hadříkem.
K čištění částí grilu nepoužívejte kovové drátěnky, železitou vlnu ani abrazivní čisticí prostředky, pouze nylonové nebo nekovové houbičky na nádobí.
Vyprázdněte nádobu na zachycování tekutin a umyjte ji v teplé vodě s trochou přípravku na nádobí. Pečlivě osušte papírovou utěrkou nebo suchým měkkým hadříkem.

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.

Veškeré opravy musí být prováděny autorizovaným servisním technikem.

CS

Příručka pro řešení potíží

Problém	Příčina	Řešení
Tlačítko **bliká** + **Kontrolka svítí zeleně** + **Tlačítko bliká**	• Zahájení cyklu přípravy bez předchozího předehřátí.	• 2 možnosti: – Vyberte nastavení teploty zmáčknutím tlačítka a pak stiskněte **OK**. Nechejte vařit, ale sledujte vaření (manuální režim). – zastavte spotřebič, vyberte potraviny, řádně zavřete spotřebič, přeprogramujte a počkejte do konce předhřevu.
Spotřebič se zastaví v průběhu předehřevu nebo vaření.	• Během předehřívání nebo fáze přípravy zůstal spotřebič příliš dlouho otevřený. • 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**	• 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.
Spotřebič nepípá.		
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.
	Spotřebič nezjistil jídlo uvnitř **Množství potravin je nedostatečné, „ OK “ bliká.**	• Potvrďte aktivaci vaření stlačením tlačítka .
Spotřebič je nyní v manuálním režimu. + Kontrolka **bliká červeně**. + Tlačítko nastavení teploty a svíticí kontrolka	• Předhřívací čas 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.

CS

Pokyny na přípravu pokrmů (automatické programy)

Vyhrazený program	Barevná kontrolka stavu přípravy		
Červené maso	Krvavé	Středně propečené	Dobře propečené
Burger	Krvavý	Středně propečený	Dobře propečený
Panini / Sendvič	Lehce zapečený	Opečený	Křupavý
Ryby	Lehce opečené	Středně propečené	Dobře propečené
Drůbež			Dobře propečené
Vepřové / klobásy / jehněcí			Dobře propečené

Tipy: 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	Úroveň vaření: středně propečený	Úroveň vaření: dobře propečený
Chléb	Krajíce chleba, opékané sendviče				
	Burger: (Po předchozí přípravě masa)				
Maso a drůbež	Vepřový plátek (bez kosti), bůček				
	Jehněcí (vykostěné)				
	Zmrazené kuřecí nuggety				
	Bůček				
	Plátek šunky, který má být vařený				
	Marinovaná kuřecí prsa				
	Kachní prsa				
Ryby	Celý pstruh				
	Loupané krevety				
	Královské krevety (s nebo bez skořápky)				
	Steak z tuňáka				

Manuální režim viz stručný průvodce pro manuální režim	Grilované ovoce a zelenina (musí se pokrájet na stejnou velikost a tloušťku)		4 různá nastavení teploty

Pro zmražené potraviny Stiskněte před výběrem vašeho programu.

CS

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 dosky 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 nekrájejte 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.
- evkladajte 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.

SK

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..

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	**A4**	4 nastavenia teploty v manuálnom režime; pozrite si špeciálny manuálny režim v stručnom sprievodcovi	**C**	Rukoväť
A1	Hlavný vypínač	**A5**	**OK** tlačidlo	**D**	Varné dosky
A2	Režim Mrazené potraviny	**A6**	Kontrolka stavu prípravy	**E**	Odkvapkávacia miska
A3	Programy varenia	**B**	Telo spotrebiča	**F**	Napájací kábel

Vysvetlenie farebné signalizácie LED kontrolky

predhrievanie

FIALOVÁ BLIKAJÚCA
Predhrievanie-počkajte.

FIALOVÁ NEBLIKAJÚCA
Koniec predhrievania
Môžete vložiť jedlo.

spustenie varenia

MODRÁ
Spustenie varenia

ZELENÁ
V priebehu varenia, prístroj pípnutím signalizuje používateľovi, že čoskoro dosiahne úroveň „krvavý" (žltá).

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" na strane 79.

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

Sprievodca pre programy varenia

Burger

Hydina

Červené mäso

Panini / Sendvič

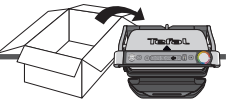
Ryby

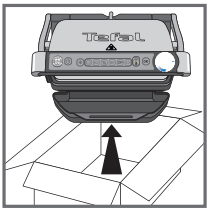
Bravčové / klobásy / jahňacie

Manuálny režim: tradičný gril pre ručné ovládanie, vrátane 4 rôznych nastavení teploty (Od 110 ° C do 275 ° C)

SK

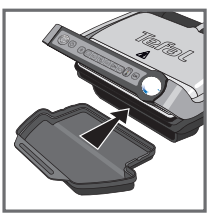
1 Príprava





1

2



3

4

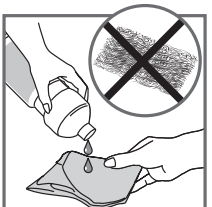
1 Odstráňte všetky obalové materiály, nálepky a príslušenstvo zvnútra aj zvonka spotrebiča.
Farebná samolepka na kontrolke stupňa prípravy môže byť vymenená. Príslušnú jazykovú verziu nájdete vo vnútri balenia.

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

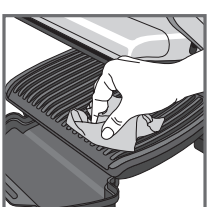
3-4
Umiestnite odnímateľnú odkvapkávaciu misku na prednú stranu prístroja.

SK

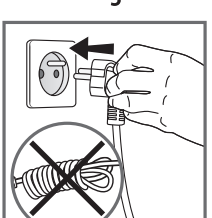
2 Predhrievanie



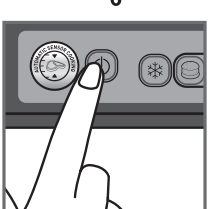
5



6



7



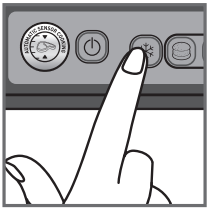
8

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

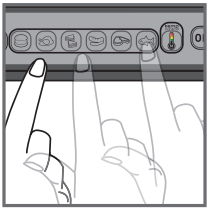
6 Odstráňte všetok prebytočný olej pomocou čistej papierovej utierky.

7 Uistite sa, že horné a spodné platne sú správne upevnené vo výrobku. Nezapínajte predhrievanie bez platní. Zapojte spotrebič do elektrickej siete. (Pripomíname, že kábel musí byť celkom vytiahnutý).

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



9



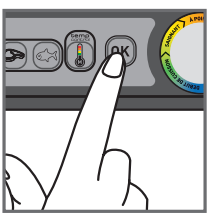
10

9 Ak jedlo, ktoré chcete variť, sú mrazené potraviny, potom stlačte príslušné tlačidlo. Doba prípravy sa automaticky upraví.

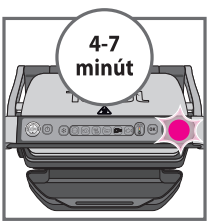
10 Vyberte vhodný režim varenia podľa typu jedla, ktoré chcete variť.
Tip, najmä pre mäso: Výsledky varenia prednastavených programov sa môžu líšiť v závislosti na pôvode, reze a kvalite vareného jedla. Programy boli nastavené a testované za použitia kvalitných surovín.
Rovnako aj hrúbku mäsa je potrebné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

SK

Ak neviete, ktorý spôsob varenia používať, pozrite si príručky pre varenie strana 80.



11



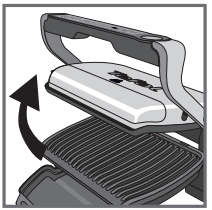
12

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.

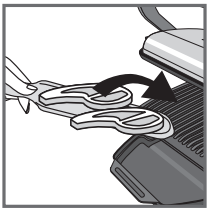
12 Počkajte 4-7 minút.

13

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.

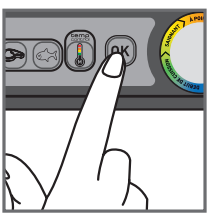


14



15

16



17

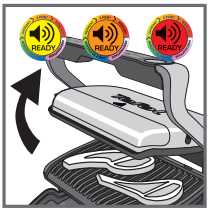
18

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

16-17 Spotrebič automaticky upraví varný cyklus (čas a teplota) 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.

SK



19

20

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

21

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 pripraviť ďalšiu várku pokrmu:

Po príprave prvej várky jedla:

1. Uistite sa, že spotrebič je uzavretý a žiadne zvyšky jedla nezostali vo vnútri.
2. Vyberte vhodný program grilovanie (tento krok je nutný aj keď pečiete ten istý typ surovín ako prvýkrát).
3. Stlačte tlačidlo „ **OK** " pre spustenie predhrievania. Počas predhrievania kontrolka úrovne varenia bliká fialovo.
4. Po skončení predhrievania prístroj pípne a kontrolka prestane blikať fialovo.
5. Prístroj je pripravený na použitie, keď sa predhrievanie dokončí. Otvorte veko grilu a vložte potraviny do vnútra spotrebiča.

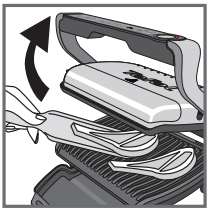
Dôležité:

- 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

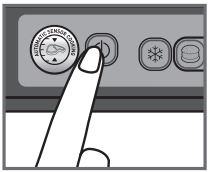
Ak chcete pripravovať pokrmy podľa rôznych osobných preferencií, otvorte spotrebič a pokrm vyberte hneď, ako dosiahne požadovanú úroveň prípravy. Potom spotrebič zatvorte a pokračujte v príprave ostatných surovín. Program bude pokračovať v príprave pokrmu, až dosiahne úrovne, prepečený - well done '.

25 Funkcia udržovania tepla

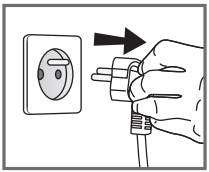
Akonáhle proces prípravy skončí, spotrebič prejde do režimu udržiavania teploty. Kontrolka začne červeno blikať a spotrebič vydá každých 20 sekúnd zvukový signál. Ak zostanú suroviny položené na grilu, budú sa ďalej pripravovať, zatiaľ čo budú varné dosky chladnúť, a ďalej pri režime udržiavanie teploty.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

Poznámka: Po určitej dobe bezpečnostný systém spotrebič automaticky vypne.

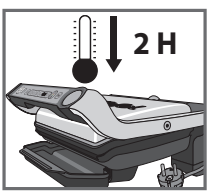
SK



26



27



28

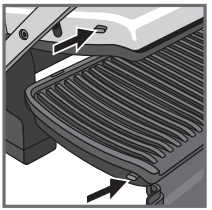
26 Stlačte hlavný vypínač pre vypnutie spotrebiča.

27 Odpojte spotrebič od elektrickej zásuvky.

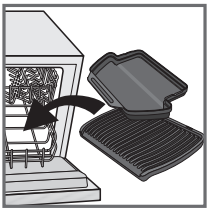
28 Nechajte prístroj zavretý vychladnúť po dobu najmenej 2 hodín.
Ak sa chcete vyhnúť popáleninám, nechajte gril pred čistením riadne vychladnúť.

SK

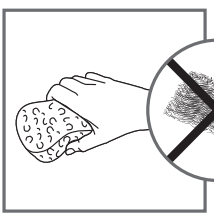
6 Čistenie



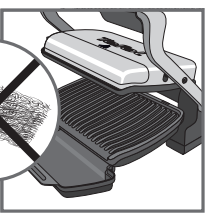
29



30

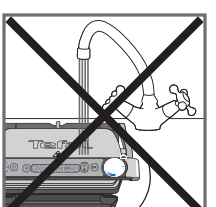


31

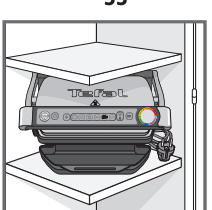


32

33



34



35

SK

29 Pred čistením odomknite a odstráňte platne, aby nedošlo k poškodeniu varného povrchu.

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.

31-32
Ak nepoužívate umývačku, môžete varné dosky umyť teplou vodou s prídavkom prípravku na riad. Varné dosky potom riadne opláchnite a odstráňte z nich všetky zvyšky. Starostlivo osušte papierovou utierkou alebo suchou mäkkou handričkou.
Na čistenie častí grilu nepoužívajte kovové drôtenky, železitou vlnu ani abrazívne čistiace prostriedky, iba nylonové alebo nekovové hubky na riad. Vyprázdnite nádobu na zachytávanie tekutín a umyte ju v teplej vode s trochou prípravku na riad. Starostlivo osušte papierovou utierkou alebo suchým mäkkým handričkou.

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.

Všetky opravy musia byť vykonávané autorizovaným servisným technikom.

Príručka na riešenie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
Tlačidlo **bliká** + **Kontrolka svieti na zeleno** + **Tlačidlo bliká**	• 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**	• 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.
Spotrebič nepípa.		
Kontrolka bliká na bielo + **Tlačidlo bliká** + Neprerušované pípanie	• Porucha spotrebiča.	• Odpojte spotrebič a obráťte sa 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.
	Spotrebič nezistil jedlo vo vnútri **Množstvo potravín je nedostatočné, „ OK “ bliká.**	• Potvrďte aktiváciu varenia stlačením tlačidla .
Spotrebič je teraz v manuálnom režime. + Kontrolka **bliká červeno**. + tlačidlo nastavenie teploty a svietiaca kontrolka	• 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	Krvavý	Stredne prepečený	Dobre prepečený
Panini / Sendvič	Zľahka zapečený	Opečený	Chrumkavý
Ryby	Zľahka opečené	Stredne prepečené	Dobre prepečené
Hydina			Dobre prepečená
Bravčové / klobásy / jahňacie			Dobre prepečené

SK

Tipy: 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	Úroveň varenia: stredne prepečené	Úroveň varenia: dobre prepečené
Chlieb	Krajce chleba, opekané sendviče			●	
	Burger: (Po predchádzajúcej príprave mäsa)			●	
Mäso a hydina	Bravčová panenka (vykostená), bôčik			●	
	Jahňacie (vykostené)			●	
	Mrazené kuracie nugety		●		
	Bôčik			●	
	Plátok šunky, ktorý má byť varený			●	
	Marinované kuracie prsia			●	
	Kačacie prsia			●	
Ryby	Celý pstruh		●		
	Lúpané krevety			●	
	Kráľovské krevety (s alebo bez škrupiny)			●	
	Steak z tuniaka			●	

Manuálny režim Pozrite si stručného sprievodcu pre manuálny režim	Grilované ovocie a zelenina (musí sa pokrájať na rovnakú veľkosť a hrúbku)		4 rôzne nastavenia teploty

Pre zmrazené potravinystlačte 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, asztalterítő, 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.

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.

Környezet

A környezetvédelem az első!

A készülék értékes nyersanyagokat tartalmaz, amelyek visszanyerhetők vagy újrahasznosíthatók.

Adja le a készüléket a helyi önkormányzati hulladékgyűjtő telepen.

HU

Leírás

A	Kezelőpanel	**A4**	4 hőmérséklet-beállítás kézi üzemmódban; lásd a speciális kézi üzemmódot a gyors indítás utasításokban	**C**	Fogantyú
A1	Be/Ki gomb	**A5**	**OK** gomb	**D**	Sütőlapok
A2	Fagyasztott étel üzemmód	**A6**	Sütésszint jelzőlámpa	**E**	Csepegtető tálca
A3	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
Amíg a sütés folyamatban van, a készülék sípol, hogy jelezze a felhasználónak, hogy mindjárt eléri az „alig sült" (sárga) szintet.

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 van kiválasztva vagy automatikusan aktiválva, lásd a „Hibaelhárítási utasításokat" a(z) 92. oldalon.

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

Sütési programok útmutatója

Hamburger

Szárnyasok

Vörös hús

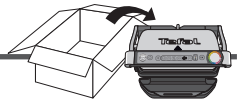
Panini/szendvics

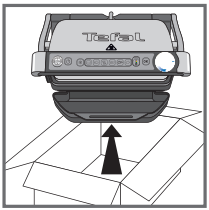
Hal

Sertés/kolbász/bárány

Kézi üzemmód: a hagyományos kézi működtetésű grillező, 4 különböző hőmérséklet-beállítással
(110 °C és 275 °C között)

1 Előkészítés





1

2

3

4

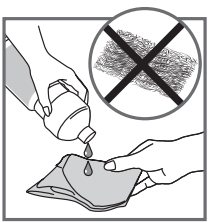
1 Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, matricát és valamennyi tartozékot a készülék belsejéből és külsejéről..
A sütési szint jelzőlámpa szín matricája kicserélhető a nyelvnek megfelelően. Kicserélheti a csomagolásban lévő matricákkal.

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

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

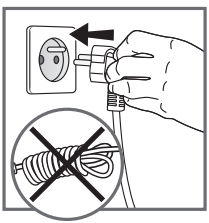
HU

2 Előmelegítés

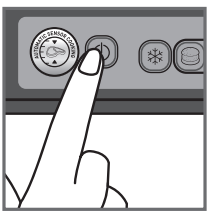


5

6



7



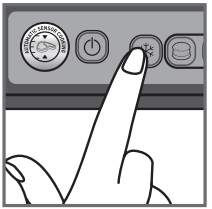
8

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

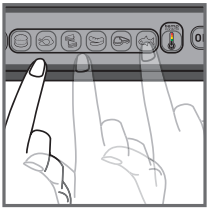
6 A felesleges olajat távolítsa el egy tiszta konyhai papírtörlővel.

7 Ellenőrizze, hogy az alsó és felső sütőlapok megfelelően legyenek a termékbe helyezve. Ne kapcsolja be az előmelegítést a sütőlapok nélkül. Csatlakoztassa a készüléket a hálózati aljzathoz. (Figyeljen arra, hogy a kábel teljesen ki legyen hajtva.)

8 Nyomja meg a kapcsolót.
Vigyázat: Ellenőrizze, hogy ne legyen étel a sütőlapok között.



9



10

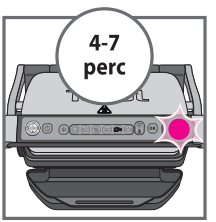
9 Ha a sütni kívánt étel fagyasztott,akkor nyomja meg a megfelelő gombot.

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, akkor kérjük, nézze meg a 93. Oldalon lévő sütési utasításokat.

HU

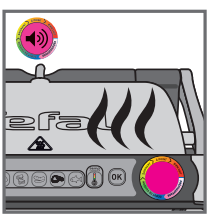
11



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.

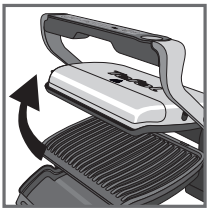
12 Várjon 4-7 percig.



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.

3 Sütés

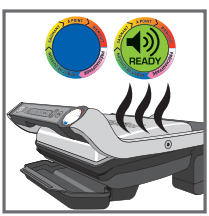


14

15

16

17



18

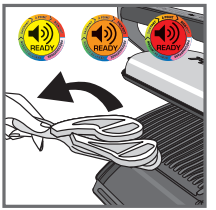
14-15 Az előmelegítés után a készülék használatra kész.
Nyissa ki a grillsütőt, és helyezzen ételt a sütőlapokra.
Megjegyzések: ha a készülék túl sokáig nyitva marad, akkor a biztonsági rendszer automatikusan kikapcsolja a készüléket.

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).
Amíg a sütés folyamatban van, minden alkalommal sípoló hangot hall, amikor a készülék elér egy bizonyos 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.

HU

19



20

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 világítés a „program kiválasztása" üzemmódba állítja magát.
Megjegyzés: A biztonsági rendszer automatikusan kikapcsolja a készüléket, ha nincs program kiválasztva.

21

HU

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.

Nagy mennyiségű étel sütése:

Amikor az első adag étel kisült:

1. Ellenőrizze, hogy a készülék le van-e zárva, és nem maradt a belsejében étel.
2. Válassza ki a megfelelő sütési módot vagy programot (ez a lépés akkor is szükséges, ha a sütési mód ugyanaz, mint az imént befejezett sütésnél).
3. Nyomja meg az „**OK**" gombot az előmelegítés elkezdéséhez. Előmelegítés alatt a lámpa jelzi a sütés szintjét, és vörösen villog.
4. Amikor az előmelegítés befejeződött, a készülék sípol, és a jelzőlámpa abbahagyja a vörös villogást.
5. Amikor az előmelegítés befejeződött, a készülék használatra kész. Nyissa fel a grillsütő fedelét, és helyezzen ételt a készülék belsejébe.

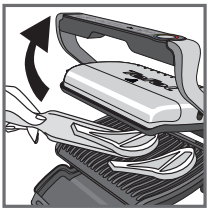
Fontos:

- 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.

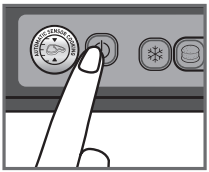
25 Melegen tartó funkció

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 készülék 20 másodpercenként sípol. Ha étel maradt a grillsütőben, akkor addig folytatja a sütést, amíg a sütőlapok ki nem hűlnek. Az „ **OK** " gomb megnyomásával kikapcsolhatja a sípolást.

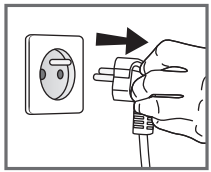
Megjegyzés: A biztonsági rendszer egy idő után automatikusan kikapcsolja a készüléket.

HU

5 Tisztítás és karbantartás

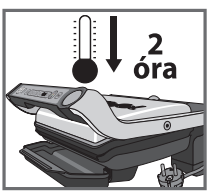


26



27

26 Nyomja meg a be/ki gombot a készülék bekapcsolásához.
27 Húzza ki a készüléket a fali aljzatból.

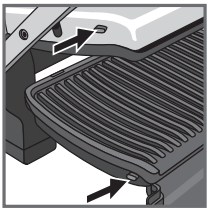


28

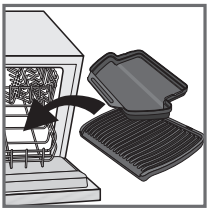
28 Hagyja legalább 2 órán keresztül hűlni. Az égések elkerülése érdekében tisztítás előtt hagyja rendesen kihűlni a grillsütőt.

HU

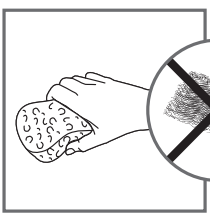
6 Tisztítás



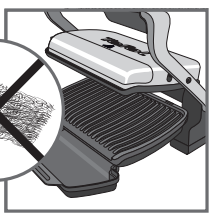
29



30

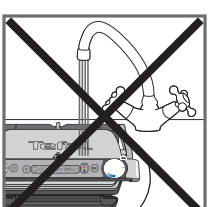


31

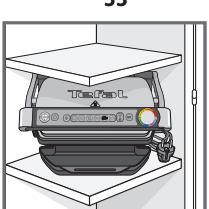


32

33



34



35

29 Tisztítás előtt vegye ki a sütőlapokat a sütőfelület sérülésének elkerülése érdekében.

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.

31-32
Ha nem akarja a sütőlapokat mosogatógépben mosogatni, akkor használjon forró vizet és kevés mosogatószert a tisztításhoz, majd alaposan öblítse le a maradékok eltávolításához. Óvatosan törölje át egy papírtörlővel.
Ne használjon fém súrolószivacsot, acélgyapotot vagy súroló hatású tisztítószereket a grillsütő bármely alkatrészének tisztításához, csak nylon vagy nem fémes tisztító lapokat használjon.
Eressze le a léfelfogó tálcát, és mosogassa el mosogatószeres vízben, majd alaposan szárítsa meg egy papírtörlővel.

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 javítást jóváhagyott szerviz képviselőnek kell elvégeznie.

HU

Hibakeresési útmutató

Probléma	Ok	Megoldás
gomb **villog** + **jelzőlámpa zölden világít** + **gomb villog**	• 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 nem sípol.		
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 belül nem érzékeli az ételt **Az étel mennyisége nem elegendő, az „OK" villog.**	• A gomb megnyomásával erősítse meg a sütést.
A készülék kézi üzemmódba kapcsol + A jelzőlámpa **pirosan villog**. + A hőmérséklet szabályozó 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.

HU

Sütési útmutató (automatikus program)

Célzott program	Sütési szint jelzőlámpa		
Vörös hús	Nyers	Közepes	Átsült
Burger	Nyers	Közepes	Átsült
Panini/szendvics	Enyhén sült	Pirított	Ropogós
Hal	Enyhén sült	Közepes	Átsült
Szárnyasok			Átsült
Sertés/kolbász/bárány			Átsült

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

HU

Sütési útmutató (kézi üzemmóddal)

Étel		Sütési program	Sütési szint (nyers / közepes / átsült)
Kenyér	Kenyérszeletek, melegszendvicsek		
	Hamburger: (a hús elősütése után)		
Hús és szárnyasok	Szűzpecsenye (csont nélkül), sertés hasalja		
	Bárány (csont nélkül)		
	Fagyasztott csirkehús		
	Sertés hasalja		
	Bárányszelet sütéshez		
	Pácolt csirkemell		
	Kacsamell		
Hal	Egész pisztráng		
	Fűrészes garnéla páncéllal		
	Garnélarák (páncéllal vagy páncél nélkül)		
	Tonhal szelet		

Kézi üzemmód Lásd a gyors indítás utasításait kézi üzemmódban	Grillezett gyümölcsök és zöldségek (egyforma méretre és vastagságra 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".

BG

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.

BG

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

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.

BG

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.

Околна среда

Защита на околната среда 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

A1 Бутон за включване/изключване

A2 Режим за замразена храна

A3 Програми за готвене

A4 4 настройки на температурата в ръчен режим; вижте конкретно за ръчен режим в ръководството за бърз старт

A5 **Бутон** OK

A6 Индикатор за ниво на готвене

B Корпус

C Дръжка

D Плочи за готвене

E Тавичка за оттичане

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
Когато готвенето е в процес, уредът ще издаде звуков сигнал, за да уведоми потребителя, че скоро ще достигне "алангле" (жълто).

готвене - готово за ядене

ЖЪЛТО
Готвене "алангле".

ОРАНЖЕВО
"Средно" сготвяне.

ЧЕРВЕНО
"Добре" сготвено. Край на готвене

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" на стр. 105.

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

Птиче месо

Червено месо

Панини/сандвич

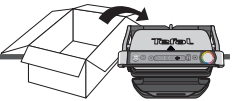
Риба

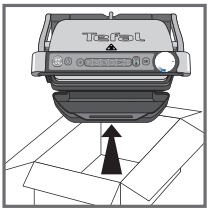
Свинско/наденици/ агнешко

Ръчен режим: традиционен грил за ръчна работа, включващ 4 различни настройки на температурата (от 110°C до 275°C)

BG

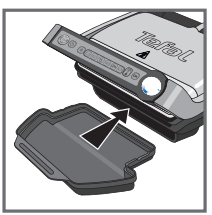
1 Подготовка





1

2



3

4

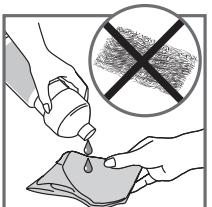
1 Отстранете всички опаковъчни материали, стикери и аксесоари от вътрешната и от външната страна на уреда.
Цветният стикер на индикатора за ниво на готвене може да е променен в зависимост от езика. Можете да го смените със стикера от вътрешната страна на опаковката.

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

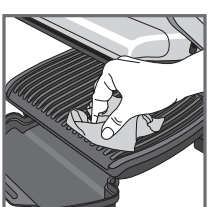
3-4
Поставете вадещата се тавичка за оттичане отпред на уреда.

BG

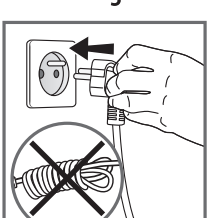
2 Предварително нагряване



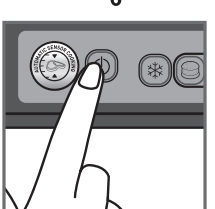
5



6



7



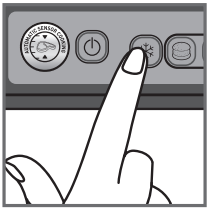
8

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.

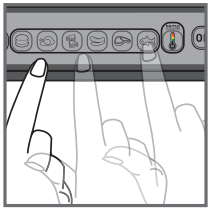
6 Отстранете излишното олио с чиста кухненска хартия.

7 Уверете се, че горната и долната плоча са поставени правилно в продукта. Не активирайте предварителното нагряване без плочите. Включете уреда в източника на захранване. (Имайте предвид, че кабелът трябва да е изваден докрай.)

8 Натиснете превключвателя.
Внимание: Уверете се, че между плочите няма храна



9

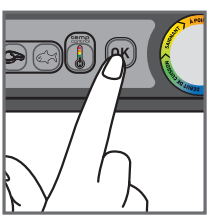


10

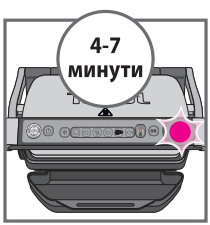
9 Ако храната, която желаете да сготвите, е замразена, натиснете съответния бутон.

10 Изберете подходящия режим за готвене в зависимост от това какъв вид храна искате да готвите.
Съвет, особено за месо: резултати 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.

Ако не сте сигурни кой режим за готвене да използвате, моля, вижте стр. 10б от ръководства за готвене.



11



12

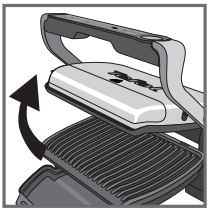
11 Натиснете бутона **"ОК"**: уредът започва да нагрява предварително, а индикаторът за ниво на готвене мига в лилаво.
Бележка: Ако сте избрали погрешна програма, се върнете на етап 8.

12 Изчакайте 4-7 минути.

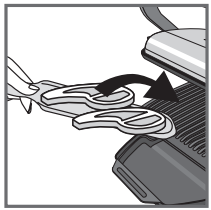
13

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

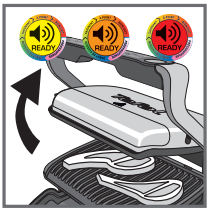
14-15 След предварителното нагряване уредът е готов за използване.
Отворете грила и поставете храната върху плочата за готвене.
Коментари: ако уредът остане отворен твърде дълго, системата за безопасност ще го изключи автоматично.

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).
Докато готвенето е в процес, при постигане на всяко ниво на готвене се чува звуков сигнал (напр. при 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.

BG

3 Готвене



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.

Готвене на по-големи количества храна:

След като първата партида храна е сготвена:

1. Уверете се, че уредът е затворен и в него няма остатъци от храна.
2. Изберете правилния режим или програма за готвене (тази стъпка е необходима, дори ако режимът за готвене е същия като за храната, която току-що сте сготвили).
3. Натиснете бутона "**OK**", за да започнете предварителното нагряване. По време на предварителното нагряване лампичката за ниво на готвене ще мига в лилаво.
4. След като предварителното нагряване приключи, уредът ще издаде звуков сигнал и индикаторната лампичка ще спре да мига в лилаво.
5. Уредът е готов да се използва, когато предварителното нагряване приключи. Отворете капака на грила и поставете храната в уреда.

Важно:

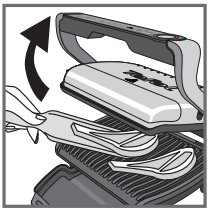
- Моля, имайте предвид, че предварителното нагряване е необходимо за всяка нова партида храна за готвене.

Не забравяйте: преди да активирате предварителното нагряване се уверявайте, че уредът е затворен и в него няма остатъци от храна.

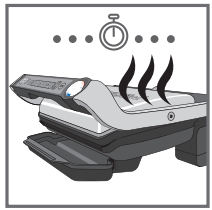
- След това изчакайте предварителното нагряване да приключи, преди да отворите грила и да поставите храната вътре.

Бележка: ако новият цикъл на предварително нагряване се активира незабавно след края на предишния цикъл, времето за предварително нагряване ще бъде съкратено.

4 Коментари



22



23

24

25

22-23-24

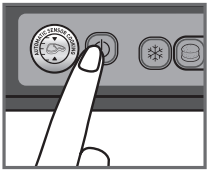
Ако искате да готвите храна за различни лични вкусове, отворете грила и извадете храната, когато достигне желаното ниво, след което затворете грила и продължете да готвите останалата храна. Програмата ще продължи своя цикъл на готвене, докато достигне ниво "добре сготвено".

25 Функция за поддържане на топлина

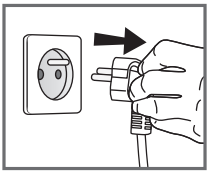
Когато бъде достигнато нивото "добре сготвено", готвенето приключва и уредът автоматично активира функцията за поддържане на топлина, индикаторната лампичка свети в червено, а уредът започва да издава звуков сигнал на всеки 20 секунди. Ако на грила бъде оставена храна, тя ще продължи да се готви, докато плочите за готвене изстиват. Можете да деактивирате звуковия сигнал, като натиснете бутона "**OK**".

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

BG



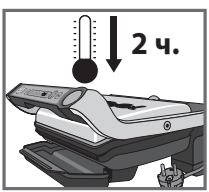
26



27

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

27 Извадете щепсела на уреда от контакта.

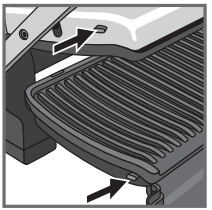


28

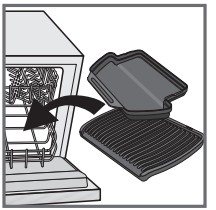
28 Оставете да изстине най-малко 2 часа.
За да избегнете случайни изгаряния, оставете грила да изстине добре, преди да го почиствате.

BG

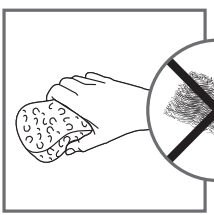
6 Почистване



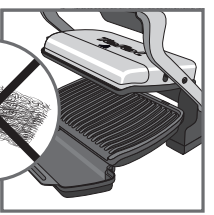
29



30

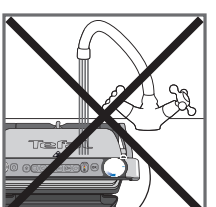


31

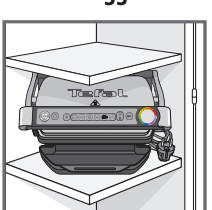


32

33



34



35

29 Преди почистване отключете и отстранете плочите, за да предотвратите повреждане на повърхността за готвене.

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.

31-32

Ако не желаете да миете плочите за готвене в съдомиялната, използвайте гореща вода и малко препарат за съдове за почистване, след което ги изплакнете обилно, за да премахнете всякакви остатъци. Избършете ги внимателно с кухненска хартия.

Не използвайте метални и телени четки или абразивни препарати за почистване на никоя част от грила, използвайте само найлонови или неметални почистващи четки и гъби.

Източете тавичката за оттичане и я измийте с лек разтвор на сапун и вода, след което я изсушете добре с кухненска хартия.

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.

Всякакви ремонти трябва да се извършват от одобрен сервизен представител.

BG

Ръководство за отстраняване на неизправности

Проблем	Причина	Решение
Бутонът **мига** + **индикаторната лампа свети постоянно в зелено** + **Бутонът мига**	• 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 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 / / / мига** + **Прекъснати звукови сигнали** Устройството не издава звуков сигнал.	• 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 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 е недостатъчно, "OK" мига.**	• Потвърдете активиране на готвенето, като натиснете бутона .
Уредът ще се активира в ръчен режим + Индикаторната лампичка **ще мига в червено**. + бутона за контрол на температурата и постоянна лампичка	• 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 сготвено
Панини/сандвич	Леко сготвено	Потъмняло	Хрупкаво
Риба	Леко сготвена	Средно	Добре сготвена
Птиче месо			Добре сготвено
Свинско/наденици/агнешко			Добре сготвено

Съвети: ако искате месото да е съвсем алангле (синьо)Tips: if you want your meat to be very rare (blue), можете да използвате

BG

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	Свинско филе (обезкостено), свинско шкембе				
	Агнешко (обезкостено)				
	Замразени пилешки хапки				
	Свинско шкембе				
	Резен шунка за готвене				
	Мариновани пилешки гърди				
	Патешки гърди				
Риба	Цяла пъстърва				
	Скариди без черупки				
	Кралски скариди (с и без черупките)				
	Стек от риба-тон				
Ръчен режим Вижте ръководството за бърз старт за ръчен режим	Печени плодове и зеленчуци (трябва да се нарежат с еднакъв размер и 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.

HR

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.

HR

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.

Ne učiniti

- 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.

HR

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.

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.

Opis

A	Upravljačka ploča	**A4**	4 postavke temperature u ručnom načinu rada. Pogledajte određeni ručni način rada u priručniku 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 zapečenosti	**E**	Plitica za kapanje
A3	Programi pečenja	**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
Dok je pečenje u tijeku uređaj će oglašavati zvučne signale da korisniku signalizira da će uskoro biti postignuto "slabije" (žuta) pečenje.

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 je ručna funkcija ili je automatski aktivirana. Pogledajte „Vodič za otklanjanje poteškoća" na strani 118.

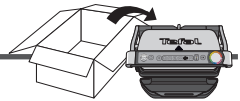
BIJELO TREPERI
Kvar uređaja
Pogledajte „Vodič za otklanjanje poteškoća".
Obratite se službi za korisnike

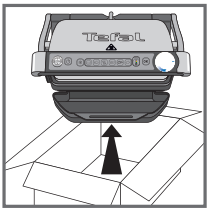
Vodič za programe pečenja

- Hamburger
- Perad
- Crveno meso
- Pecivo/sendvič
- Riba
- Svinjetina/kobasice/janjetina
- Ručni način rada: tradicionalni roštilj za ručni rad, uključujući 4 različite postavke temperature (od 110 °C do 275 °C)

HR

1 Priprema





1

2

3

4

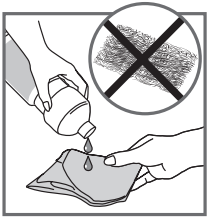
1 Uklonite sav ambalažni materijal, naljepnice i pribor unutar i izvan uređaja. Naljepnica indikatora razine pečenja u bojama može se mijenjati, ovisno o jeziku. Možete ga zamijeniti s onim unutar ambalaže.

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.

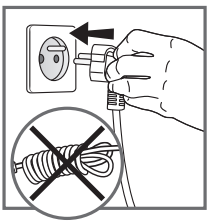
HR

2 Zagrijavanje

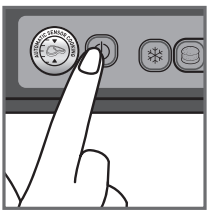


5

6



7



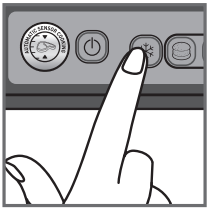
8

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

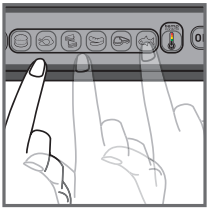
6 Uklonite bilo kakav višak ulja pomoću čistog kuhinjskog papirnatog ručnika.

7 Uvjerite se da su gornja i donja ploča pravilno postavljene na uređaju. Ne pokrećite zagrijavanje bez ploče. Spojite priključak uređaja na napajanje. (Imajte na umu da kabel treba biti u potpunosti odmotan).

8 Pritisnite prekidač.
Oprez: Uvjerite se da nema hrane između ploča



9



10

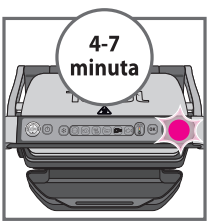
9 Ako je hrana koju želite pripremati zamrznuta, pritisnite odgovarajuću tipku.

10 Odaberite odgovarajući način pečenja sukladno vrsti hrane koju želite pripremiti.
Savjet, posebno za meso: rezultati pečenja na predefiniranim 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 o tome koji način pečenja koristiti, pogledajte vodič za pečenje na strani 119.

HR

11



12

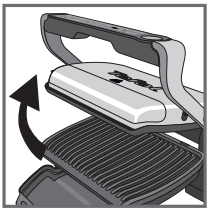
11 Pritisnite tipku **„OK“** : ako uređaj počne s zagrijavanjem i indikator razine pečenja treperi ljubičasto.
NB: Ako ste odabrali pogrešan program, vratite se na razinu 8.

12 Pričekajte 4-7 minuta.

13

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.

3 Pečenje



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.

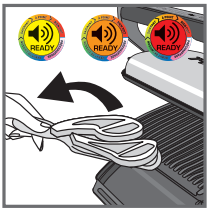
16-17 uređaj automatski podešava ciklus pečenja (vrijeme i temperaturu) sukladno debljini i količini hrane.
Zatvorite uređaj da biste pokrenuli ciklus pečenja.
Napomena za vrlo tanke komade hrane: Zatvorite uređaj. Tipka "OK" će treperiti a indikator svijetli "ljubičasto". Pritisnite "OK" kako bi se 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).
Dok je pečenje u tijeku, zvučni signal upozorenja korisnika obaviještava svaki puta kada se postigne 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.

HR

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.

HR

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.

Pečenje većih količina hrane:

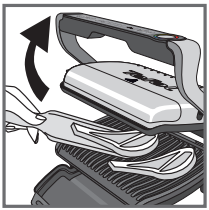
Po završetku prve serije hrane:

1. Uvjerite se da je uređaj zatvoren i da u unutrašnjosti nema ostataka hrane.
2. Odaberite odgovarajući način pečenja ili program (ovaj korak je potreban čak i ako je način pečenja isti kao i za hranu za koju ste upravo završili pečenje).
3. Pritisnite tipku„ **OK** „ da biste započeli s zagrijavanje. Dok je u tijeku zagrijavanje, svjetlosni indikator koji pokazuje razinu pečenja će treperiti ljubičasto.
4. Po završetku zagrijavanja, uređaj će oglasiti zvučni signal a indikator će prestati treperiti ljubičasto.
5. Po završetku zagrijavanja uređaj je spreman za uporabu. Otvorite poklopac roštilja i stavite hranu na ploče za pečenje.

Važno:

Imajte na umu da je zagrijavanje potrebno za svako novo pečenje hrane.
Podsjetnik: uvjerite se 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

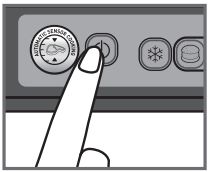
Ako želite pripremati hranu do različitih razina osobnog ukusa, otvorite roštilj i izvadite hranu kada dostigne željenu razinu, a zatim zatvorite roštilj i nastaviti peći preostalu hranu. Program će nastaviti svoj ciklus pečenja sve dok ne dosegne razinu 'dobro pečeno'.

25 Funkcija održavanja topline

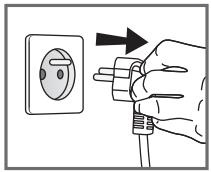
Kada se postigne razina dobre zapečenosti, pečenje završi, uređaj automatski aktivira funkciju održavanja temperature, indikator postane crven i uređaj počinje oglašavati zvučni signal svakih 20 sekundi. Ako hrana ostane na roštilju, ona će se nastaviti peći sve dok se ploča za pečenje ne ohladi. Zvučni signal možete isključiti pritiskom na tipku " **OK (U redu)** ".

Napomena: nakon određenog vremenskog razdoblja sigurnosni sustav će automatski isključiti uređaj

HR

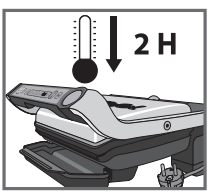


26



27

26 Pritisnite tipku za uključivanje/ isključivanje kako biste uključili uređaj.
27 Odspojite uređaj iz zidne utičnice.

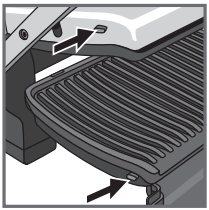


28

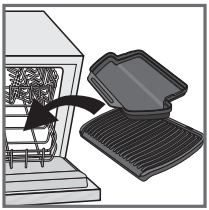
28 Ostavite da se ohladi najmanje 2 sata. Kako biste izbjegli slučajne opekline, prije čišćenja ostavite roštilj da se dovoljno ohladi.

HR

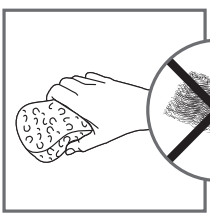
6 Čišćenje



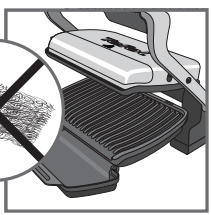
29



30

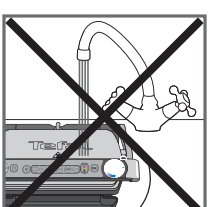


31

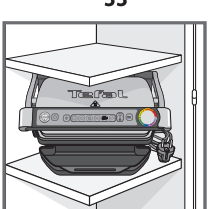


32

33



34



35

29 Prije čišćenja, odblokirajte i uklonite ploče kako bi se spriječilo oštećenje ploča za pečenje.

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.

31-32
Ako ploče za pečenje ne želite prati u perilici, operite ih u toploj vodi s malo sredstva za pranje posuđa, a zatim ih dobro isperite kako biste uklonili ostatke hrane. Pažljivo ih obrišite papirnatim ručnicima.
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 pliticu za prikupljanje masnoća i operite je u blagoj sapunici, a zatim je temeljito obrišite papirnatim ručnikom.

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 popravke mora obaviti ovlašteni servis.

HR

Vodič za otklanjanje poteškoća

Poteškoća	Uzrok	Rješenje
Tipka **treperi** + **Svjetlo indikatora svijetli zeleno** + **Tipka treperi**	• 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). – Zaustave 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 ne oglašava zvučni signal.	• Kvar uređaja. • Uređaj je bio pohranjen ili se koristi u prostoriji 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 da ima hrane i treperi **The quantity of food is insufficient (Nedovoljna količina hrane), "OK" (U redu).**	• Potvrdite početak pečenja pritiskom na tipku .
Uređaj će se aktivirati u ručnom načinu rada + Svjetlosni indikator **treperi crveno**. + Tipka upravljanja temperaturom i svijetli	• 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.

HR

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			Dobro pečeno
Svinjetina/kobasice/janjetina			Dobro pečeno

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

Vodič za pečenje (uključujući ručni način rada)

Hrana		Program pečenja	Razina pečenja: slabije	Razina pečenja: srednje	Razina pečenja: dobro pečeno
Kruh	Kriške kruha, sendviči od tosta			●	
	Hamburger: (Nakon pretpečenja mesa)			●	
Meso i perad	Svinjski file (bez kostiju), svinjski odresci			●	
	Janjetina (bez kostiju)				●
	Smrznute pileća krilca			●	
	Svinjski odresci			●	
	Kriška šunke za kuhanje			●	
	Marinirana pileća prsa			●	
	Pureća prsa			●	
Riba	Cijela pastrva				●
	Granatirane kozice			●	
	Kozice (s i bez ljuski)			●	
	Odrezak tune			●	
Ručni način Za ručni način rada pogledajte priručnik za brzi početak	Voće i povrće na žaru (treba izrezati na komade jednake veličine i debljine)		4 različite postavke temperature		

Za zamrznutu hranu, pritisnite prije odabira programa.

HR

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 şi alte medii de lucru;
- ferme;
- de către clienți în hoteluri, moteluri şi 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 cunoştințe, 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 şi nu folosesc aparatul drept jucărie.

Acest aparat poate fi utilizat de către copii cu vârsta de peste 8 ani şi de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau intelectuale reduse ori lipsite de cunoştințe sau de experiență, dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea aparatului în deplină siguranță şi înțeleg pericolele la care se expun. Curățarea și întreținerea aparatului nu se vor efectua de copii, cu excepția cazului când aceştia au vârsta peste 8 ani şi sunt supravegheați.

Nu lăsați aparatul şi 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

RO

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.

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.

RO

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.

Mediul

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 comandă	**A4**	4 setări de temperatură în modul manual; a se vedea modul manual specific în ghidul de pornire rapidă	**C**	Mâner
A1	Buton de pornire/oprire	**A5**	butonul **OK**	**D**	Plăci de gătit
A2	Modul alimente congelate	**A6**	Indicator al nivelului de gătit	**E**	Tavă de picurare
A3	Programe 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
În timp ce gătitul este în desfășurare, aparatul va emite un semnal sonor pentru a semnaliza utilizatorului că se va ajunge curând la "gătit foarte puțin" (galben).

gătit - gata de consum

GALBEN
"Gătit foarte puțin".

PORTOCALIU
"Gătit mediu".

ROȘU
Gătit "bine făcut".
Sfârșitul gătitului

menținere la cald "aproximativ 30 min."

ROȘU INTERMITENT
Sfârșitul gătitului pentru "bine făcut".

VERDE CONTINUU
Funcția manuală este selectată sau activată automat, consultați "Ghidul de depanare" de la pagina 131.

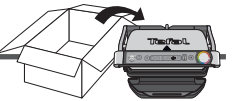
ALB INTERMITENT
Funcționare defectuoasă a produsului
Consultați "Ghidul de depanare".
Contactați serviciul pentru clienți.

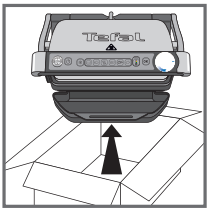
Ghid de programe de gătit

- Burger
- Pui
- Carne roșie
- Panini / Sandwich
- Pește
- Carne de porc/cârnați/miel
- Modul manual: un grătar tradițional pentru operare manuală, care include 4 setări de temperatură diferite (de la 110°C la 275°C)

RO

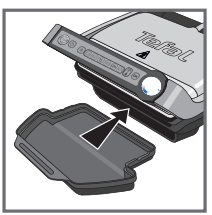
1 Preparare





1

2



3

4

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.

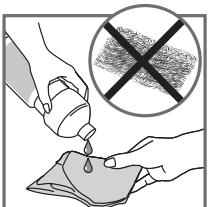
2 Înainte de utilizarea pentru prima dată, curățați bine plăcile cu apă caldă și puțin lichid de spălat vase, clătiți și uscați bine.

3-4

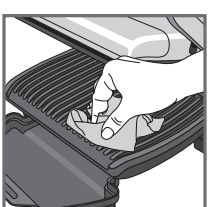
Poziționați tava de scurgere detașabilă în partea frontală a aparatului.

RO

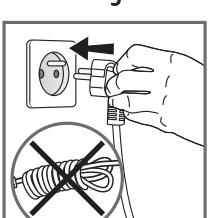
2 Preîncălzire



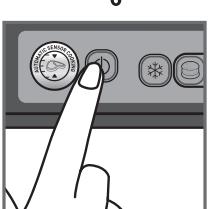
5



6



7



8

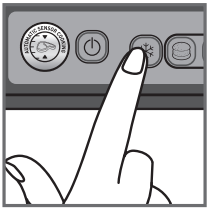
5 Pentru cele mai bune rezultate, puteți șterge plăcile de gătit folosind un prosop de hârtie înmuiat în puțin ulei de gătit, pentru a îmbunătăți proprietățile neaderente ale acestora.

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

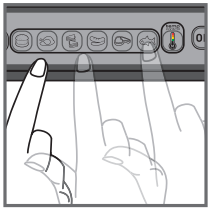
7 Asigurați-vă că plăcile superioară și inferioară sunt poziționate corect în produs. Nu activați preîncălzirea fără plăci. Conectați ștecherul la o priză. (Rețineți că trebuie complet extins cablul de alimentare).

8 Apăsați pe comutator.

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



9

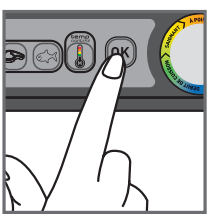


10

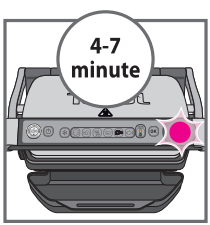
9 Dacă alimentele pe care doriți să le gătiți sunt înghețate, apăsați pe butonul corespunzător.

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.

Dacă nu sunteți sigur ce mod de gătit să utilizați, vă rugăm să consultați ghidurile de gătit de la pagina 132.



11



12

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.

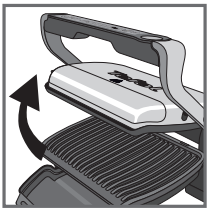
12 Așteptați timp de 4-7 minute.

13

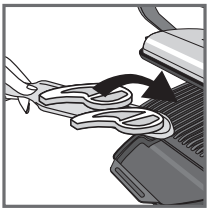
13 Se aude un semnal sonor, iar indicatorul nivelului de gătit încetează să clipească violet; modul de preîncălzire este finalizat.
Comentarii: La sfârșitul preîncălzirii, în cazul în care aparatul rămâne închis, sistemul de siguranță va opri aparatul.

RO

3 Gătit

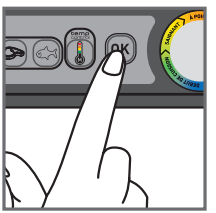


14



15

16



17

RO

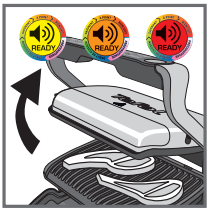
18

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 "fix violet", 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 timp ce gătitul este în curs de desfășurare, un semnal sonor alertează utilizatorul de fiecare dată când se atinge un anumit nivel de preparare (de exemplu gătit foarte puțin/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 cantități mai mari, setați temperatura aparatului din nou (a se vedea capitolul 2. "Preîncălzirea", pornind de la punctul 9), chiar dacă gătiți același tip de aliment sau utilizați același program.

Gătitul unor cantități mai mari de alimente:

Odată ce primul lot de alimente s-a terminat de gătit:

1. Asigurați-vă că aparatul este închis și că nu a rămas niciun rest de mâncare în interiorul acestuia.
2. Selectați modul sau programul de gătit corect (acest pas este necesar, chiar dacă modul de gătit este același ca și pentru alimentele care tocmai s-au terminat de gătit).
3. Apăsați pe butonul "**OK**" pentru a începe preîncălzirea. În timpul preîncălzirii, lumina care indică nivelul de gătit va clipi violet.
4. Odată ce preîncălzirea este completă, aparatul va emite un semnal sonor, iar indicatorul luminos se va opri să clipească violet.
5. Aparatul este gata pentru a fi utilizat odată ce preîncălzirea este completă. Deschideți capacul grătarului și așezați alimentele în interiorul aparatului.

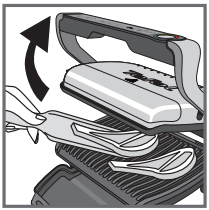
Important:

- Vă rugăm să rețineți că este necesară preîncălzirea pentru fiecare operație nouă de gătit a alimentelor.

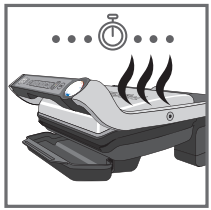
Rețineți: înainte de activarea preîncălzirii, asigurați-vă că aparatul este închis și că nu a rămas niciun rest de mâncare în interiorul acestuia.

- 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

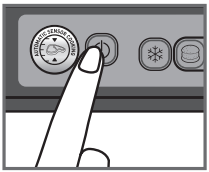
În cazul în care doriți să gătiți mâncare după diferite gusturi personale, deschideți grătarul și scoateți mâncarea când a atins nivelul dorit și apoi închideți grătarul și continuați gătitul altor produse alimentare. Programul va continua ciclul său de gătit până când ajunge la nivelul "bine făcut".

25 Funcția de menținere la cald

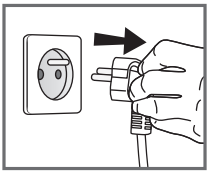
Odată ce se ajunge la gătitul "bine făcut", gătitul este finalizat, aparatul activează automat funcția de menținere la cald, indicatorul luminos devine roșu și aparatul începe să emită semnale sonore la fiecare 20 de secunde. În cazul în care produsele alimentare sunt lăsate pe grătar, acesta va continua să gătească în timp ce plăcile de gătit se răcesc. Este posibil să dezactivați semnalul sonor prin apăsarea butonului "**OK**".

Notă: sistemul de siguranță va opri aparatul automat după o anumită perioadă de timp.

RO

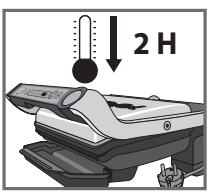


26



27

26 Apăsați pe butonul de pornire/oprire pentru a opri aparatul.
27 Scoateți aparatul din priză.

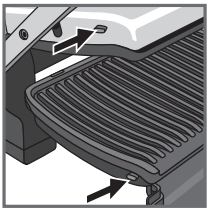


28

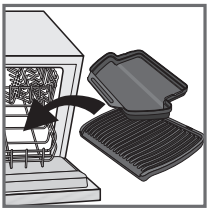
28 Lăsați-l să se răcească timp de cel puțin 2 ore.
Pentru a evita arsurile accidentale, lăsați grătarul să se răcească bine înainte de a-l curăța.

RO

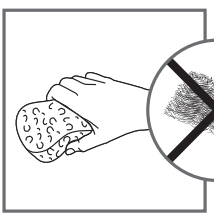
6 Curățare



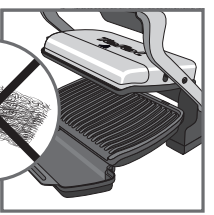
29



30

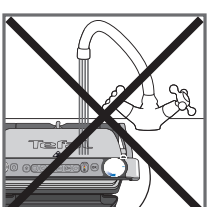


31

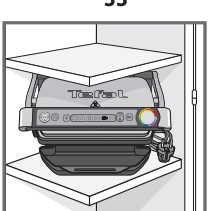


32

33



34



35

29 Înainte de curățare, deblocați și îndepărtați plăcile pentru a preveni deteriorarea suprafeței de gătit.

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.

31-32
Dacă nu doriți să spălați plăcile de gătit în mașina de spălat vase, folosiți apă caldă și puțin lichid de spălare pentru a le curăța, apoi clătiți-le bine pentru a îndepărta orice reziduu. Ștergeți-le cu grijă cu un prosop de hârtie.
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.
Scurgeți tava de picături și spălați-o cu apă și puțin săpun, apoi ștergeți-o bine cu un prosop de hârtie.

33 Pentru a curăța capacul grătarului, ștergeți cu un burete cald și umed 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 reparații trebuie efectuate de către un reprezentant de service autorizat.

RO

Ghid de depanare

Problemă	Cauză	Soluție
Butonul **luminat intermitent** + **Indicator luminos verde** + **Butonul luminat intermitent**	• 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 / / / luminat 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 emite semnal sonor.		
Indicatorul luminos va lumina intermitent alb + **Butonul luminat 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 " se afișează intermitent.**	• Confirmați activarea gătitului prin apăsare pe butonul .
Aparatul se va activa pe modul manual. + Indicatorul luminos **va lumina intermitent roșu**. + butonul controlul temp. și lumină fixat	• 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	Gătită foarte puțin	Gătită mediu	Foarte bine făcută
Burger	Gătit foarte puțin	Gătit mediu	Foarte bine făcut
Panini / Sandwich	Gătit foarte puțin	Rumenit	Crocant
Pește	Gătit foarte puțin	Gătit mediu	Foarte bine făcut
Pui			Foarte bine făcut
Carne de porc / Cârnați / Miel			Foarte bine făcut

Recomandări: dacă doriți carnea în sânge (albastru), puteți utiliza

Ghid de gătit (inclusiv Modul manual)

RO

Aliment		Program de gătit	Nivel de gătit gătit foarte puțin / gătit mediu / foarte bine făcut
Pâine	Felii de pâine, sandwich-uri prăjite		
	Burger: (după gătitul prealabil al cărnii)		
Carne și pui	File de porc (fără os), burtă de porc		
	Miel (fără os)		
	Nuggets congelați de pui		
	Burtă de porc		
	Felie de șuncă de gătit		
	Piept de pui marinat		
	Piept de rață		
Pește	Păstrăv întreg		
	Creveți decorticați		
	Creveți King (decorticați sau nu)		
	Friptură de ton		
Modul manual Consultați ghidul de pornire rapidă pentru modul manual	Fructe și legume prăjite (trebuie tăiate la aceeași mărime și grosime)		4 setări diferite de temperatură

Pentru alimente congelate, apăsați înainte de selectarea programului dorit.

VARNOSTNA NAVODILA
POMEMBNI VARNOSTNI UKREPI

Uporabite smernice za vzdrževanje in uprabo 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.

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.

SL

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.

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.

SL

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**	4 nastavitve temperature v ročnem načinu. Oglejte si določeni ročni način v vodniku 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	**E**	Zbirni pladnej za sokove
A3	Programi pečenja	**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
Medtem ko se hrana peče, naprava piska za signal da bo kmalu dosegla nivo "surove" (rumeno) peke.

peka - pripravljeno za prehrano

RUMENO
"Surova" peka.

ORANŽNA
"Srednja" peka.

RDEČE
"Skozi" pečeno.
Konec pečenja

ohranjanje toplote
Okrog »30«

RDEČE UTRIPA
Konec pečenja "skozi" pečeno.

ZELENO SVETI
Izbrana ali samodejno aktivirana je ročna funkcija. Glejte "odpravljanje težav" na strani 144.

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

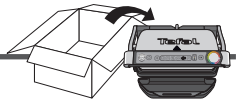
Vodnik po programih za pečenje

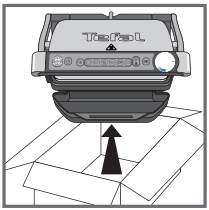
- Hamburger
- Perutnina
- Rdeče meso
- Pecivo/sendvič
- Riba
- Svinjina/klobase/jagnjetina

Ročni način: tradicionalni žar, vključno s 4 različnih nastavitev temperatur (110 °C do 275 °C)

SL

1 Priprava





1

2

3

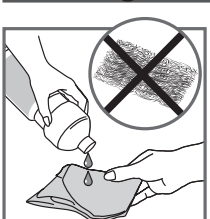
4

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.

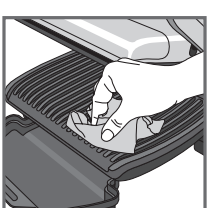
2 Pred prvo uporabo temeljito očistite plošče s toplo vodo in malo detergenta za pomivanje posode, sperite in osušite.

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

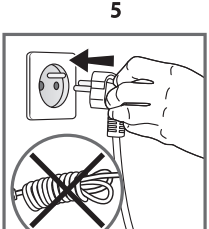
2 Predgrevanje



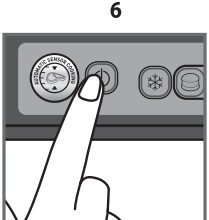
5



6



7



8

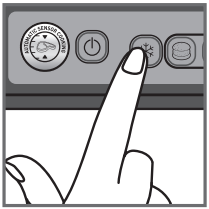
5 Za najboljše rezultate lahko obrišete ploščo za pečenje s papirnato brisačo, namočeno v malo jedilnega olja, da bi izboljšali premaza proti oprijema.

6 Odstranite odvečno olje s čisto kuhinjsko papirnato brisačo.

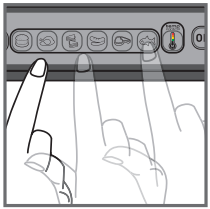
7 Prepričajte se da so zgornje in spodnje plošče pravilno nameščene na izdelku. Ne začnite predgrevanje brez plošč. Napravo priključite na vir napajanja. (Upoštevajte da kabel mora biti popolnoma odvit).

8 Pritisnite stikalo.
Pozor: Prepričajte se da med ploščami ni hrane

SL



9

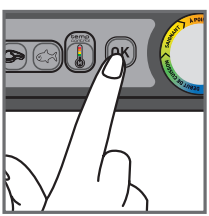


10

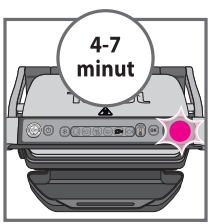
9 Če je hrana ki jo želite speči zamrznjena, najprej pritisnite ustrezen gumb.

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 o tem kateri način pečenja uporabiti, poglejte vodnik na strani 145.



11



12

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

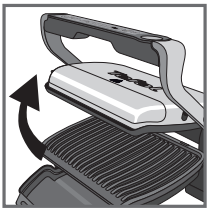
12 Počakajte 4-7 minut.

13

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.

SL

3 Pečenje



14

15

16

17

18

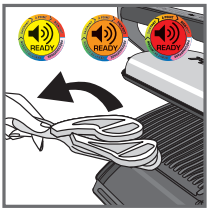
14-15 Po predgrevanju je naprava pripravljena za uporabo.
Odprite žar in dajte hrano na plošče za pečenje
Komentarji: če naprava ostane predolgo odprta, varnostni sistem samodejno izklopi napravo.

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).
Medtem ko je pečenje v teku, zvočni signal uporabnika obvesti vsakič ko se doseže določen stopenj 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

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.

21

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.

Peka velike količine hrane:

Po zaključku prve serije hrane:

1. Poskrbite da je naprava zaprta in da v notranjosti ni ostankov hrane.
2. Izberite ustrezen način pečenja ali program (ta korak je potreben, četudi je način peke enak kot za hrano ki ste jo pravkar končali).
3. Pritisnite gumb " **OK (V redu)** " za začetek predgretja. Za vreme predgretja svetlobni indikator nivoja pečenja utripa vijolično.
4. Po zaključku predgretja enota piska in indikator preneha utripati vijolično.
5. Po zaključku predgretja 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.

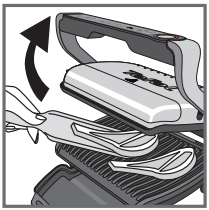
Opomnik: pred predgretjem, preden odprete žar in vstavite hrano na plošče.

Nato počakajte do konca predgretja preden ko odprete žar in daste hrano na plošče.

Opomba : če se nov cikel predgrevanja aktivira takoj po koncu prejšnjega ciklusa, se čas predgretja skrajša.

SL

4 Komentarji



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 "dobro pečeno".

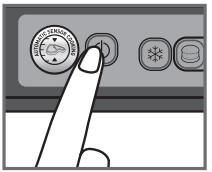
25 Funkcija hranjenja toplote

Ko boste dosegli nivo dobre zapečenosti, peka je končana, naprava samodejno aktivira funkcijo ohranjanja temperature, indikator sveti rdeče in naprava začne piskati zvočni signal vsakih 20 sekund. Če hrana ostane na žaru se še naprej peče, dokler se žarni plošči ne ohladita. Pisk lahko izklopite s pritiskom na gumb " **OK (V redu)** ".

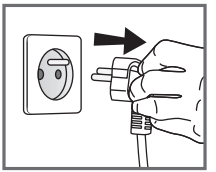
Opomba: Po določenem času varnostni sistem samodejno izklopi napravo

SL

5 Čiščenje in vzdrževanje



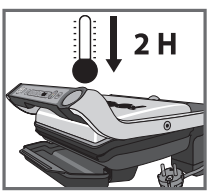
26



27

26 Pritisnite gumb ON/OFF za vklop naprave.

27 Napravo izklopite iz električne vtičnice.

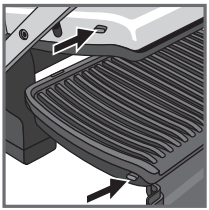


28

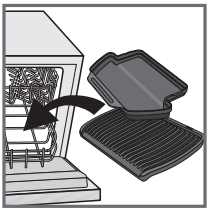
28 Da bi preprečili nenamerne opekline, pustite najprej, da se naprava ohladi, šele potem pričnite s čiščenjem.

SL

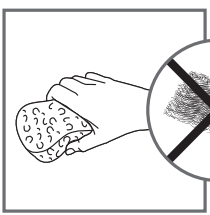
6 Čiščenje



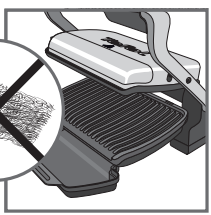
29



30

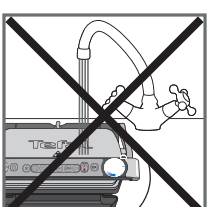


31

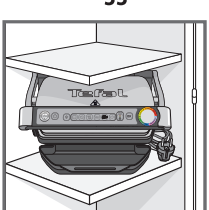


32

33



34



35

29 Pred čiščenjem odblokirajte in odstranite plošče, da preprečite škode na ploščah.

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.

31-32
Če žarne plošče ne želite prati v pralnem stroju, jih operite v topli vodi z malo detergenta za pomivanje posode, nato pa temeljito sperite da odstranite ostanke hrane. Jih skrbno obrišite s papirnato brisačo.
Ne uporabljajte kovinskih čistilnih gobic, jeklene volne ali abrazivna čistila za kateri koli del naprave. Uporabljajte le najlonske ali nekovinske čistilne gobice. Spraznite pladenj za zbiranje maščobe in ga sperite z milnico, nato obrišite 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 popravilo mora opraviti pooblaščeni predstavnik servisa.

Vodnik za odpravljanje težav

Težava	Vzrok	Rešitev
Gumb **utripa** + **Indikator sveti zeleno** + **Gumb OK utripa**	• 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 cilka predogrevanja ali pečenja.	• Naprava je med pečenjem bila dolgo odprta dolgo časa. • 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** Ni zvočnega signala z naprave.	• 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.**	• Potrdite začetek pečenja s pritiskom na gumb OK.
Naprava se aktivira v ročnem načinu. + Svetlobni indikator **utripa rdeče**. + Gumb nadzora temperature sveti	• 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.

SL

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			Skozi pečeno
Svinjina/klobase/jagnjetina			Skozi pečeno

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

Vodnik za peko (vključno ročni način)

Hrana		Program pečenja	Nivo pečenja: surovo	Nivo pečenja: Srednje	Nivo pečenja: Skozi pečeno
Kruh	Rezine kruha, toast sendviči				
	Hamburger (Po pred peko mesa)				
Meso in perutnina	Svinjsko meso (brez kosti), svinjski zrezki				
	Jagnjetina (brez kosti)				
	Zamrznjene piščančje perutničke				
	Svinjski zrezki				
	Rezina pršuta kuhanje				
	Marinirane piščančje prsi				
	Puranjih prsi				
Riba	Celoten postrv				
	Oluščene kozice				
	Kozice (z in brez lupin)				
	Zrezek tune				

Ročni način Za ročni način, poglejte priročnik za hiter začetek	Sadje in zelenjava na žaru (treba narezati na koščke enake velikosti in debeline)		4 različne nastavitve temperature

Za zamrznjeno hrano, pritisnite pred izbiro programa.

SL

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 kućama;
- 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.

BS

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.

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

Šta je potrebno učiniti

BS

- 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.

BS

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.

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

A1 Tipka za uključivanje/isključivanje

A2 Režim za zamrznute namirnice

A3 Programi pečenja

A4 4 postavke temperature u ručnom režimu rada; pogledajte određeni ručni režim rada u vodiču za brzo pokretanje

A5 **Tipka** OK

A6 Indikator stepena pečenja

B Tijelo

C Drška

D Ploče za pečenje

E Posuda za sakupljanje masnoće

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
Dok je postupak pečenja u toku, oglasit će se zvučni signal aparata kako bi korisniku signalizirao da će se uskoro dostići stepen pečenja "krvavo pečeno" (žuta boja).

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
Odabrana je ili je automatski aktivirana funkcija ručnog režima rada, pogledajte odjeljak "Vodič za otklanjanje problema" na stranici 157.

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

Vodič za programe pečenja

Hamburger

Perad

Crveno meso

Panini/sendvič

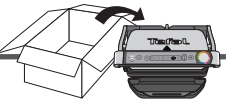
Riba

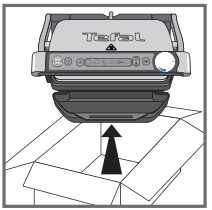
Svinjetina/kobasice/janjetina

Ručni režim: tradicionalni roštilj za ručni režim rada uključujući 4 različite postavke temperature (od 110 °C do 275 °C)

BS

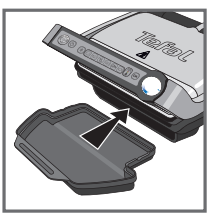
1 Priprema





1

2



3

4

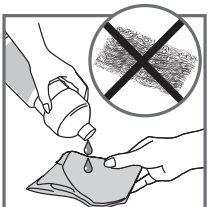
1 Uklonite svu ambalažu, naljepnice i pribor iz unutrašnjosti i s vanjske strane aparata.
Naljepnica u boji na indikatoru stepena pečenja može se zamijeniti u skladu sa jezikom. Možete je zamijeniti s naljepnicom iz pakovanja.

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

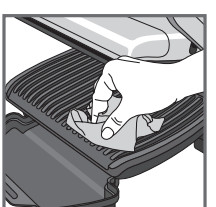
3 - 4
Postavite odvojivu posudu za sakupljanje masnoće ispred aparata.

2 Predzagrijavanje

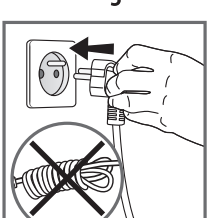
BS



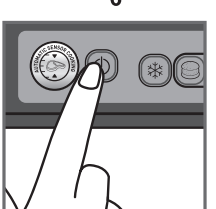
5



6



7



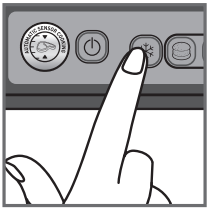
8

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

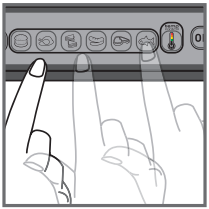
6 Višak ulja uklonite čistim papirnim ubrusom.

7 Uvjerite se da su gornja i donja ploča ispravno postavljene u proizvod. Ne aktivirajte režim zagrijavanja bez ploča. Priključite aparat na strujno napajanje. (Imajte na umu da kabal treba biti potpuno pružen).

8 Pritisnite prekidač.
Oprez: Uvjerite se da nema hrane između ploča.



9



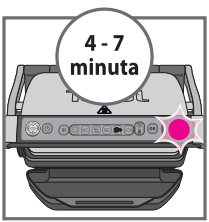
10

9 Ako su namirnice koje želite pripremiti zamrznute, pritisnite odgovarajuću tipku.

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, pogledajte uputstva za postupak pečenja na stranici 158.

11



12

13

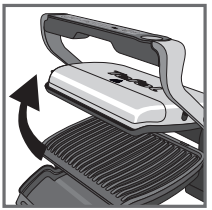
11 Pritisnite tipku **"OK"** : Aparat započinje postupak predzagrijavanja, a indikator stepena pečenja treperi u purpurnoj boji.
Napomena: Ako ste odabrali pogrešan program, vratite se na korak 8.

12 Pričekajte 4-7 minuta.

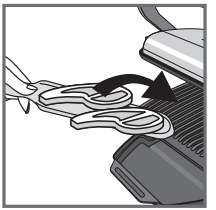
13 Oglasit će se zvučni signal, a indikator stepena pečenja prestati da treperi. Režim predzagrijavanja je završen.
Napomena: Ako aparat ostane zatvoren na kraju postupka predzagrijavanja, sigurnosni sistem će isključiti aparat.

BS

3 Postupak pečenja

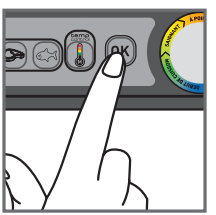


14



15

16



17

18

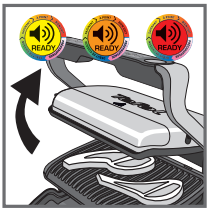
14-15 Nakon postupka predzagrijavanja aparat je spreman za korištenje.
Otvorite roštilj i stavite namirnice na ploču za pečenje.
Napomena: Ako aparat ostane predugo otvoren, sigurnosni sistem automatski će ga isključiti.

16-17 Aparat automatski podešava ciklus pečenja (vrijeme i temperaturu) u skladu s debljinom i kvalitetom 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, zvučni signal korisnika upozorava svaki put kada aparat dođe na određeni nivo pečenja (npr. krvavo pečeno/žuto).

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.

BS

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.

Uspješni postupci pečenja

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

Pečenje većih količina namirnica:

Nakon završetka pečenja prve serije namirnica:

1. Uvjerite se da je aparat zatvoren i da u njemu nema ostataka hrane.
2. Odaberite ispravan režim ili program pečenja (ovaj korak neophodan je čak i kada je režim pečenja isti kao i za namirnice koje ste tek ispekli).
3. Za početak postupka predzagrijavanja pritisnite tipku "**OK**". Za vrijeme postupka zagrijavanja svjetlosni indikator koji ukazuje na stepen pečenja treperit će u purpurnoj boji.
4. Nakon završetka postupka predzagrijavanja, oglasit će se zvučni signal aparata, a svjetlosni indikator prestat će treperiti u purpurnoj boji.
5. Nakon završenog postupka predzagrijavanja aparat je spreman za upotrebu. Otvorite poklopac roštilja i stavite namirnice u aparat.

Važno:

- Imajte na umu da je postupak predzagrijavanja potreban za svako novo pečenje namirnica.

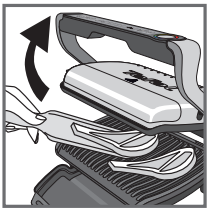
Napomena: Prije aktivacije postupka predzagrijavanja uvjerite se da je aparat zatvoren i da u njemu nema ostataka hrane.

- 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.

BS

4 Napomene



22

23

24

25

22 - 23 - 24

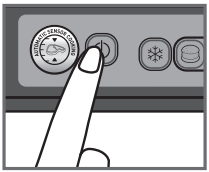
Ako želite pripremati jelo prema različitim ličnim ukusima, otvorite roštilj i izvadite namirnice kada dostignu željeni stepen, a zatim zatvorite roštilj i nastavite pripremati druge namirnice. Program će nastaviti svoj ciklus pečenja sve dok ne dostigne stepen "dobro pečeno".

25 Funkcija održavanja toplote

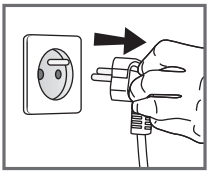
Kada se dostigne stepen dobro pečenog jela, postupak pečenja je završen. Aparat automatski aktivira funkciju održavanja toplote, svjetlosni indikator prelazi u crvenu boju, a zvučni alarm počinje da se oglašava svakih 20 sekundi. Ako je jelo ostavljeno na roštilju, nastavit će da se peče dok se ploče za pečenje ne ohlade. Zvučni alarm možete deaktivirati pritiskom na tipku " **OK** ".

Napomena: Sigurnosni sistem automatski će isključiti aparat nakon izvjesnog vremenskog perioda.

BS

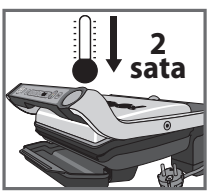


26



27

26 Za isključivanje aparata pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje.
27 Isključite aparat iz zidne utičnice.

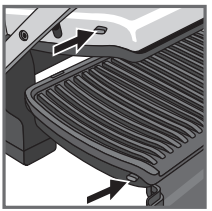


28

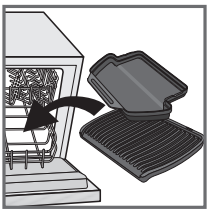
28 Pričekajte da se ohladi najmanje 2 sata. Kako biste izbjegli iznenadne opekotine, prije čišćenja pričekajte da se roštilj dobro ohladi.

BS

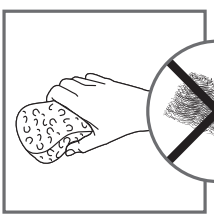
6 Čišćenje



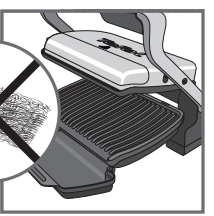
29



30

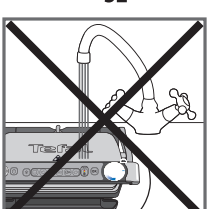


31

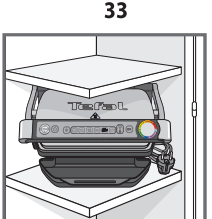


32

33



34



35

29 Prije čišćenja odbravite i izvadite ploče kako biste izbjegli oštećenja površine za pečenje.

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.

31 - 32
Ako ploče za pečenje ne želite prati u mašini za pranje posuđa, za čišćenje koristite vruću vodu i malo tekućeg deterdženta za pranje posuđa, a zatim ih temeljno isperite kako biste uklonili sve ostatke. Pažljivo ih obrišite papirnim ubrusom.
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.
Iz posude za sakupljanje masnoće izlijte umak i operite je u blagoj sapunici, a zatim dobro 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 popravke mora obavljati ovlašteno servisno osoblje.

BS

Vodič za otklanjanje problema

Problem	Uzrok	Rješenje
Tipka **treperi** + **Svjetlosni indikator je zelen** + **Tipka treperi**	• 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** Aparat se ne oglašava zvučnim signalom.	• 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.
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 unutra. **Količina namirnica je nedovoljna. Tipka "OK" treperi.**	• Potvrdite aktivaciju postupka pečenja pritiskom na tipku .
Aparat će se aktivirati u ručnom režimu rada. + Svjetlosni indikator **će svijetliti u crvenoj boji**. + Svjetlo tipke za praćenje temperature i tipke je 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 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
Perad			Dobro pečeno
Svinjetina/kobasice/janjetina			Dobro pečeno

Savjeti: Ako želite da vaše meso bude izrazito krvavo pečeno (plavo) možete koristiti .

Vodič za pečenje (uključujući ručni režim rada)

Namirnica		Program pečenja	Nivo pečenja (krvavo pečeno / srednje pečeno / dobro pečeno)
Hljeba	Kriške hljeba, tostirani sendviči		
	Hamburger: (prije prethodnog pečenja mesa)		
Meso i perad	Svinjski fileti (bez kosti), svinjska potrbušina		
	Janjetina (bez kosti)		
	Zamrznuti pileći medaljoni		
	Svinjska potrbušina		
	Kriška šunke za pečenje		
	Marinirana pileća prsa		
	Pačja prsa		
Riba	Cijela pastrmka		
	Očišćene kozice		
	Velike kozice (neočišćene i očišćene)		
	Odrezak od tune		
Ručni režim rada Za ručni režim rada pogledajte vodič za brzo pokretanje.	Pečeno voće i povrće (potrebno je izrezati da budu iste veličine i debljine)		4 različite postavke temperature

Za zamrznute namirnice prije odabira programa pritisnite tipku .

BS

BEZBEDNOSNA UPUTSTVA
VAŽNE MERE ZAŠTITE

Korišćenje, održavanje i postavljanje proizvoda: 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.

SR

Ovaj proizvod 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 proizvoda 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 kako 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

SR

- Pažljivo pročitajte uputstva uobičajena za različite modele aparata, u zavisnosti od pribora koji se isporučuje i držite ih na dohvatu 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 sa aparatom 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 proizvod direktno na osetljive površine (stakleni sto, stolnjak, lakirani nameštaj i sl.) ili na meke površine poput kuhinjske krpe.
- 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 ribanje 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 rukujete pločama 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.

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 sa logotipom .
- Ako su namirnice previše debele, bezbednosni sistem će zaustaviti rad aparata.

SR

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	**A4**	4 postavke temperature u ručnom režimu rada; pogledajte određeni ručni režim rada u vodiču za brzo pokretanje	**C**	Ručka
A1	Taster za uključivanje/ isključivanje	**A5**	**Taster** OK	**D**	Ploče za pečenje
A2	Režim za zamrznute namirnice	**A6**	Indikator nivoa pečenja	**E**	Posuda za kapanje masnoće
A3	Programi pečenja	**B**	Telo	**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
Dok je postupak pečenja u toku, oglasiće se zvučni signal aparata, da bi korisniku signalizirao da će se uskoro dostići nivo pečenja "krvavo pečeno" (žuta boja).

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
Izabrana je ili je automatski aktivirana funkcija ručnog režima rada, pogledajte odeljak "Vodič za otklanjanje problema na strani 170.

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

Vodič za programe pečenja

Hamburger

Živina

Crveno meso

Panini/sendvič

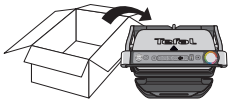
Riba

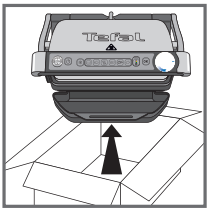
Svinjetina/kobasice/ jagnjetina

Ručni režim: tradicionalni roštilj za ručni režim rada uključujući 4 različite postavke temperature (od 110 °C do 275 °C)

SR

1 Priprema





1

2

3

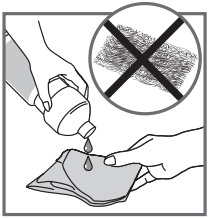
4

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 sa nalepnicom iz pakovanja.

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

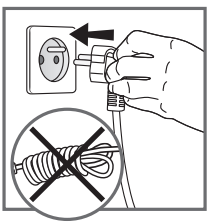
3 - 4
Postavite demontažnu posudu za kapanje masnoće ispred aparata.

2 Predzagrevanje

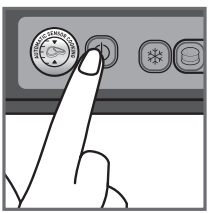


5

6



7



8

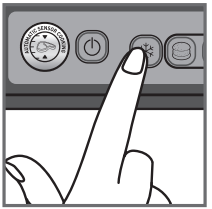
5 Za najbolje rezultate, ploče za pečenje možete da obrišete papirnim ubrusima koji su natopljeni u malo jestivog ulja, da biste poboljšali nelepljivo svojstvo.

6 Višak ulja uklonite pomoću čistog papirnog ubrusa.

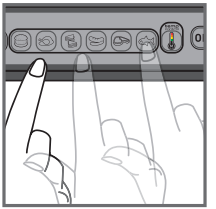
7 Uverite se da su gornja i donja ploča ispravno postavljene u proizvod. Nemojte da aktivirate režim zagrevanja bez ploča. Uključite aparat u utičnicu. (Imajte na umu da kabl treba da bude potpuno razmotan).

8 Pritisnite prekidač.
Oprez: Uverite se da između ploča nema hrane.

SR



9

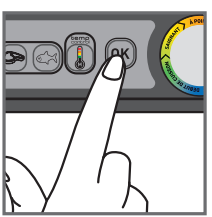


10

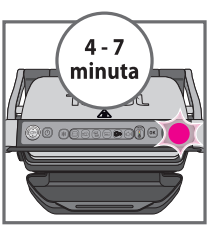
9 Ako su namirnice koje želite pripremiti zamrznute, pritisnite odgovarajući taster.

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, pogledajte uputstva za postupak pečenja na strani 171.



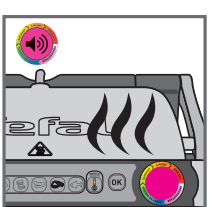
11



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.

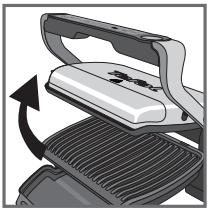


13

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.

SR

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.

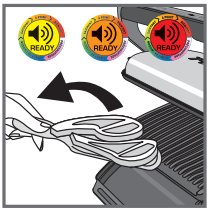
16 - 17 Aparat automatski podešava ciklus pečenja (vreme i temperaturu) u skladu sa debljinom i kvalitetom namirnica.
Zatvorite aparat da biste počeli sa postupkom pečenja.
Za veoma tanke komade namirnica zapamtite: Zatvorite aparat. Taster "OK" će treperiti, a indikator ostati u "purpurnoj boji". Pritisnite 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, zvučni signal upozorava korisnika svaki put kada aparat dođe na određeni 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 veće količine, ponovo podesite temperaturu aparata (pogledajte odeljak 2. "Predzagrevanje", počevši od tačke 9), čak i ako pečete istu vrstu namirnica ili ako koristite isti program.

Pečenje većih količina namirnica:

Posle završetka pečenja prve serije namirnica:

1. Uverite se da je aparat zatvoren i da u njemu nema ostataka hrane.
2. Izaberite ispravan režim ili program pečenja (ovaj korak je potreban čak i kada je režim pečenja isti kao i za namirnice koje ste tek ispekli).
3. Za početak postupka predzagrevanja pritisnite dugme "**OK**" . Za vreme postupka predzagrevanja, svetlosni indikator koji ukazuje na nivo pečenja, treperiće u purpurnoj boji.
4. Posle završetka postupka predzagrevanja, oglasiće se zvučni signal aparata, a svetlosni indikator prestaće da treperi u purpurnoj boji.
5. Posle završenog postupka predzagrevanja, aparat je spreman za upotrebu. Otvorite poklopac roštilja i stavite namirnice u aparat.

Važno:

Imajte na umu da je postupak predzagrevanja potreban za svako novo pečenje namirnica.

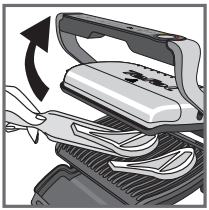
Napomena: Pre aktivacije postupka predzagrevanja, uverite se da je aparat zatvoren i da u njemu nema ostataka hrane.

- 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.

SR

4 Napomena



22

23

24

25

22 - 23 - 24

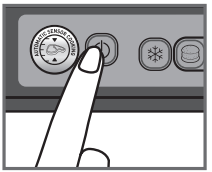
Ako želite da pripremate jelo prema različitim ličnim ukusima, otvorite roštilj i izvadite namirnice kada dostignu željeni nivo, a zatim zatvorite roštilj i nastavite da pripremate druge namirnice. Program će da nastavi svoj ciklus pečenja, sve dok ne dostigne nivo "dobro pečeno".

25 Funkcija održavanja toplote

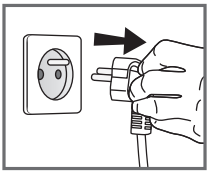
Kada se dostigne nivo dobro pečenog jela, postupak pečenja je završen. Aparat automatski aktivira funkciju održavanja toplote, svetlosni indikator prelazi u crvenu boju, a zvučni alarm počinje da se oglašava svakih 20 sekundi. Ako jelo ostavljeno na roštilju, nastaviće da se peče, sve dok se ploče za pečenje ne ohlade. Zvučni alarm možete da deaktivirate pritiskom na taster "**OK**".

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

SR

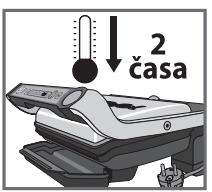


26



27

26 Za isključivanje aparata pritisnite taster za uključivanje/isključivanje.
27 Isključite aparat iz zidne utičnice.

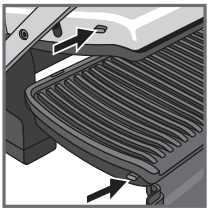


28

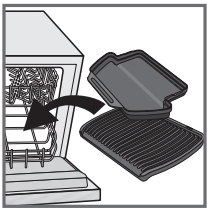
28 Pričekajte da se ohladi najmanje 2 sata. Da biste izbegli iznenadne opekotine, pre čišćenja sačekajte da se roštilj dobro ohladi.

SR

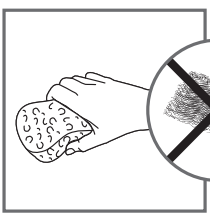
6 Čišćenje



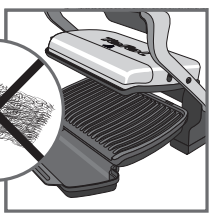
29



30

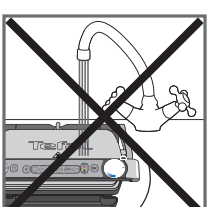


31

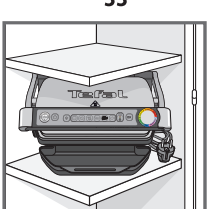


32

33



34



35

29 Pre čišćenja odbravite i izvadite ploče, da biste izbegli oštećenja površine za pečenje.

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.

31 - 32

Ako ploče za pečenje ne želite da perete u mašini za pranje sudova, za čišćenje koristite vruću vodu i malo tečnog deterdženta za pranje sudova, a zatim ih temeljno isperite da biste uklonili sve ostatke. Pažljivo ih obrišite papirnim ubrusom.

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.

Iz posude za kapanje masnoće prospite umak i operite je u blagoj sapunici, a zatim dobro osušite papirnim ubrusom.

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

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

35 Pre skladištenja, uvek se uverite da je roštilj čist i suv.

Sve popravke mora da vrši ovlašćeno servisno osoblje.

SR

Vodič za otklanjanje problema

Problem	Uzrok	Rešenje
Taster **treperi**. + **Svetlosni indikator je zelen.** + **Taster treperi.**	• 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 neće oglasiti 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 će da 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 nije detektovao namirnice unutra. **Količina namirnica je nedovoljna. Taster "OK" treperi.**	• Potvrdite aktivaciju postupka pečenja pritiskom na taster .
Aparat će da se aktivira u ručnom režimu rada. + Svetlosni indikator **će da treperi u crvenoj boji.** + Svetlo tastera za praćenje temperature i tastera je 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.

SR

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
Živina			Dobro pečeno
Svinjetina/kobasice/jagnjetina			Dobro pečeno

Saveti: Ako želite da vaše meso bude izrazito krvavo pečeno (plavo), možete da koristite .

Vodič za pečenje (uključujući ručni režim rada)

Namirnica		Program pečenja	Nivo pečenja: Krvavo pečeno	Nivo pečenja: Srednje pečeno	Nivo pečenja: Dobro pečeno
Hleb	Kriške hleba, tostirani sendviči				
	Hamburger: (posle prethodnog pečenja mesa)				
Meso i živina	Svinjski fileti (bez kosti), svinjska potrbušina				
	Jagnjetina (bez kosti)				
	Zamrznuti pileći medaljoni				
	Svinjska potrbušina				
	Kriška šunke za pečenje				
	Marinirana pileća prsa				
	Pačja prsa				
Riba	Cela pastrmka				
	Očišćene kozice				
	Velike kozice (neočišćene i očišćene)				
	Odrezak od tune				
Ručni režim rada Za ručni režim rada pogledajte vodič za brzo pokretanje.	Pečeno voće i povrće (potrebno je iseći da budu iste veličine i 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 vähesemad 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 puuduvad vastavad kogemused ja teadmised või kelle füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed on vähenenud, 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

ET

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

- 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.

Keskkond

Esmatähtis on keskkonnakaitse!

Seade sisaldab väärtuslikke materjale, mida saab taaskasutada või ümber töödelda.
Viige see kohalikku jäätmekogumispunkti.

ET

Kirjeldus

A Juhtpaneel

A1 Toitenupp

A2 Külmutatud toidu režiim

A3 Küpsetusprogrammid

A4 Käsirežiimi 4 temperatuuriseadet; vt juhiseid käsirežiimi kohta lühijuhendis

A5 **OK**-nupp

A6 Küpsusastme märgutuli

B Korpus

C Käepide

D Küpsetusplaadid

E Rasvakogumisnõu

F Toitejuhe

Küpsusastme värvilised märgutuled

eelkuumutus

VILGUB LILLALT
Oodake.

PÕLEB LILLALT
Eelkuumutuse lõpp. Võite toidu sisse panna.

küpsetamise algus

SININE
Küpsetamise algus.

ROHELINE
Küpsetamise ajal annab seade helisignaal, mis teatab kasutajale, et peagi saavutatakse küpsusaste „toores" (kollane).

küpsetamine – söömiseks valmis

KOLLANE
Küpsusaste „toores". Küpsusaste „keskmiselt küps".

ORANŽ

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 183.

VILGUB VALGELT
Seadme tõrge.
Vt tõrkeotsingujuhendit.
Võtke ühendust klienditeenindusega.

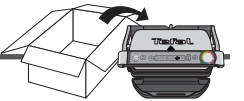
Küpsetusprogrammide juhend

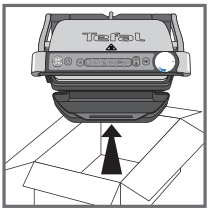
- Burger
- Linnuliha
- Punane liha
- Panini / võileib
- Kala
- Sealiha/vorstid/ lambaliha

Käsirežiim: traditsiooniline grillimine käsitsi, hõlmab 4 erinevat temperatuuriseadet (110 °C kuni 275 °C)

ET

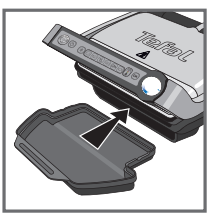
1 Ettevalmistused





1

2



3

4

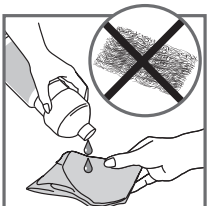
1 Eemaldage seadme ümber ja seest kogu pakkematerjal, kleepsud ja tarvikud. Küpsusastme näidul olevat värvilist kleepsu saab vahetada olenevalt keelest. Te võite selle asendada ühega pakendis olevatest.

2 Enne esmakasutust puhastage plaadid põhjalikult sooja vee ja vähese nõudepesuvahendiga, loputage ja kuivatage korralikult.

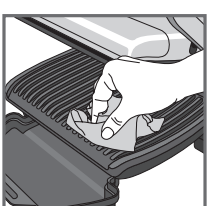
3–4

Seadke eemaldatav rasvakogumisnõu seadme ette.

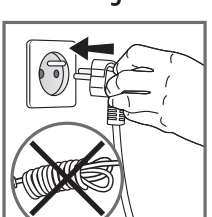
2 Eelkuumutus



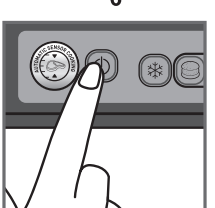
5



6



7



8

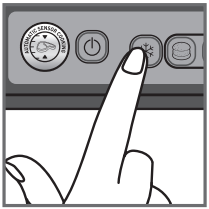
5 Parima tulemuse saavutamiseks võite küpsetusplaate pühkida vähesesse toiduõlisse kastetud paberkäterätiga, mis soodustab toiduainete kättesaamist külgevõtmatult pinnalt.

6 Eemaldage liigne õli puhta paberkäterätikuga.

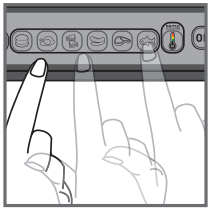
7 Veenduge, et ülemine ja alumine plaat on õigesti seadmesse paigutatud. Ärge käivitage eelkuumutust ilma plaatideta. Ühendage seade vooluvõrku. (Pange tähele, et toitejuhe peale olema täielikult lahti tõmmatud.)

8 Vajutage lülitit.
Ettevaatust: veenduge, et plaatide vahel ei ole toitu.

ET



9

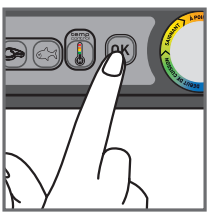


10

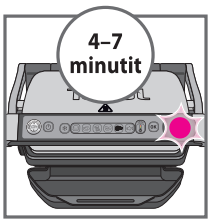
9 Kui toit, mida soovite küpsetada, on külmutatud, vajutage vastavat nuppu.

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, vaadake palun küpsetusjuhiseid lk 184.



11



12

13

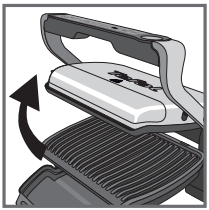
11 Vajutage nuppu **OK** : seade alustab eelkuumutust ja küpsusastme märgutuli vilgub lillalt.
NB: kui olete valinud vale programmi, naaske etappi 8.

12 Oodake 4–7 minutit.

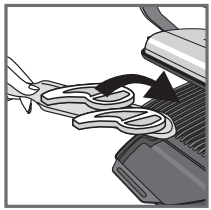
13 Kostab helisignaal ja küpsusastme märgutuli lõpetab lillalt vilkumise, eelkuumutusrežiim on lõppenud.
Märkused: kui seade jääb eelkuumutuse lõppedes suletuks, lülitab ohutussüsteem seadme välja.

ET

3 Küpsetamine



14



15

16

17

18

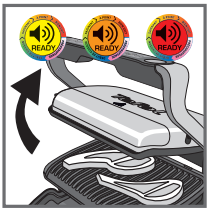
14–15 Pärast eelkuumutust on seade kasutamiseks valmis.
Avage grill ja asetage toit küpsetusplaadile.
Märkused: kui seade jääb liiga kauaks lahti, lülitab ohutussüsteem seadme automaatselt välja.

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).
Küpsetamise käigus teavitab märgusignaal kasutajat iga kord, kui konkreetne küpsusaste on saavutatud (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.

ET

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.

Järjestikune küpsetamine

Kui soovite valmistada suuremat kogust, seadke uuesti seadme temperatuur (vt peatükki 2.„Eelkuumutus" alates punktist 9), ka siis, kui küpsetate sama liiki toitu või sama programmiga.

Suurte toidukoguste valmistamine

Kui esimene portsjon toitu on valmis küpsenud:

1. Veenduge, et seade on suletud ja selle sisse ei ole jäänud toitu.
2. Valige õige küpsetusrežiim või -programm (see etapp on vajalik ka siis, kui küpsetusrežiim on sama, mis selle toidu jaoks, mille valmistamise just lõpetasite).
3. Eelkuumutuse alustamiseks vajutage nuppu **OK**. Eelkuumutuse ajal vilgub küpsusastme märgutuli lillalt.
4. Kui eelkuumutus on lõppenud, annab seade helisignaali ja küpsusastme märgutuli lõpetab lillalt vilkumise.
5. Kui eelkuumutus on lõppenud, on seade kasutamiseks valmis. Avage grilli kaas ja asetage toit seadmesse.

Tähtis:

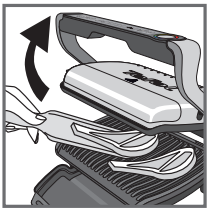
– Pange tähele, et eelkuumutus on nõutav enne iga uue toiduportsjoni valmistamist.

Pidage meeles: enne eelkuumutuse käivitamist veenduge, et seade on suletud ja selle sisse ei ole jäänud toitu.

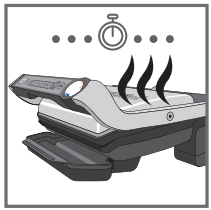
– Seejärel oodake enne grilli avamist ja toidu seadmesse panemist, kuni eelkuumutus on lõppenud.

Märkus: kui uus eelkuumututsükkel käivitatakse kohe pärast eelmist tsüklit, on eelkuumutusaeg lühem.

ET



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".

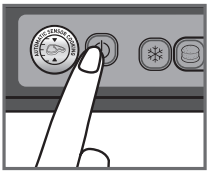
25 Soojashoiufunktsioon

Kui on saavutatud küpsusaste „läbiküpsenud", on küpsetamine lõppenud ja seade lülitab automaatselt sisse soojashoiufunktsiooni, märgutuli muutub punaseks ja seade annab iga 20 sekundi möödudes helisignaali. Kui toit jäetakse grillile, jätkub küpsemine plaatide jahtumise ajal. Helisignaali saate välja lülitada, vajutades nuppu **OK**.

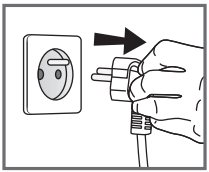
Märkus: ohutussüsteem lülitab seadme teatud aja möödudes automaatselt välja.

ET

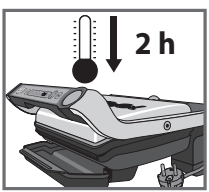
5 Puhastamine ja hooldus



26



27



28

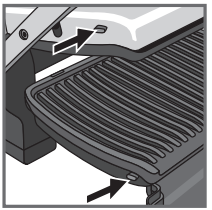
26 Seadme väljalülitamiseks vajutage toitenuppu.

27 Eemaldage seadme toitejuhtme pistik pistikupesast.

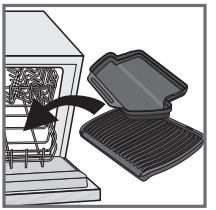
28 Laske seadmel vähemal 2 tundi jahtuda.
Põletuste vältimiseks laske grillil enne puhastamist täielikult jahtuda.

ET

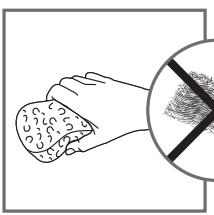
6 Puhastamine



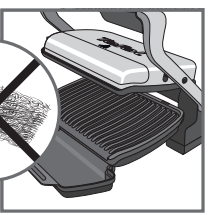
29



30

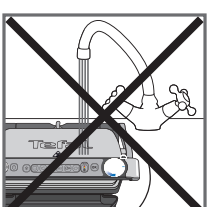


31

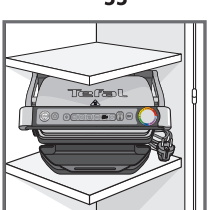


32

33



34



35

29 Enne puhastamist avage plaatide lukustus ja eemaldage plaadid, et vältida küpsetuspindade kahjustamist.

30 Seadet ja selle toitejuhet ei tohi pesta nõudepesumasinas. 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.

31–32
Kui te ei soovi küpsetusplaate nõudepesumasinas pesta, kasutage puhastamiseks kuuma vett ja vähest nõudepesuvahendit, seejärel loputage jääkide eemaldamiseks põhjalikult. Kuivatage need hoolikalt paberkäterätiga.
Ärge kasutage grill mis tahes osa puhastamiseks metallist küürimisvahendeid, terasvilla ega abrasiivseid puhastusvahendeid, kasutage ainult nailonist või mittemetallist puhastusnuustikuid.
Tühjendage rasvakogumisnõu ja peske see lahjas seebilahuses, seejärel kuivatage põhjalikult paberkäterätiga.

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 parandustööd tuleb lasta teha tunnustatud hoolduskeskuse töötajal.

ET

Tõrkeotsingujuhend

Probleem	Põhjus	Lahendus
Nupp **vilgub** + **märgutuli põleb roheliselt** + **nupp vilgub**	• 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 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. **Toidu kogus on liiga väike, OK vilgub.**	• Kinnitage küpsetamise sisselülitamine, vajutades nuppu .
Seade lülitab sisse käsirežiimi + märgutuli **vilgub punaselt**. + temperatuurinupp ja nupu valgustus põlevad	• 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			Läbiküpsenud
Sealiha / vorstid / lambaliha			Läbiküpsenud

Nõuanded: kui soovite oma liha väga toorelt (veriselt), võite kasutada astet .

Küpsetusjuhised (koos käsirežiimiga)

Toiduaine		Küpsetus-programm	Küpsusaste: toores	Küpsusaste: keskmiselt küps	Küpsusaste: läbiküpsenud
Leib, sai	Leivaviilud, röstvõileivad				
	Burger: (pärast liha eelküpsetamist)				
Liha ja linnuliha	Seafilee (kondita), seakülg				
	Lambaliha (kondita)				
	Külmutatud kananagitsad				
	Seakülg				
	Singiviil küpsetamiseks				
	Marineeritud kanarind				
	Pardirind				
Kala	Terve forell				
	Kooritud krevetid				
	Hiidkrevetid (koorimata ja kooritud)				
	Tuunikalasteik				
Käsirežiim Vaadake käsirežiimi lühijuhendit	Grillitud puu- ja köögivili (tuleb lõigata samadesse mõõtmetesse ja paksusesse)		4 erinevat temperatuuriseadet		

Külmutatud toidu korral vajutage enne programmi valimist .

ET

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.

LT

Šis prietaisas nėra skirtas eksploatuoti naudojant išorinį laikmatį ar atskirą nuotolinio valdymo sistemą.
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.

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.

LT

Aplinka

Svarbiausia apsaugoti aplinką!

Jūsų prietaise yra vertingų medžiagų, kurias galima regeneruoti ar perdirbti.
Palikite jį vietiniame miesto atliekų surinkimo taške.

Aprašymas

A	Valdymo skydas	**A4**	4 temperatūros nustatymo lygiai rankiniame režime; apie specifinį rankinį režimą skaitykite greitos pradžios vadove.	**C**	Rankena
A1	Įjungimo / išjungimo mygtukas	**A5**	**OK** mygtukas	**D**	Kepimo lėkštės
A2	Šaldyto maisto režimas	**A6**	Kepimo lygio indikatorius	**E**	Nuvarvėjimo padėklas
A3	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
Kol kepama, prietaisas pypsės pranešdamas naudotojui, kad greitai bus pasiektas „puszalio“ kepimo lygis (geltona spalva).

kepama – paruošta valgyti

GELTONA
„Puszalis“ maistas.

ORANŽINĖ
„Vidutiniškai iškepęs“ maistas.

RAUDONA
„Gerai iškepęs“ maistas.
Kepimo pabaiga

palaikoma šiluma „apie 30'“

ŽYBČIOJA RAUDONA SPALVA
„Gerai iškepęs“ lygis baigtas.

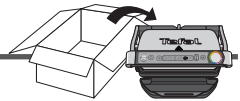
IŠTISAI DEGA ŽALIA SPALVA
Pasirinktas arba automatiškai aktyvuotas rankinis režimas, žr. „Gedimų šalinimo vadovą“ 196 puslapyje.

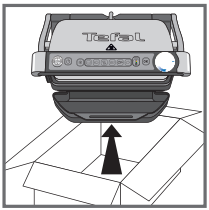
ŽYBČIOJA BALTA SPALVA
Produktas blogai veikia
Žr. „Gedimų šalinimo vadovą“.
Susisiekite su klientų aptarnavimo padaliniu

Kepimo programų vadovas

- Mėsainis
- Paukštiena
- Raudona mėsa
- Sumuštinis
- Žuvis
- Kiauliena, dešrelės, aviena
- Rankinis režimas: įprastas grilis veikiantis rankiniu režimu, įskaitant 4 skirtingus temperatūros lygius (nuo 110°C iki 275°C)

1 Pasiruošimas





1

2

3

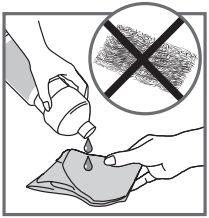
4

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.

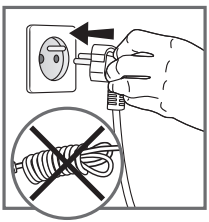
3-4
Padėkite nuimamą lašų surinkimo padėklą prietaiso priekyje.

2 Įkaitinimas

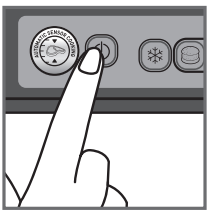


5

6



7



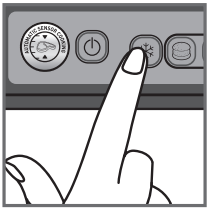
8

5 Norėdami gauti geriausią rezultatą, galite perbraukti kepimo lėkštes nedideliame aliejaus kiekyje įmirkytu popieriniu rankšluosčiu, kad pagerintumėte nelimpančias savybes.

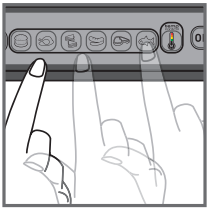
6 Pašalinkite aliejaus perteklių švariu popieriniu virtuviniu rankšluosčiu.

7 Įsitikinkite, kad viršutinė ir apatinė lėkštės yra taisyklingai įdėtos į prietaisą. Nepradėkite kaitinti, kol neįdėsite lėkščių. Įjunkite prietaisą į pagrindinį elektros tiekimo šaltinį. (Atkreipiame jūsų dėmesį, kad laidas turėtų būti visiškai išvyniotas).

8 Paspauskite mygtuką.
Įspėjimas: Įsitikinkite, kad tarp lėkščių nėra įdėta maisto.



9



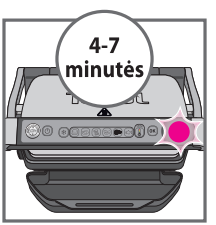
10

9 Jei maistas, kurį norite kepti, yra šaldytas, paspauskite atitinkamą 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, peržiūrėkite kepimo instrukcijas psl. 197.

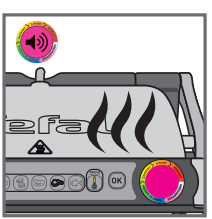
11



12

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.

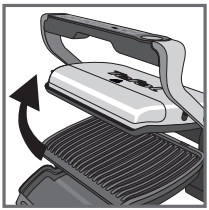


13

13 Įkaitinimas bus baigtas pasigirdus garsiniam signalui ir kai užges kepimo lygio indikatorius.
Komentarai: Jei pasibaigus įkaitinimui prietaisas liks uždarytas, apsaugos sistema prietaisą išjungs.

LT

3 Kepimas



14

15

16

17

18

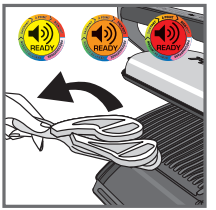
14-15 Įkaitinus, prietaisas paruoštas naudojimui.
Atidarykite keptuvą ir padėkite maistą ant kepimo lėkštės.
Komentarai: jei prietaisas bus atidarytas per ilgai, saugumo sistema automatiškai išjungs prietaisą.

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 švieselė bus geltona ir išgirsite pyptelėjimą – jūsų maistas bus pusžalis, oranžinė – vidutiniškai iškepęs, o kai indikatoriaus švieselė 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 didelį kiekį maisto, kaskart iš naujo nustatykite prietaiso temperatūrą (žr. 2 dalį „Išankstinis įkaitinimas“ nuo 9 punkto), net jei kepsite tokios pačios rūšies maistą ar naudosite tą pačią programą.

Kaip kepti didesnį maisto kiekį:

Iškepę pirmą maisto dalį:

1. Įsitikinkite, kad prietaisas uždarytas ir jame neliko jokių maisto likučių.
2. Pasirinkite tinkamą kepimo režimą ar programą (tai padaryti būtina net jei kepimo režimas bus toks pats, kaip prieš tai kepto maisto).
3. Spauskite mygtuką „**OK**“, kad pradėtumėte išankstinį įkaitinimą. Kol prietaisas kais, lemputė, rodanti kepimo lygį mirksės violetine spalva.
4. Kai išankstinis įkaitinimas bus baigtas, prietaisas supypsės ir indikatoriaus šviesa nebežybsės violetine spalva.
5. Pasibaigus išankstiniam įkaitinimui, prietaisas bus paruoštas naudoti. Atidarykite keptuvo dangtį ir įdėkite maistą.

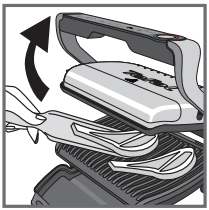
Svarbu:

- 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

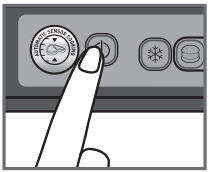
Jei norite iškepti maistą pagal skirtingus asmeninius pasirinkimus, atidarykite keptuvą ir išimkite maistą, kai jis bus iškepęs tiek, kiek pageidaujate, paskui jį uždarykite ir toliau kepkite likusį maistą. Programa tęs kepimo ciklą iki lygio„gerai iškepęs“.

25 Šilumos palaikymo funkcija

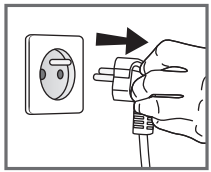
Pasiekus lygį„gerai iškepęs“ kepimas bus baigtas, prietaisas automatiškai įjungs šilumos palaikymo funkciją, indikatorius užsidegs raudonai ir kas 20 sekundžių prietaisas ims pypsėti. Jei maistas liks ant keptuvo, jis toliau keps, kol atauš kepimo lėkštės. Galite išjungti pypsėjimą paspaudę mygtuką„**OK**“.

Pastaba: po kai kurio laiko apsaugos sistema automatiškai išjungs pritaiso maitinimą.

LT



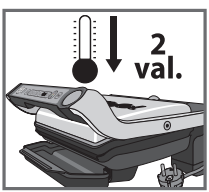
26



27

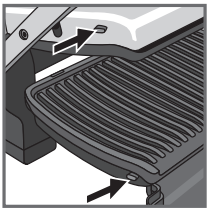
26 Norėdami išjungti prietaisą paspauskite mygtuką „on/off“.

27 Ištraukite prietaiso kištuką iš elektros lizdo.

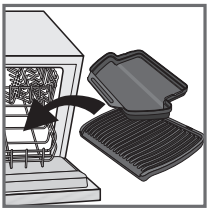


28

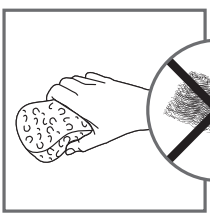
28 Leiskite prietaisui ataušti bent 2 valandas.
Siekdami išvengti netyčinių nusideginimų, prieš plaunant leiskite keptuvui gerai ataušti.



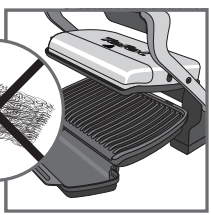
29



30

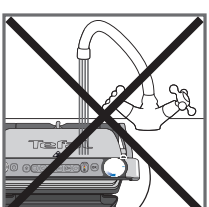


31

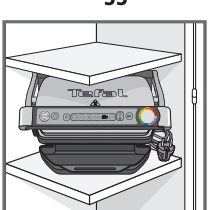


32

33



34



35

29 Prieš valydami atfiksuokite ir išimkite lėkštes, kad nesugadintumėte kepimo paviršiaus.

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.

31-32
Jei neplausite kepimo lėkščių indaplovėje, nuplaukite jas po šiltu vandeniu su trupučiu indų plovimo skysčio, tada gerai nuskalaukite, kad nuplautumėte likučius. Kruopščiai jas nušluostykite popieriniu rankšluosčiu.
Nevalykite jokių keptuvo dalių metaliniais šveistukais, metalinėmis plaušinėmis ar abrazyviniais valikliais, naudokite tik nailono ar nemetalines valymo kempinėles.
Išpilkite sulčių nuvarvėjimo padėklą ir išplaukite jį su vandeniu ir muilu, po to 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.

Visus taisymo darbus turi atlikti patvirtinto serviso atstovas.

LT

Gedimų šalinimo gidas

Problema	Priežastis	Sprendimas
Mirksi mygtukas + **Indikatoriaus švieselė ištisai dega žaliai** + **Mirksi mygtukas**	• 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 + **Mirksi / / / mygtukas** + **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 nepypsi.		
Balta spalva žybčioja indikatoriaus švieselė + **Mirksi mygtukas** + 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 **Maisto kiekis nėra pakankamas, mirksi mygtukas „OK".**	• Patvirtinkite kepimo aktyvavimą spausdami mygtuką .
Prietaisas įjungs rankinį režimą. + Indikatoriaus švieselė **žybčioja raudonai**. + užsifiksuoja mygtukas temperatūros valdymas ir 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.

LT

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			Gerai iškepta
Kiaulieną, dešreles, avieną			Gerai iškepta

Patarimai: jei norite, kad mėsa būtų itin puszalė (mėlyna), galite naudoti .

Kepimo vadovas (įskaitant rankinį režimą)

Maistas		Kepimo programa	Kepimo lygis: puszalis	vidutiniškai iškepta	gerai iškepta
Duona	Duonos riekelės, skrudinti sumuštiniai				
	Mėsainis: (kai mėsa apkepta)				
Mėsa ir paukštiena	Kiaulienos filė (be kaulo), šoninė				
	Aviena (be kaulo)				
	Šaldyti vištienos kepsneliai				
	Šoninė				
	Neapkepti kumpio gabalėliai				
	Marinuota vištienos krūtinėlė				
	Antienos krūtinėlė				
Žuvis	Visas upėtakis				
	Lukštentos krevetės				
	Karališkosios krevetės (su kiautu ir be jo)				
	Tuno kepsnys				
Rankinis režimas Apie rankinį režimą skaitykite greitos pradžios vadovą.	Kepti vaisiai ir daržovės (reikia supjaustyti vienodo dydžio ir storio gabalėliais)		4 skirtingi temperatūros nustatymai		

Šaldytas maistas: spauskite prieš pasirinkdami programą.

LT

DROŠĪBAS INSTRUKCIJAS
BŪTISKI AIZSARGPASĀKUMI

Lietošanas, tehniskās apkopes un produkta uzstādīšanas norādījumi: drošības nolūkos, lūdzu, izlasiet visu šīs rokasgrāmatas saturu, ieskaitot norādītās piktogrammas.

Šī ierīce ir paredzēta lietošanai tikai iekštelpās un mājsaimniecībā. Tā nav paredzēta lietošanai tālāk norādītajā veidā, un ierīces garantija neattiecas uz tālāk norādīto lietojumu:

- personāla virtuves zonās veikalos, birojos un citā darba vidē;
- zemnieku saimniecībās;
- klientu patstāvīgai lietošanai viesnīcās, moteļos un citā dzīvojamā vidē;
- iestādēs, kur tiek pasniegtas brokastis amerikāņu gaumē (B&B).

Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes noņemiet visus iepakojuma materiālus, uzlīmes un piederumus no ierīces iekšpuses un ārpuses.

Šī ierīce nav paredzēta lietošanai personām (tostarp bērniem) ar ierobežotām fiziskajām, sensorajām vai garīgajām spējām, kā arī ar pieredzes un zināšanu trūkumu, izņemot gadījumus, kad tas notiek pieaugušā, kas ir atbildīgs par viņu drošību, pārraudzībā vai vadībā. Ir jānodrošina bērnu uzraudzība, lai tie nerotaļātos ar ierīci un neizmantotu to kā rotaļlietu.

Šo ierīci drīkst lietot bērni, kas ir vismaz 8 gadus veci, un personas ar ierobežotām fiziskajām, sensorajām vai garīgajām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu, ja tiek nodrošināta to uzraudzība un tām tiek sniegti norādījumi par ierīces drošu lietojumu, kā arī tās izprot ar ierīces lietošanu saistīto apdraudējumu. Tīrīšanu un tehnisko apkopi nedrīkst veikt bērni, kas nav vecāki par 8 gadiem un netiek uzraudzīti.

Turiet ierīci un tās vadu bērniem, kas ir jaunāki par 8 gadiem, neaizsniedzamā vietā.

Nekādā gadījumā neatstājiet ierīci neuzraudzītu, kamēr tā darbojas.

Kontaktvirsmas temperatūra var būt augsta ierīces darbības laikā. Nekādā gadījumā nepieskarieties ierīces karstajām virsmām.

Šī iekārta nav paredzēta lietošanai, izmantojot ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.

LV

Pirms iekārtas pievienošanas energoapgādei, pilnībā attiniet elektrības vadu.
Ja barošanas vads ir bojāts, tā nomaiņa ir jāveic ražotājam vai tā pēcpārdošanas pakalpojumu sniedzējam, lai novērstu jebkādu apdraudējumu.
Neizmantojiet pagarinātājvadu. Ja uzņematies pilnu atbildību par savu rīcību, izmantojiet tikai tādu pagarinātājvadu, kas ir labā tehniskajā stāvoklī un kam ir kontaktspraudnis ar sazemētu savienojumu, kā arī kas atbilst iekārtas jaudas nominālvērtībām. Veiciet visus nepieciešamos piesardzības pasākumus, lai novērstu paklupšanu pār pagarinātājvadu.
Vienmēr pievienojiet ierīci sazemētai kontaktrozetei.
Pārliecinieties, ka elektrobarošanas avots ir saderīgs ar ierīces apakšā norādītajām jaudas nominālvērtībām un sprieguma rādītājiem.
Ēdiena gatavošanas šķīvjus mazgājiet, izmantojot sūkli, karstu ūdeni un mazgāšanas līdzekli.
Nekādā gadījumā nemērciet ierīci, tās barošanas vadu vai kontaktspraudni ūdenī vai citā šķidrumā.

BRĪDINĀJUMS. Nesildiet un neveiciet priekšsildīšanu, ja grilā nav ievietoti abi ēdiena gatavošanas šķīvji.

Kā rīkoties

- Rūpīgi izlasiet šīs instrukcijas, kas atbilst dažādām iekārtas versijām atkarībā no komplektācijā iekļautajiem piederumiem, un glabājiet tās pieejamā vietā.
- Ja notiek negadījums, nekavējoties noskalojiet apdegumu ar aukstu ūdeni un nepieciešamības gadījumā izsauciet medicīnisko palīdzību.
- Pirms pirmās lietošanas reizes noskalojiet šķīvjus (skat. 5. punktu), uzlejiet uz tiem nelielu daudzumu pārtikas eļļas un noslaukiet tos ar mīkstu drāniņu vai virtuves papīra dvieli.
- Uzmanīgi novietojiet barošanas vadu (ar pagarinātājvadu vai bez tā) tā, lai viesi varētu brīvi pārvietoties ap galdu nepaklūpot.
- Ēdiena gatavošanas laikā radušies dūmi var būt bīstami dzīvniekiem ar īpaši jutīgu elpošanas sistēmu, piemēram, putniem. Putnu saimniekiem iesakām neturēt tos ēdiena gatavošanas zonas tuvumā.
- Vienmēr turiet šo iekārtu bērniem nepieejamā vietā.
- Pirms pirmās lietošanas reizes pārbaudiet, vai šķīvja abas puses ir tīras.
- Lai novērstu šķīvju bojājumus, lietojiet tos tikai tajā ierīcē, kurai tie ir paredzēti (piem., nelietojiet tos cepeškrāsnī, uz gāzes plīts vai elektriskās sildvirsmas u. c.).
- Nodrošiniet, lai šķīvji būtu stabili novietoti un pareizi piestiprināti pie ierīces. Lietojiet tikai tos šķīvjus, kas ietilpst iekārtas komplektācijā vai ir iegādāti apstiprinātā servisa centrā.
- Izmantojiet tikai koka vai plastmasas lāpstiņu, lai novērstu šķīvju bojājumus.
- Lietojiet tikai tādas detaļas un piederumus, kas ietilpst iekārtas komplektācijā vai ir iegādāti apstiprinātā servisa centrā. Nelietojiet šīs detaļas un piederumus citām ierīcēm vai citā nolūkā.

LV

Kā nedrīkst rīkoties

- Nelietojiet šo ierīci ārpus telpām.
- Nekādā gadījumā neatstājiet ierīci neuzraudzītu, kamēr tā ir pievienota energoapgādei vai tiek lietota.
- Lai novērstu ierīces pārkaršanu, nenovietojiet to stūrī vai zem sienas skapīša.
- Nekādā gadījumā nenovietojiet ierīci uz trauslas vai slidenas virsmas (stikla galda, galdauta, lakotas mēbeles u. c.) vai uz mīkstas virsmas, piemēram, virtuves dvieļa.
- Nekādā gadījumā nenovietojiet ierīci zem skapīša, kas ir piestiprināts pie sienas vai skapja, kā arī viegli uzliesmojošu materiālu, piemēram, žalūziju, aizkaru vai sienas dekoru tuvumā.
- Nekādā gadījumā nenovietojiet šo ierīci uz karstas vai slidenas virsmas vai tās tuvumā; barošanas vads nedrīkst atrasties tuvumā vai saskarē ar ierīces karstajām detaļām, karstuma avota tuvumā vai novietots uz asām malām.
- Nenovietojiet uz ierīces virsmām, kas ir paredzētas ēdiena gatavošanai, ēdiena gatavošanas piederumus.
- Nekādā gadījumā negrieziet produktus tieši uz ierīces šķīvjiem.
- Nelietojiet metāla sukas, abrazīvu stieples beržamo vai abrazīvu pulveri, jo tā iespējams sabojāt nelīpošo pārklājumu.
- Nepārvietojiet ierīci tās darbības laikā.
- Nepārvietojiet ierīci, turot to aiz roktura vai metāliskajām stieplēm.
- Nekādā gadījumā nedarbiniet ierīci tukšgaitā.
- Nenovietojiet alumīnija foliju vai citus materiālus/priekšmetus starp šķīvi un gatavojamo ēdienu.
- Ēdiena gatavošanas laikā neņemiet nost tauku savākšanas tvertni. Ja tauku savākšanas tvertne piepildās ēdiena gatavošanas laikā, ļaujiet ierīcei atdzist un tad iztukšojiet tvertni.
- Nenovietojiet karsto šķīvi uz trauslas virsmas vai zem tekoša ūdens.
- Lai saglabātu pārklājuma nelīpošās īpašības, neveiciet pārmērīgu priekšsildīšanu, kamēr ierīce ir tukša.
- Šķīvjus nedrīkst pārvietot, kamēr tie ir karsti.
- Negatavojiet ēdienu alumīnija folijā.
- Lai novērstu ierīces bojājumus, nekādā gadījumā negatavojiet ierīcē ēdienus, izmantojot "flambē" receptes (ēdienu gatavošanu ar alkoholiskiem komponentiem, izmantojot degošu liesmu).
- Nenovietojiet starp šķīvjiem un sildelementu alumīnija plāksni vai jebkādu citu priekšmetu.
- Nekādā gadījumā nekarsējiet ierīci un negatavojiet tajā ēdienu, kamēr grils ir atvērts.
- Nekādā gadījumā nesildiet ierīci, ja tajā nav ievietoti ēdiena gatavošanas šķīvji.

Padomi/informācija

- Paldies, ka iegādājāties šo ierīci, kas ir paredzēta lietošanai tikai mājsaimniecībās.
- Jūsu drošības nolūkos tiek nodrošināta šīs ierīces atbilstība attiecīgajiem standartiem un noteikumiem – Zemsprieguma direktīvai – Elektromagnētiskās saderības direktīvai – Vides drošības prasībām – Prasībām attiecībā uz materiāliem, kas ir saskarē ar pārtiku.
- Lietojot ierīci pirmoreiz, pirmo dažu minūšu laikā var rasties neliela smaka un nelieli dūmi.
- Mūsu uzņēmums pastāvīgi veic izpētes un izstrādes darbības un var modificēt šos izstrādājumus bez iepriekšēja paziņojuma.
- Nelietojiet pārtikā produktus, kas nonāk saskarē ar ierīces daļām, kuras ir apzīmētas ar logotipu .
- Ja ēdiens ir pārāk biezs, ierīces drošības sistēma apturēs ierīces darbību.

Vides apsvērumi

Vides aizsardzība ir prioritāra!

Jūsu ierīce satur vērtīgus materiālus, ko var atjaunot vai pārstrādāt.

Nogādājiet to vietējā sadzīves atkritumu savākšanas punktā.

LV

Apraksts

A Vadības panelis

A1 Ieslēgšanas/ izslēgšanas poga

A2 Saldētu produktu režīms

A3 Gatavošanas programmas

A4 Četri temperatūras iestatījumi manuālajā režīmā; skatiet konkrētus manuālos režīmus ātrās darba sākšanas instrukcijās.

A5 **Poga OK** (Labi)

A6 Ēdiena gatavības līmeņa indikators

B Korpuss

C Rokturis

D Gatavošanas šķīvji

E Pilienu savākšanas trauks

F Barošanas vads

Ēdiena gatavības līmeņa indikatora krāsu skaidrojums

priekšsildīšana

MIRGO ROZĀ KRĀSĀ
Nogaidiet.

DEG ROZĀ KRĀSĀ
Priekšsildīšana ir pabeigta.
Varat ievietot ēdienu.

gatavošanas uzsākšana

ZILĀ KRĀSĀ
Tiek uzsākta ēdiena gatavošana.

ZAĻĀ KRĀSĀ
Kamēr ēdiens tiek gatavots, ierīces signāls (pīkstiens) brīdinās lietotāju par to, ka drīz tiks sasniegts gatavības līmenis "jēls" (dzeltens).

gatavošana — ēdiens gatavs

DZELTENS
"Jēls" gatavības līmenis.

ORANŽS
"Pusgatavs" līmenis.

SARKANS
"Gatavs" ēdiens.
Gatavošanas beigas

siltuma saglabāšana "aptuveni 30 minūtes"

MIRGO SARKANĀ KRĀSĀ
Gatavošana līdz "gatavam" līmenim ir pabeigta.

DEG ZAĻĀ KRĀSĀ
Manuālā funkcija ir izvēlēta vai automātiski aktivizēta; skatiet sadaļu "Problēmu novēršanas instrukcijas" 209. lpp.

MIRGO BALTĀ KRĀSĀ
Ierīces darbības kļūme.
Skatiet "Problēmu novēršanas instrukcijas".
Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

Gatavošanas programmu raksturojums

Hamburgeri

Mājputnu gaļa

Liellopa gaļa

Panini/sviestmaizes

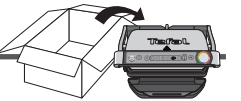
Zivs

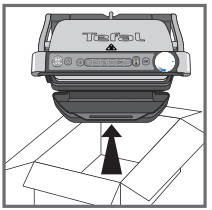
Cūkgaļa / desas / jēra gaļa

Manuālais režīms: tradicionāls grils ar manuālu vadību, tostarp četriem dažādiem temperatūras iestatījumiem (110–275 °C)

LV

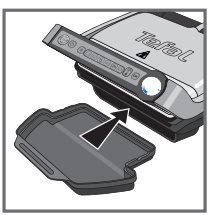
1 Sagatavošana lietošanai





1

2



3

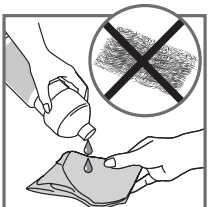
4

1 Noņemiet visus iepakojuma materiālus, uzlīmes un piederumus no ierīces iekšpuses un ārpuses.
Krāsaino uzlīmi uz gatavības līmeņa indikatora var nomainīt atbilstoši valodai. Jūs varat to aizstāt ar uzlīmi, kas atrodas ierīces iepakojumā.

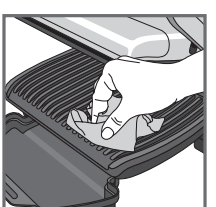
2 Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes rūpīgi notīriet šķīvjus ar siltu ūdeni, kam pievienots nedaudz trauku mazgāšanas līdzekļa, noskalojiet un pilnībā nožāvējiet.

3-4
Novietojiet izņemamo pilienu savākšanas trauku ierīces priekšpusē.

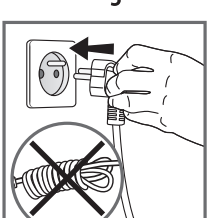
2 Priekšsildīšana



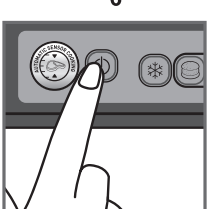
5



6



7



8

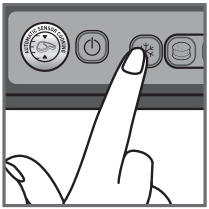
5 Lai nodrošinātu labākos iespējamos rezultātus, varat noslaucīt gatavošanas šķīvjus, izmantojot papīra dvieli, kas iemērkts nelielā daudzumā pārtikas eļļas, lai veicinātu šķīvju nelīpošās īpašības.

6 Noslaukiet eļļas atliekas, izmantojot tīru virtuves papīra dvieli.

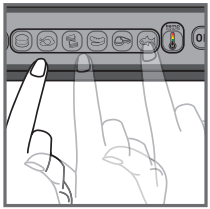
7 Pārliecinieties, ka augšējais un apakšējais šķīvis ir pareizi ievietoti. Neaktivizējiet priekšsildīšanu, kamēr ierīcē nav ievietoti šķīvji. Pievienojiet ierīci elektrotīklam (ņemiet vērā, ka barošanas vadam ir jābūt pilnībā izritinātam).

8 Nospiediet slēdzi.
Uzmanību! Pārliecinieties, ka starp šķīvjiem neatrodas pārtikas produkti.

LV



9

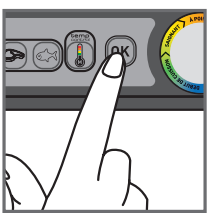


10

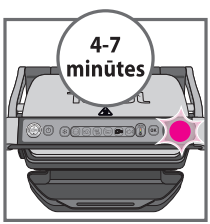
9 Ja pagatavojamais pārtikas produkts ir sasaldēts, nospiediet atbilstošo pogu.

10 Izvēlieties gatavošanas režīmu atbilstoši pagatavojamā ēdiena veidam.
Padoms, kas īpaši attiecināms uz gaļas izstrādājumu pagatavošanu: gatavošanas rezultāts, izmantojot priekšiestatītās programmas, var atšķirties atkarībā no sākotnējā materiāla, griezuma un gatavojamā pārtikas produkta kvalitātes, jo šīs programmas ir iestatītas un pārbaudītas, izmantojot kvalitatīvus pārtikas produktus.
Ēdiena gatavošanas procesā ir jāņem vērā arī gaļas šķēles biezums — nav ieteicams gatavot ēdienus, kuros ietilpstošais produkts ir biezāks par 4 cm.

Ja neesat pārliecināts par to, kuru gatavošanas režīmu izvēlēties, lūdzu, skatiet ēdiena gatavošanas norādījumus 210. lpp.



11



12

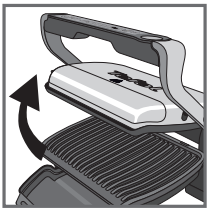
11 Nospiediet pogu **"OK"** (Labi): ierīce uzsāks priekšsildīšanu, un gatavošanas līmeņa indikators iemirgosies rozā krāsā.
Ņemiet vērā! Ja ir izvēlēta neatbilstoša programma, atgriezieties pie 8. darbības.

12 Nogaidiet 4 - 7 minūtes.

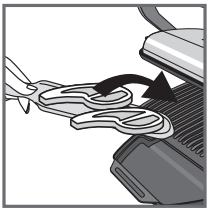
13

13 Atskanēs signāls, un gatavošanas līmeņa indikators pārstās mirgot rozā krāsā, norādot uz to ka priekšsildīšana ir pabeigta.
Piezīmes. Priekšsildīšanas noslēgumā, ja ierīce netiek atvērta, drošības sistēma to izslēdz.

LV

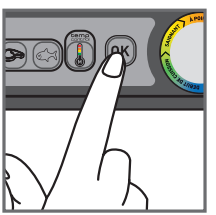


14



15

16



17

18

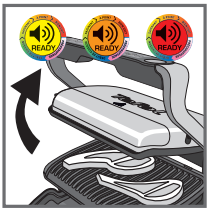
14-15 Pēc priekšsildīšanas ierīce ir gatava lietošanai.
Atveriet grilu un novietojiet pārtikas produktus uz gatavošanas šķīvja.
Piezīmes. Ja ierīce pārāk ilgi ir atvērta, drošības sistēma to automātiski izslēgs.

16-17 Ierīce automātiski noregulē gatavošanas ciklu (laiku un temperatūru) atbilstoši pārtikas produktu biezumam un daudzumam.
Lai sāktu gatavošanas ciklu, aizveriet ierīci.
Gatavojot ļoti plānus pārtikas produktus: aizveriet ierīci; sāks mirgot poga "OK" (Labi), un indikators nemainīgi degs sarkanā krāsā; nospiediet pogu "OK" (Labi), lai ierīce varētu atpazīt gatavojamo ēdienu un uzsākt gatavošanas ciklu.
Gatavības līmeņa indikators iedegas zilā krāsā un pēc tam zaļā krāsā, norādot, ka ēdiens tiek gatavots (labāko rezultātu nodrošināšanai ēdiena gatavošanas laikā neveriet vaļā ierīci un nekustiniet ēdienu).
Kamēr ēdiens tiek gatavots, ierīce ar pīkstienu brīdina tās lietotāju ikreiz, kad tiek sasniegts noteikts ēdiena gatavības līmenis (piem., pusjēls/dzeltens).

18 Indikatora gaisma mainās atkarībā no ēdiena gatavības pakāpes. Kad indikators deg dzeltenā krāsā un atskan pīkstiens, ēdiens ir pusjēls; kad indikators deg oranžā krāsā un atskan pīkstiens, ēdiena gatavības pakāpe ir vidēja; kad indikators deg sarkanā krāsā, ēdiens ir gatavs.
Ņemiet vērā! Ja vēlaties, lai gaļa būtu pavisam pusjēla, izņemiet to no ierīces, kad ēdiena gatavības indikators iedegas zaļā krāsā.
Ņemiet vērā (īpaši tad, ja gatavojat gaļu), ka tas ir normāli, ja gatavošanas rezultātu ietekmē pārtikas produktu veids, kvalitāte un sākotnējais stāvoklis.

LV

3 Ēdiena gatavošana



19

20

21

19-20 Parādoties vēlamajam gatavības līmenim atbilstošā indikatora krāsa un atskanot signālam, atveriet ierīci un izņemiet ēdienu.

21 Aizveriet ierīci. Vadības panelis izgaismosies, un tiks iestatīts "programmas izvēles" režīms.
Piezīme. Ja netiek izvēlēta neviena programma, drošības sistēma automātiski izslēgs ierīci.

Secīgi ēdiena gatavošanas cikli

Ja vēlaties pagatavot vairāk ēdienu, vēlreiz iestatiet ierīces temperatūru (skat. 2. sadaļu "Priekšsildīšana", sākot ar 9. punktu) arī tad, ja gatavojat to pašu ēdiena veidu vai tajā pašā programmā.

Lielāka ēdiena daudzuma gatavošana:

Kad pirmā ēdiena porcija ir pagatavota, veiciet tālāk norādītās darbības.

1. Pārliecinieties, ka ierīce ir aizvērta un tajā nav palikušas ēdiena atliekas.
2. Izvēlieties atbilstošu gatavošanas režīmu vai programmu (šī darbība ir nepieciešama arī tad, ja gatavošanas režīms ir tāds pats, kādu lietojāt jau pagatavotajiem ēdieniem).
3. Nospiediet pogu "**OK**" (Labi), lai uzsāktu priekšsildīšanu. Priekšsildīšanas laikā ēdiena gatavības līmeņa indikatora gaisma mirgos sarkanā krāsā.
4. Pēc priekšsildīšanas pabeigšanas atskanēs ierīces signāls un indikatora gaisma pārtrauks mirgot sarkanā krāsā.
5. Ierīce ir gatava lietošanai uzreiz pēc priekšsildīšanas pabeigšanas. Atveriet grila vāku un ievietojiet tajā gatavojamos pārtikas produktus.

Svarīgi!

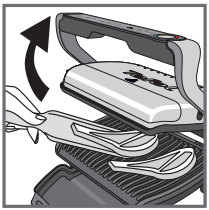
- Lūdzu, ņemiet vērā, ka priekšsildīšana ir nepieciešama jebkurai jauna ēdiena gatavošanai.

Atgādinājums. Pirms priekšsildīšanas aktivizēšanas pārliecinieties, ka ierīce ir aizvērta un tajā nav palikušas ēdiena atliekas.

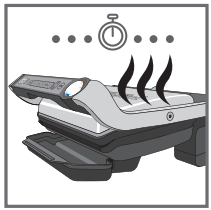
- Pēc tam nogaidiet, līdz priekšsildīšana tiek pabeigta, un tad atveriet grilu un ievietojiet tajā ēdienu.

Piezīme. Ja jaunais priekšsildīšanas cikls ir aktivizēts uzreiz pēc iepriekšējā cikla beigām, priekšsildīšanas cikla ilgums tiks samazināts.

LV



22



23

24

25

22-23-24

Ja vēlaties pagatavot ēdienu atbilstoši atšķirīgām individuālām gaumēm, atveriet grilu un izņemiet ēdienu brīdī, kad tas ir sasniedzis vēlamo gatavības pakāpi, pēc tam aizveriet grilu un turpiniet gatavot pārējos ēdienus. Programma turpinās gatavošanas ciklu, līdz tiks sasniegts iestatītais gatavības līmenis.

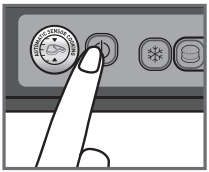
25 Siltuma saglabāšanas funkcija

Pēc vēlamā gatavības līmeņa sasniegšanas un ēdiena gatavošanas pabeigšanas ierīce automātiski aktivizē siltuma saglabāšanas funkciju, indikatora gaisma iedegas sarkanā krāsā un ierīce sāk pīkstēt ik pēc 20 sekundēm. Ja ēdiens tiek atstāts grilā, ierīce turpinās to sildīt, kamēr gatavošanas šķīvji atdzisīs. Varat deaktivizēt pīkstēšanu, nospiežot pogu " **OK** " (Labi).

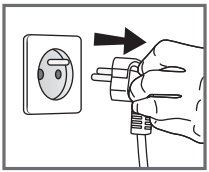
Piezīme. Ierīces drošības sistēma automātiski to izslēgs pēc noteikta laika.

LV

5 Tīrīšana un apkope



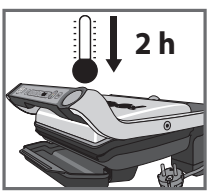
26



27

26 Lai izslēgtu ierīci, nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu.

27 Atvienojiet ierīci no sienas kontaktrozetes.

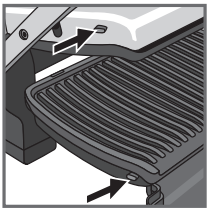


28

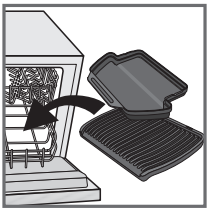
28 Ļaujiet tai atdzist vismaz 2 stundas. Lai novērstu nejaušu apdegumu gūšanu, ļaujiet grilam pilnībā atdzist, pirms sākat to tīrīt.

LV

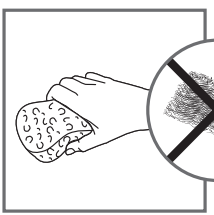
6 Tīrīšana



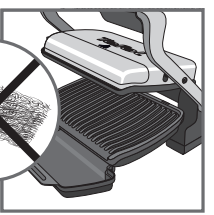
29



30

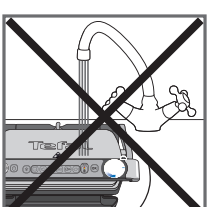


31

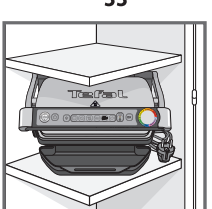


32

33



34



35

29 Pirms ierīces tīrīšanas atbrīvojiet un izņemiet šķīvjus, lai novērstu gatavošanas virsmas bojājumus.

30 Ierīci un tās vadu nedrīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā. Sildelementus, to redzamās un neredzamās daļas nedrīkst tīrīt pēc šķīvju izņemšanas. Ja tie ir ļoti netīri, nogaidiet, līdz ierīce pilnībā atdziest, un notīriet tos ar sausu lupatiņu.

31-32

Ja nevēlaties mazgāt gatavošanas šķīvjus trauku mazgājamajā mašīnā, notīriet tos ar karstu ūdeni, kam pievienots nedaudz mazgāšanas līdzekļa, rūpīgi noskalojiet, lai noņemtu netīrumus. Rūpīgi noslaukiet ar papīra dvieli.

Nevienas grila daļas tīrīšanai nelietojiet metāla sukas, abrazīvus stieples beržamos vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus; izmantojiet tikai neilona vai nemetāliskus tīrīšanas līdzekļus.

Iztukšojiet pilienu savākšanas trauku un nomazgājiet to vieglā ziepjūdenī, pēc tam kārtīgi nosusiniet ar papīra dvieli.

33 Lai notīrītu grila pārsegu, noslaukiet to ar siltu, mitru sūkli un nosusiniet ar mīkstu, sausu drāniņu.

34 Nemērciet grila korpusu ūdenī vai jebkādā citā šķidrumā.

35 Vienmēr rūpējieties par to, lai grils būtu tīrs un sauss, pirms novietojat to glabāšanai.

Remontdarbi ir jāveic pilnvarotiem servisa pārstāvjiem.

LV

Problēmu novēršanas instrukcijas

Problēma	Iemesls	Risinājums
Poga **mirgo** + **Indikatora gaisma pastāvīgi deg zaļā krāsā** + **Poga mirgo**	• Ierīces ieslēgšana vai automātiskā gatavošanas cikla aktivizēšana ar ēdienu, bet bez šķivju priekšsildīšanas (manuālais režīms tiek automātiski aktivizēts).	• Pastāv divas iespējas: – Iestatiet temperatūru, nospiežot pogu un pēc tam nospiežot pogu **OK** (Labi). Ļaujiet ēdienam gatavoties, taču ēdiena gatavošanas process ir jāuzrauga (manuālais režīms). – Apturiet ierīces darbību, izņemiet ēdienu, rūpīgi aizveriet ierīci, atiestatiet programmu un nogaidiet, līdz ierīce pabeidz priekšsildīšanu.
Ierīce aptur darbību priekšsildīšanas vai gatavošanas cikla laikā.	• Ēdiena gatavošanas laikā ierīce pārāk ilgi ir bijusi atvērta. • Ierīces dīkstāve pēc priekšsildīšanas vai uzsildīšanas ir bijusi pārāk ilga.	• Atvienojiet ierīci no kontaktrozetes un atstājiet to uz 2-3 minūtēm, pēc tam atsāciet procesu. Nākamreiz, kad lietosiet ierīci, gādājiet, lai ierīces vāks tiktu ātri atvērts un aizvērts, lai nodrošinātu labu ēdiena gatavošanas rezultātu. Ja problēma atkārtojas, sazinieties ar tuvāko *Tefal* klientu apkalpošanas dienestu.
Indikatora gaisma mirgo baltā krāsā + **Poga / / / mirgo** + **Pārtraukts signāls** Ierīces signāls nedarbojas.	• Ierīces darbības kļūme. • Ierīce tiek glabāta vai lietota telpā ar pārāk zemu temperatūru.	• Atvienojiet un atkārtoti pievienojiet ierīci un nekavējoties atsāciet priekšsildīšanas ciklu. Ja problēma saglabājas, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
Indikatora gaisma mirgo baltā krāsā + **Poga mirgo** + Pastāvīgs signāls	• Ierīces darbības kļūme.	• Atvienojiet ierīci un sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
Pēc priekšsildīšanas pabeigšanas es ievietoju grilā ēdienu, aizvēru grila vāku, taču indikators joprojām deg rozā krāsā, un ēdiena gatavošana netiek uzsākta.	• Ierīcē ievietoto pārtikas produktu biezums pārsniedz 4 cm.	• Pārtikas produktu biezums nedrīkst pārsniegt 4 cm.
	• Grils nebija pilnībā atvērts, kad tajā tika ievietots ēdiens.	• Pilnībā atveriet un aizveriet grilu.
	Ierīce nespēj noteikt ēdienu, kas tajā ir ievietots **Ēdiena daudzums nav pietiekams, mirgo poga "OK" (Labi).**	• Apstipriniet gatavošanas uzsākšanu, nospiežot pogu .
Ierīce aktivizēs manuālo režīmu. + Gaismas indikators **mirgo sarkanā krāsā**. + poga temperatūras kontrolei un indikators tiek fiksēti	• Priekšsildīšanas laiks bija pārāk īss.	• Pastāvīgi pārraugiet gatavošanas procesu (lietošanai manuālajā režīmā). **Vai** • Apturiet grila darbību, izņemiet ēdienu, aizveriet grilu, izvēlieties jaunu gatavošanas programmu, kuru vēlaties izmantot, un nogaidiet, līdz tiek pabeigts priekšsildīšanas cikls.

LV

Ēdiena gatavošanas instrukcijas (automātiskā režīma programmās)

Atbilstošā programma	Ēdiena gatavības līmeņa indikatora krāsa		
Liellopa gaļa	Jēla	Pusgatava	Gatava
Hamburgeri	Jēls	Pusgatavs	Gatavs
Panini/sviestmaizes	Viegli apceptas	Apbrūninātas	Kraukšķīgas
Zivs	Viegli apcepta	Vidēji apcepta	Labi izcepta
Mājputnu gaļa			Labi izcepta
Cūkgaļa / desas / jēra gaļa			Labi izcepta

Padoms. Ja vēlaties, lai gaļa būtu pavisam jēla, varat izmantot

Ēdiena gatavošanas instrukcijas (tostarp manuālajā režīmā)

Ēdiens		Gatavošanas programma	Gatavības līmenis jēls / pusgatavs / gatavs
Maize	Maizes šķēles, grauzdētas sviestmaizes		
	Hamburgers: (pēc gaļas iepriekšējās gatavošanas)		
Mājputnu un cita veida gaļa	Cūkgaļas fileja (bez kauliem), cūkgaļas bekons		
	Jēra gaļa (bez kaula)		
	Saldēti vistas nageti		
	Cūkgaļas bekons		
	Pagatavojamās šķiņķa šķēles		
	Marinēta vistas krūtiņa		
	Pīles krūtiņa		
Zivs	Vesela forele		
	Garneles čaulās		
	Karaliskās garneles (ar/bez čaulām)		
	Tunča steiks		
Manuālais režīms Skatiet manuālā režīma ātrās darba uzsākšanas instrukcijas.	Grilēti augļi un dārzeņi (jābūt sagrieztiem vienāda lieluma un biezuma gabaliņos)		Četri atšķirīgi temperatūras iestatījumi

Saldētiem produktiem nospiediet , pirms izvēlaties programmu.

LV

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 ԽՃՈՒՂԻ, 16A, ՇԻՆ.3
AUSTRALIA	1300307824	1 year	GROUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128
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 Vrazova 8/II 71000 Sarajevo
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	1 ano 1 year	SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433, Pompéia, São Paulo/SP
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	2 години 2 years	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД бул. България 81 В, ет. 5 1404 София
CANADA	1-800-418-3325	1 an 1 year	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: طريق٤ ١مايو ، 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	09 622 94 20	2 vuotta 2 years	Groupe SEB Finland Äyritie 12C 01510 Vanta
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. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon Hong-Kong
MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	2 év 2 years	GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. 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	1588-1588	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 81 В, ет. 5 1404 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 929249	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**	815 09 567	2 år 2 years	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup
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	1 year	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 Pty Ltd. 59 Jalan Pemipin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218
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	SEB d.o.o. Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR
SOUTH AFRICA	www.tefal.co.za	1 year	www.tefal.co.za

ESPAÑA **SPAIN**	902 31 24 00	2 años 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona
SVERIGE **SWEDEN**	08 594 213 30	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**	02 769 7477	2 years	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320
TÜRKIYE **TURKEY**	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
VENEZUELA	0800-7268724	2 años 2 years	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas

www.tefal.com **13/12/2016**

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase / Date d'achat / Fecha de compra / Købsdato / 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. / Модель / Үлгісі / 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 / Pardavėjo 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 / Կապնակներպատրաստող անվանում և հասցե. / Название и адрес продавца / Сатушының атауы мен мекен-жайы / 販売店名、住所 / **ชื่อและที่อยู่ของห้างร้านที่ซื้อ** / 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 / **ตราประทับของห้างร้านที่ซื้อ** / 소매점 직인 / Печат на дистрибутер :

EN 3 - 15
RU 16 - 28
UK 29 - 41
PL 42 - 54
CS 55 - 67
SK 68 - 80
HU 81 - 93
BG 94 - 106
HR 107 - 119
RO 120 - 132
SL 133 - 145
BS 146 - 158
SR 159 - 171
ET 172 - 184
LT 185 - 197
LV 198 - 210

Ref. 2100102155