

Tefal®

OptiGrill 2in1 XL



en
pl
lt
et
lv
cs
sk
hu
ro
bg
hr
sl
bs
sr
ru
kk
uk

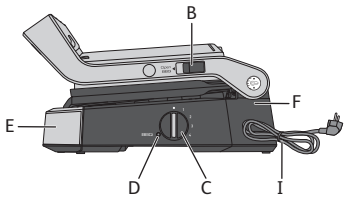
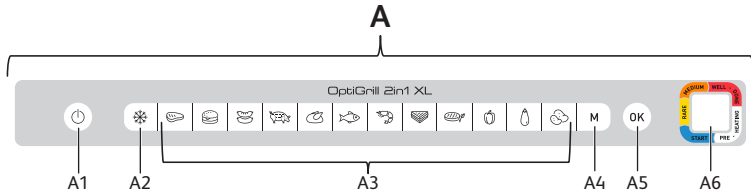
Instructions for use - Instrukcja użytkowania - Naudojimo instrukcija - Kasutusjuhend -
Lietošanas instrukcijas - Pokyny k použití - Návod na použitie - Használati útmutató -
Instrucțiuni de utilizare - Инструкции за употреба - Upute za uporabu -
Navodila za uporabo - Uputstvo za upotrebu - Uputstvo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

TABLE OF CONTENTS

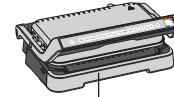
en	Please read the “Use & Safety instructions” booklet carefully before first use.	• Product description	4
pl	Przed pierwszym użyciem zapoznaj się uważnie z broszurą „Instrukcja obsługi i bezpieczeństwa”.	• Positions and interfaces	5
lt	Prieš pirmą kartą naudodami, perskaitykite brošiūrą „Naudojimo ir saugumo instrukcijos“	• Change position	6
et	Enne esimest kasutuskorda lugege tähelepanelikult ohutus- ja kasutusjuhendit.	• Cooking level indicator	6
lv	Pirms pirmās izmantošanas reizes, lūdzu, uzmanīgi izlasiet brošūru “Ekspluatācijas un drošības noteikumi”.	• Before first use	7
cs	Před prvním použitím si přečtěte příručku „Návod k použití a bezpečnostní pokyny“.	• 1. Grill position	8
sk	Pred prvým použitím si pozorne prečítajte brožúru „Používanie a bezpečnostné pokyny“.	a) Using an automatic program	8
hu	Az első használat előtt figyelmesen olvassa el a „Biztonsági és használati utasítások” című kézikönyvet.	b) Using the manual mode	11
ro	Citiți cu atenție broșura „Instrucțiuni de utilizare și siguranță” înainte de prima utilizare.	c) Cooking guide	12
bg	Моля, прочетете внимателно книжката „Инструкции за работа и безопасност“ преди първа употреба.	• 2. Barbecue position	13
hr	Prije prve uporabe pažljivo pročitajte knjižicu „Upute za uporabu i sigurnost”.	• End of use	14
sl	Pred prvo uporabo natančno preberite “Navodila za uporabo in varnostna navodila”.	• Cleaning	15
bs	Prije prve upotrebe pažljivo pročitajte knjižicu “Uputstva za sigurnost i upotrebu”.	• Troubleshooting guide	16
sr	Pre prvog korišćenja pažljivo pročitajte knjižicu “Uputstva za korišćenje i bezbednost”.		
ru	Перед первым использованием внимательно ознакомьтесь с брошюрой «Инструкции по эксплуатации и технике безопасности».		
kk	Бірінші пайдалану алдында «Қауіпсіздік және пайдалану жөніндегі нұсқауларды» оқып шығыңыз.		
uk	Перед першим використанням виробу уважно прочитайте брошуру «Інструкції з використання та техніки безпеки».		

PRODUCT DESCRIPTION

- A. Control panel
- A1. On/Off button
- A2. Frozen food function
- A3. 12 automatic cooking programs
- A4. Manual mode with 4 temperatures
- A5. Confirm selection and start preheating
- A6. Cooking level indicator
- B. Release latch for barbecue position
- C. Side thermostat for barbecue position
- D. Indicator light for barbecue position
- E. Front drip tray
- F. Back drip tray
- G. Bottom plate
- H. Top plate
- I. Power cord

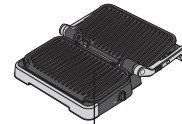


POSITIONS AND INTERFACE



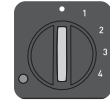
GRILL

Control with the panel on the handle

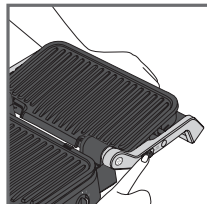


BARBECUE

Control with the side thermostat



CHANGE POSITION



Change to barbecue position:

When opening the grill, hold the latch up and bring the handle to the 180° open barbecue position.

N.B.: Check that the thermostat on the side is on **•** before opening the grill in barbecue position. If the thermostat is not on **•**, the grill will start heating up and will notify you of this with a beep.

COOKING LEVEL INDICATOR

Preheating



Flashing white coloured light: preheating in progress



Steady white coloured light and beeping: ready to cook

Cooking



First cooking level in progress

First cooking level reached

Rare level in progress

Rare level reached

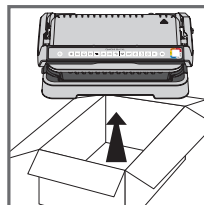
Medium level in progress

Medium level reached

Well-done level in progress

Well-done level reached

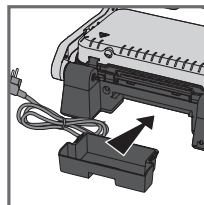
BEFORE FIRST USE



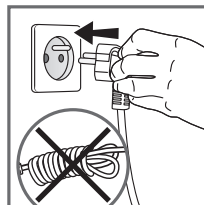
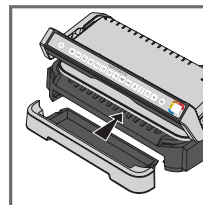
1



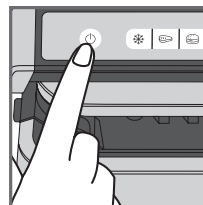
2



3



4



5

1. Remove all packaging materials, stickers and accessories from the inside and the outside of the appliance. Additional colour ring stickers are provided. You can stick your preferred language on the original colour ring.
2. Before using for the first time, thoroughly clean the plates with warm water and a little dishwashing liquid, rinse and dry thoroughly.
3. Position the removable drip trays at the front and at the back of the appliance.
4. Make sure that the upper and lower plates are correctly positioned in the product. Do not activate preheating without the plates. Connect the appliance to the mains supply (the cable must be completely unwound).
5. Press the on/off button.

Caution : Make sure there is no food between the plates

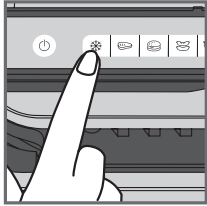
For each automatic program, Optigrill lets you know when your food has reached the desired cooking level. When a cooking level is reached, the grill beeps to notify you.

1. GRILL POSITION

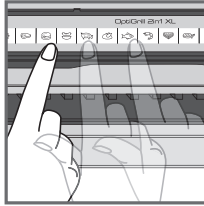
A) USING AN AUTOMATIC PROGRAM

12 automatic programs:

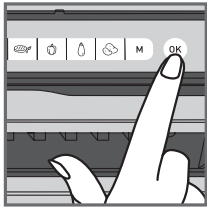
red meat, burger, sausage, pork, chicken, fish, seafood, sandwich, pepper, eggplant, veggie steak and potatoes.



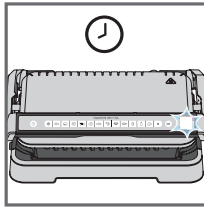
1



2



3



4



5

1. If the food you wish to cook is frozen, press the corresponding button. This function is only available when cooking with the automatic programs, not in manual mode.

Tip, especially for meat: The cooking results on the automatic 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 which cooking program to use, please refer to the cooking guide page 13.

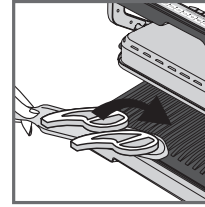
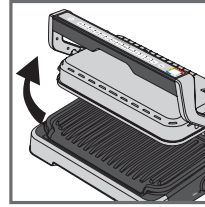
3. Press the "OK" button: the appliance starts preheating and the cooking level indicator flashes white.

NB: If you have selected the wrong program, turn off the appliance and repeat the steps.

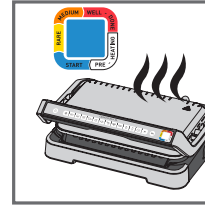
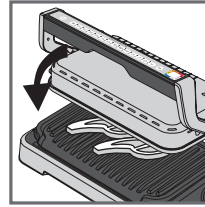
4. Wait for preheating to be complete.
5. When the level indicator stops flashing white and the grill beeps, the preheating is complete, the grill is ready to cook.

Comments: At the end of preheating, if the appliance remains closed, the safety system will turn off the appliance after a while.

1. GRILL POSITION



6



7



8

6. 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 after a while.

7. Close the appliance to start the cooking cycle. The cooking level indicator turns blue to indicate the cooking is in progress (for the best results, do not open or move your food during the cooking process). The appliance automatically adjusts the cooking cycle (time and temperature) according to the food thickness and quantity.

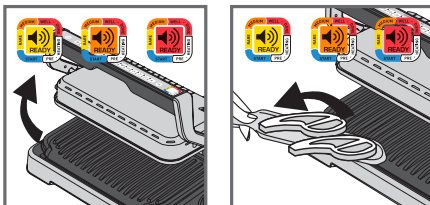
Note for very thin pieces of food: Close the appliance, the button OK will flash and the indicator will stay steady white until you press OK. Press OK to ensure the appliance recognizes the food and that the cooking cycle starts.

8. According to the level of cooking, the indicator light changes color. While cooking is in progress, a beep alerts you each time a cooking level is reached. When the indicator light is yellow with a beep, food is rare, orange with a beep, food is medium and red with a beep, food is well done.

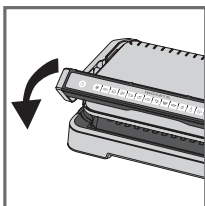
N.B.: If you like your meat very rare, remove the meat when the cooking level indicator reaches steady blue.

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

1. GRILL POSITION



9



10

9. When the color corresponding to your desired cooking level becomes steady and the beep sounds, open the appliance and remove your food.

Note: 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 final level.

10. When finished cooking, remove food and 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 after a while if no program selection is made

Keep warm function

Once the red level is reached, the cooking is finished, the appliance automatically activates the keep warm function, the indicator light is 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 while.

Cooking a second batch straight away:

Once your first batch of food has finished cooking:

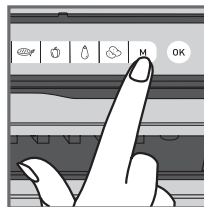
- Make sure that the appliance is closed, and that no food is remaining inside.
- Select the cooking program (this step is necessary even if the program is the same as for the foods you have just finished cooking).
- Press the button "OK" to begin preheating. While preheating, the color level indicator will flash white.
- Once preheating is complete, the appliance will beep, and the indicator light will be steady white.
- The appliance is ready to be used once preheating is complete. Open the grill and place the food inside the appliance.

Important:

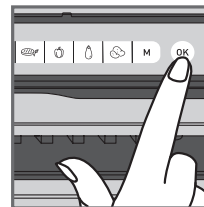
- Please note that preheating is required for each new batch. Before preheating, make sure that the appliance is closed, and that no food is remaining inside. Wait for preheating to finish before opening the grill and placing food inside.
- If the new preheating cycle is activated immediately after the end of the previous cycle, the preheating time will be reduced.

1. GRILL POSITION

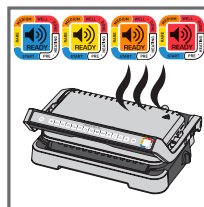
B) USING THE MANUAL MODE



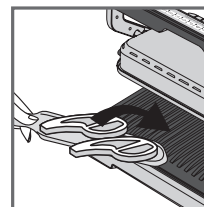
1



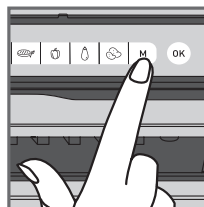
2



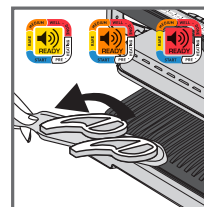
3



4







5



6

1. Select the manual mode and the cooking temperature by clicking on M several times until the colour matches your desired temperature:

















	110-125°C
	180-195°C
	220-235°C
	265-285°C

2. Press OK to start preheating. The cooking level indicator flashes with the selected colour : preheating in progress. Wait until preheating is finished.
3. When the desired temperature is reached, the light stops flashing and the grill beeps: the grill is ready to cook.
4. Add the food on the grill, the cooking process begins.
5. You can adjust the temperature during cooking.
6. Watch the food cook and remove it when you consider it cooked as desired.
















1. GRILL POSITION

C) COOKING GUIDE

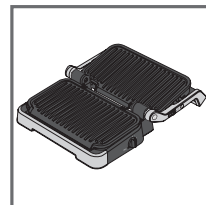
12 AUTOMATIC COOKING PROGRAMS

	COOKING LEVEL INDICATOR			
				
 BEEF	Very rare (Blue)	Rare	Medium	Well-done
 BURGER	-	Rare	Medium	Well-done
 SAUSAGE	-	-	-	Well-done
 PORK	-	-	-	Well-done
 CHICKEN	-	-	-	Well-done
 FISH	-	Medium	Medium well	Well-done
 SEAFOOD	-	Medium	Medium well	Well-done
 SANDWICH	-	Lightly cooked	Grilled	Crispy
 VEGGIE STEAK	-	-	-	Grilled
 PEPPER	-	-	Lightly grilled	Grilled
 EGGPLANT	-	-	-	Grilled
 POTATOES	-	-	-	Grilled

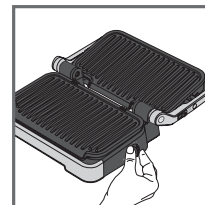
MANUAL MODE IN GRILL POSITION

	 180-195°C	 220-235°C	 265-285°C
ZUCCHINI / SQUASH			
TOMATOES			
ASPARAGUS			
MUSHROOMS			
ONIONS			
BROCOLI			
BABY CARROTS			
FENNEL			
SWEET POTATOES			
APPLE SLICES			
PINEAPPLE			
PEACH			

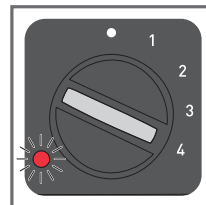
2. BARBECUE POSITION



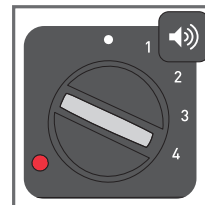
1



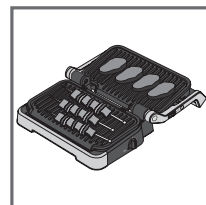
2



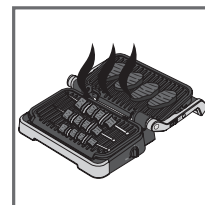
3



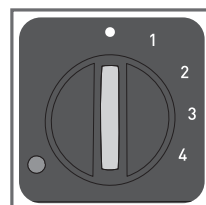
4



5



6



7

1. Open the grill in barbecue position. The cooking is managed with the side thermostat.
2. Select the desired temperature setting. The thermostat sets the same cooking temperature for both plates:

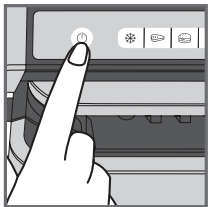
• thermostat off
1: 80-100°C
2: 130-160°C
3: 170-200°C
4: 185-225°C

3. The side light indicator flashes red during preheating.
4. When the light indicator becomes steady red and the grill beeps, the grill is ready to use.
5. Add food on the grill.
6. Watch the food cook and remove it once it is done.
7. Turn off the appliance by setting the thermostat to •.

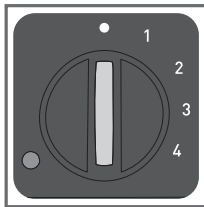
Comments:

- You can change the temperature during cooking. If it is changed during cooking, the grill will adjust the temperature to the new setting.
- If you cook food on one plate only, use the top one.

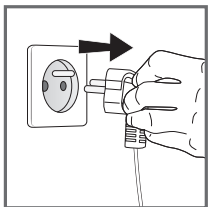
END OF USE



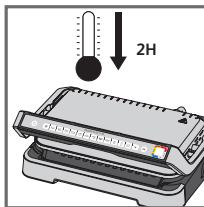
1



1. Turn off the appliance:
 - Press the on/off button on the handle in grill position.
 - Set the side thermostat to • in barbecue position.
2. Unplug the appliance from outlet.
3. Allow to cool for at least 2 hours. To avoid accidental burns, allow grill to cool thoroughly before cleaning.

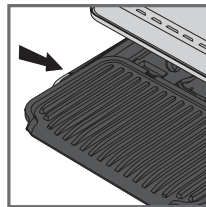


2

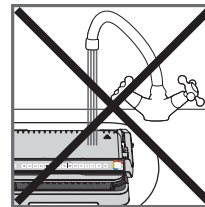


3

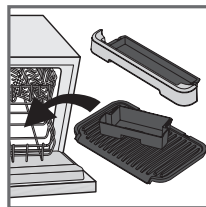
CLEANING



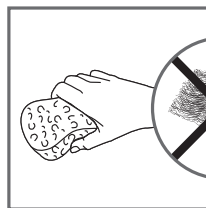
1



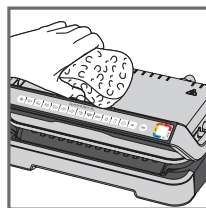
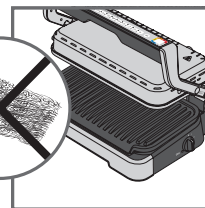
2



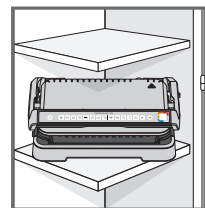
3



4



5



















6

1. Before cleaning, unlock and remove the plates and drip trays to prevent damage to the cooking surface. Drain the drip trays and wash them in mild soapy water, then dry thoroughly with a paper towel.
2. Do not immerse the body of grill in water or any other liquid.
3. 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.
4. If you do not wish to wash the cooking plates and drip trays 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.
5. To clean the grill cover, wipe with a warm, wet sponge and dry with a soft, dry cloth.
6. Always make sure the grill is clean and dry before storing.

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

Troubleshooting guide

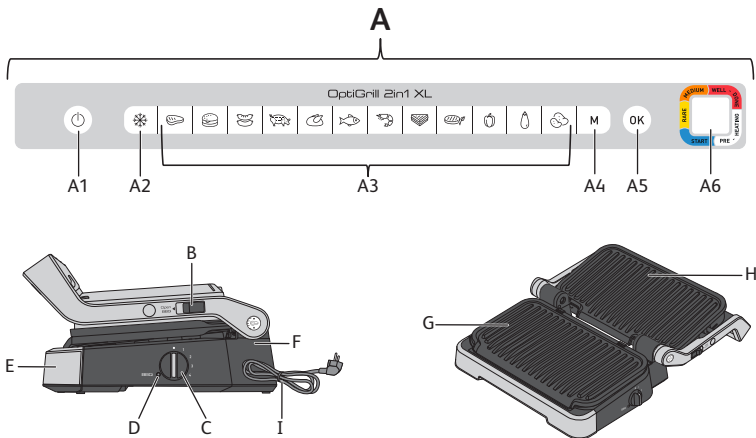
Problem	Cause	Solution
Button  blinking +  Indicator light solid blue + Button  blinking	<ul style="list-style-type: none"> Switching on the appliance or starting an automatic cooking cycle with food and without plates preheating (manual mode is automatically activated). 	<ul style="list-style-type: none"> 2 possible options: <ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> 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 purple + Button  /  /  /  blinking + Intermittent beeping	<ul style="list-style-type: none"> Appliance failure. Appliance stored or used in a room that is too cold. 	<ul style="list-style-type: none"> Disconnect and reconnect your appliance and immediately restart a preheat cycle. If the problem persists, contact your Customer Service.
The device does not beep.		
 The indicator light will blink purple + Button  blinking + Continuous beeping	<ul style="list-style-type: none"> Appliance failure. 	<ul style="list-style-type: none"> Unplug the appliance and contact customer service.
After preheating, I placed the food inside and closed the appliance,  but the indicator light stays white and cooking does not begin.	<ul style="list-style-type: none"> The quantity of food inside the appliance is greater than 4 cm. The grill was not opened completely when placing the food inside. The appliance does not detect food inside. The quantity of food is insufficient, " OK " is blinking. 	<ul style="list-style-type: none"> The quantity of food should not exceed 4 cm. Open the grill completely and close it again. Confirm cooking activation by pressing the button .
The appliance will activate in manual mode +  The indicator light will blink red. + button  temp control and  light fixed	<ul style="list-style-type: none"> Preheating time was cut short. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.

SPIS TREŚCI

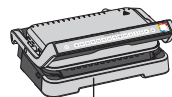
- Opis produktu 18
- Pozycje i interfejsy 19
- Zmiana pozycji 20
- Wskaźnik poziomu upieczenia 20
- Przed pierwszym użyciem 21
- 1. Pozycja grilla 22
 - a) Korzystanie z programu automatycznego 22
 - b) Korzystanie z trybu ręcznego 25
 - c) Wskazówki dotyczące pieczenia 26
- 2. Pozycja barbecue 27
- Koniec użycia 28
- Czyszczenie 29
- Przewodnik przy rozwiązywaniu problemów 30

OPIS PRODUKTU

- A. Panel kontrolny
- A1. Przycisk Wł./Wyt.
- A2. Funkcja pieczenia zamrożonej żywności
- A3. 12 Automatykne programy pieczenia
- A4. Tryb ręczny z 4 temperaturami
- A5. Zatwierdź wybór i rozpocznij podgrzewanie wstępne
- A6. Wskaźnik poziomu upieczenia
- B. Zwolnij zatrzask pozycji barbecue
- C. Boczny termostat do regulacji pozycji barbecue
- D. Wskaźnik pozycji grilla
- E. Przednia blacha ociekowa
- F. Tylna blacha ociekowa
- G. Płyta dolna
- H. Płyta górna
- I. Przewód zasilający

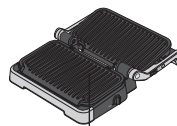


POZYCJE I INTERFEJSY



GRILL

Sterowanie za pomocą panelu na uchwycie

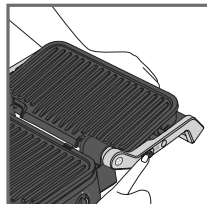


BARBECUE

Sterowanie za pomocą termostatu bocznego



ZMIANA POZYCJI



Zmiana na pozycję grillowania:

Podczas otwierania grilla trzymaj zatrzask w górze i ustaw uchwyt w pozycji otwartej pod kątem 180°.

Uwaga! Sprawdź, czy termostat z boku jest włączony • przed otwarciem grilla w pozycji Barbecue. Jeśli termostat nie jest włączony • grill rozpocznie podgrzewanie i poinformuje o tym sygnałem dźwiękowym.

WSKAŹNIK POZIOMU UPIECZENIA

Podgrzewanie wstępne



Migające, białe światło: trwa podgrzewanie wstępne

Ciągłe, białe światło i sygnał dźwiękowy: gotowe do pieczenia

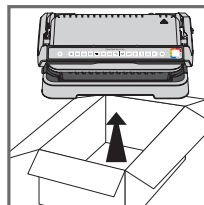
Pieczenie



Pierwszy poziom pieczenia w toku	Osiągnięto pierwszy poziom pieczenia	Poziom „Krwiste” w toku	Osiągnięto poziom „Krwiste”	Poziom „Średnio wypieczone” w toku	Osiągnięto poziom „Średnio wypieczone”	Poziom „Dobrze wypieczone” w toku	Osiągnięto poziom „Dobrze wypieczone”
----------------------------------	--------------------------------------	-------------------------	-----------------------------	------------------------------------	--	-----------------------------------	---------------------------------------

W przypadku każdego programu automatycznego urządzenie OptiGrill informuje o osiągnięciu wymaganego poziomu upieczenia. Po osiągnięciu poziomu upieczenia kolorowy wskaźnik świeci światłem ciągłym, a grill emituje sygnał dźwiękowy informujący o tym użytkownika.

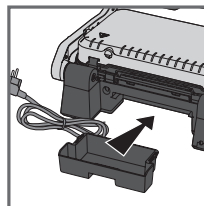
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



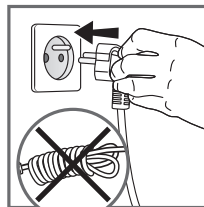
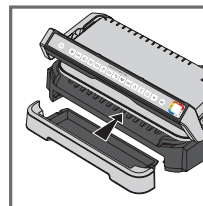
1



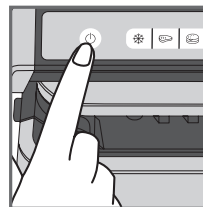
2



3



4



5

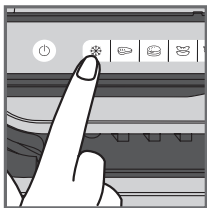
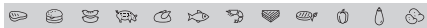
1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, naklejki i akcesoria z wnętrza i z zewnątrz urządzenia. Dostępne są dodatkowe naklejki na kolorowe pierścienie. Preferowany język można przykleić na oryginalnym kolorowym pierścieniu.
2. Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj płyty ciepłą wodą z niewielką ilością płynu do mycia naczyń, dokładnie wypłucz i osusz.
3. Umieść wyjmowane blachy ociekowe z przodu i z tyłu urządzenia.
4. Upewnij się, że górne i dolne płyty są prawidłowo umieszczone w urządzeniu. Nie włączaj podgrzewania wstępnego przed zamontowaniem płyt. Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej (przewód musi być całkowicie rozwinięty).
5. Naciśnij przycisk Wł./Wył.
Uwaga: Upewnij się, że między płytami nie ma jedzenia

1. POZYCJA GRILLA

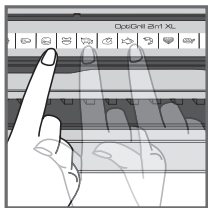
A) KORZYSTANIE Z PROGRAMU AUTOMATYCZNEGO

12 programów automatycznych:

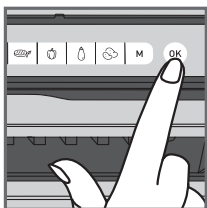
czerwone mięso, burger, kielbasa, wieprzowina, kurczak, ryby, owoce morza, kanapki, papryka, Bakłażan, Ziemniak, Stek wegetariański



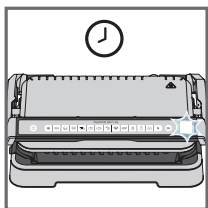
1



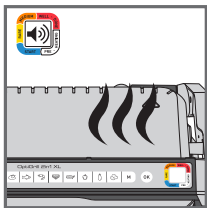
2



3



4



5

1. Jeśli produkt spożywczy, który chcesz upiec, jest zamrożony, naciśnij odpowiedni przycisk. Funkcja jest dostępna tylko w przypadku pieczenia z użyciem programów automatycznych, nie zaś w trybie ręcznym.

2. Wybierz odpowiedni program pieczenia w zależności od rodzaju potrawy, którą chcesz przygotować.

Porada dotycząca mięsa: Wyniki pieczenia z użyciem programów automatycznych mogą się różnić w zależności od pochodzenia, krojenia i jakości pieczonego jedzenia. Nasze programy zostały ustawione i przetestowane pod kątem dobrej jakości żywności.

Dlatego podczas pieczenia należy uwzględnić grubość mięsa oraz nie należy przygotowywać żywności o grubości większej niż 4 cm.

W razie wątpliwości dotyczących programu pieczenia należy zapoznać się ze stroną 31 podręcznika pieczenia.

3. Naciśnij przycisk „OK”: urządzenie rozpocznie podgrzewanie wstępne, a wskaźnik poziomu pieczenia zacznie migać na biało.

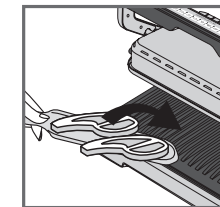
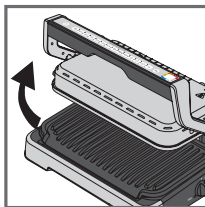
UWAGA: W przypadku wybrania nieprawidłowego programu, wyłącz urządzenie i powtórz czynności.

4. Poczekaj na zakończenie podgrzewania wstępnego.

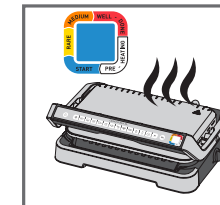
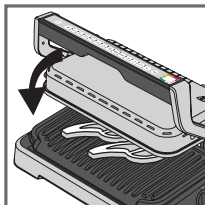
5. Gdy wskaźnik poziomu przestanie migać na biało, a grill wyemituje sygnał dźwiękowy, oznacza to, że podgrzewanie wstępne zakończyło się, a grill jest gotowy do pieczenia.

Komentarze: Jeśli po zakończeniu podgrzewania urządzenie pozostanie zamknięte, system bezpieczeństwa po chwili je wyłączy.

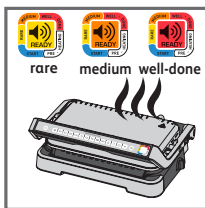
1. POZYCJA GRILLA



6



7



8

6. Otwórz grill i umieść jedzenie na płycie do pieczenia.

Komentarze: Jeśli urządzenie pozostanie otwarte przez zbyt długi czas, system bezpieczeństwa po chwili wyłączy je automatycznie.

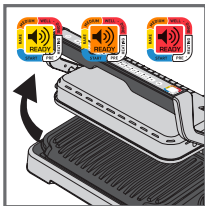
7. Zamknij urządzenie, aby rozpocząć cykl pieczenia. Wskaźnik poziomu pieczenia zmieni kolor na niebieski, sygnalizując, że pieczenie jest w toku (aby uzyskać najlepsze rezultaty, nie należy otwierać ani przesuwać jedzenia podczas pieczenia). Urządzenie automatycznie dostosowuje cykl pieczenia (czas i temperaturę) do grubości i ilości produktu spożywczego.

Uwaga dotycząca bardzo cienkich kawałków żywności: Po zamknięciu urządzenia przycisk OK zacznie migać, a wskaźnik będzie świecił na biało w sposób ciągły aż do naciśnięcia przycisku OK. Naciśnij przycisk OK, aby upewnić się, że urządzenie rozpozna żywność i rozpocznie się cykl pieczenia.

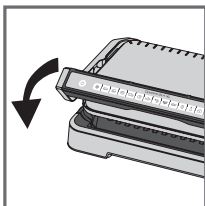
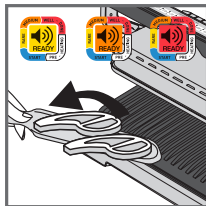
8. Wskaźnik zmienia kolor w zależności od poziomu pieczenia. Po osiągnięciu danego poziomu pieczenia pojawia się sygnał dźwiękowy. Żółty wskaźnik i sygnał dźwiękowy oznacza, że jedzenie jest krwiste, pomarańczowy wskaźnik i sygnał dźwiękowy: jedzenie jest średnio wypieczone, natomiast czerwony wskaźnik i sygnał dźwiękowy: jedzenie jest dobrze wypieczone.

UWAGA: Jeśli lubisz bardzo krwiste mięso, zdejmij je, gdy wskaźnik poziomu upieczenia zacznie świecić na niebiesko w sposób ciągły. Szczególnie w przypadku mięsa należy pamiętać, że rezultaty pieczenia różnią się w zależności od rodzaju, jakości i pochodzenia żywności.

1. POZYCJA GRILLA



9



10

Funkcja utrzymywania ciepła

Po osiągnięciu czerwonego poziomu pieczenie zostanie zakończone, urządzenie automatycznie włączy funkcję utrzymywania ciepła, wskaźnik zaświeci się na czerwono, a urządzenie będzie emitować sygnał dźwiękowy co 20 sekund. Jeśli na grillu pozostanie żywność, będzie ona nadal się piekła, a blachy do pieczenia będą stygnąć. Sygnał dźwiękowy można wyłączyć, naciskając przycisk **OK**.

Uwaga: Po chwili system zabezpieczeń automatycznie wyłączy urządzenie.

Bezpośrednie pieczenie drugiej partii:

Po zakończeniu pieczenia pierwszej partii żywności:

- Upewnij się, że urządzenie jest zamknięte i że w środku nie pozostały żadne produkty żywnościowe.
- Wybierz program pieczenia (krok ten jest niezbędny nawet w przypadku programu ukończonego pieczenia), tak samo, jak w przypadku produktów, które właśnie
- Naciśnij przycisk „**OK**”, aby rozpocząć podgrzewanie wstępne. Podczas podgrzewania kolorowy wskaźnik poziomu będzie migał na biało.
- Po zakończeniu podgrzewania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a wskaźnik będzie świecił na biało w sposób ciągły.
- Po zakończeniu podgrzewania urządzenie jest gotowe do użycia. Otwórz grill i umieść jedzenie w urządzeniu.

Ważne:

- Należy pamiętać, że każda nowa partia żywności wymaga podgrzewania. Przed rozpoczęciem podgrzewania upewnij się, że urządzenie jest zamknięte i że w środku nie pozostały żadne produkty żywnościowe. Przed otwarciem grilla i włożeniem jedzenia do środka poczekaj, aż zakończy się podgrzewanie.
- Jeśli nowy cykl podgrzewania zostanie uruchomiony natychmiast po zakończeniu poprzedniego cyklu, czas podgrzewania będzie krótszy.

9. Gdy kolorowy wskaźnik odpowiadający wybranemu poziomowi pieczenia zacznie świecić światłem ciągłym i pojawi się sygnał dźwiękowy, otwórz urządzenie i wyjmij jedzenie.

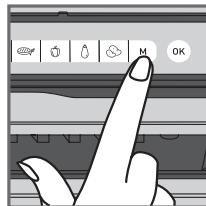
Uwaga: Jeśli chcesz upiec jedzenie według osobistych upodobań, otwórz grill i wyjmij je, gdy osiągnie wymagany poziom, a następnie zamknij grill i kontynuuj pieczenie pozostałych produktów. Program będzie kontynuował cykl pieczenia do momentu osiągnięcia końcowego poziomu.

10. Po zakończeniu pieczenia wyjmij jedzenie i zamknij urządzenie. Panel sterowania zaświeci się przejdzie w tryb „wyboru pieczenia”.

Komentarz: Jeśli nie zostanie wybrany żaden program, po chwili system zabezpieczeń wyłączy się automatycznie.

1. POZYCJA GRILLA

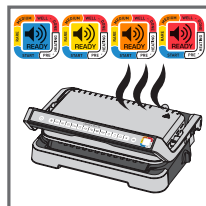
B) KORZYSTANIE Z TRYBU RĘCZNEGO



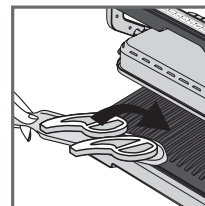
1



2



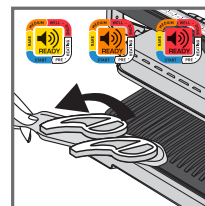
3



4







5



6

1. Wybierz tryb ręczny i temperaturę pieczenia, klikając kilkakrotnie przycisk M, aż kolor będzie odpowiadał wymaganej temperaturze:

	110-125°C
	180-195°C
	220-235°C
	265-285°C

2. Naciśnij przycisk OK, aby rozpocząć podgrzewanie wstępne. Wskaźnik poziomu pieczenia miga na wybrany kolor: podgrzewanie w toku. Poczekaj na zakończenie podgrzewania.
3. Po osiągnięciu wymaganej temperatury wskaźnik przestanie migać i pojawi się sygnał dźwiękowy: Grill jest gotowy do pieczenia.
4. Po umieszczeniu żywności na grillu rozpocznie się proces pieczenia.
5. Temperaturę można regulować podczas pieczenia.
6. Obserwuj proces pieczenia żywności i zdejmij jedzenie, gdy osiągnie odpowiedni poziom upieczenia.
















1. POZYCJA GRILLA

C) WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA

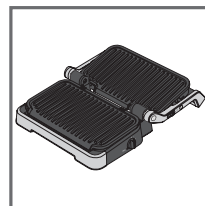
12 AUTOMATYCZNYCH PROGRAMÓW PIECZENIA

	WSKAŹNIK POZIOMU UPIECZENIA			
				
 WOŁOWINA	Bardzo krwista (niebieski)	krwista	Średnio	Dobrze wypieczona
 BURGER		krwista	Średnio	Dobrze wypieczona
 KIELBASA	-	-	-	Dobrze wypieczona
 WIEPRZOWINA	-	-	-	Dobrze wypieczona
 KURCZAK	-	-	-	Dobrze wypieczona
 RYBY	-	Średnio	Średnio/dobrze	Dobrze wypieczona
 OWOCE MORZA	-	Średnio	Średnio/dobrze	Dobrze wypieczona
 KANAPKA	-	Lekko wypieczone	zgrillowana	Chrupiąca
 STEK WEGETARIANSKI	-	-	-	Zgrillowana
 PAPRYKA	-	-	Lekko zgrillowana	Zgrillowana
 BAKŁAŻAN	-	-	-	Zgrillowana
 ZIEMNIAK	-	-	-	Zgrillowana

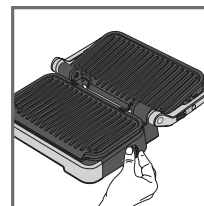
TRYB RĘCZNY W POZYCJA GRILLA

	 180-195°C	 220-235°C	 265-285°C
CUKINIA / KABACZEK			
POMIDORY			
SZPARAGI			
GRZYBY			
CEBULA			
BROKUŁ			
MAŁE MARCZEWKI			
KOPER WŁOSKI			
BATATY			
PLASTRY JABŁKA			
ANANAS			
BRZOSKWINIA			

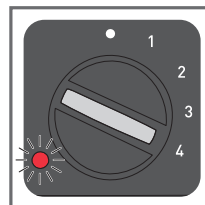
2. POZYCJA BARBECUE



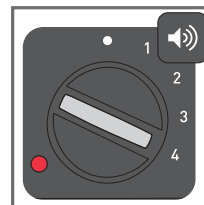
1



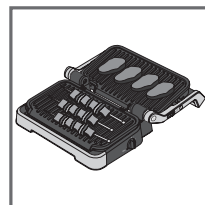
2



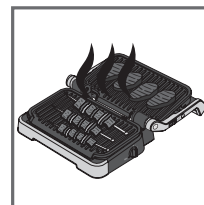
3



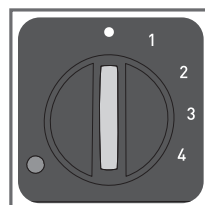
4



5



6



7

- Otwórz grill w pozycji grillowania. Pieczenie odbywa się za pomocą termostatu bocznego.
- Wybierz wymagane ustawienie temperatury. Termostat ustawia taką samą temperaturę pieczenia dla obu płyt:

• Termostat wyłączony

1: 80-100°C

2: 130-160°C

3: 170-200°C

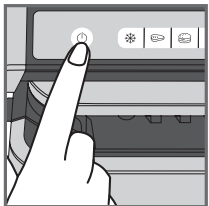
4: 185-225°C

- Podczas podgrzewania wskaźnik boczny miga na czerwono.
- Gdy wskaźnik świeci na czerwono, a grill emituje sygnał dźwiękowy, grill jest gotowy do użycia.
- Umieść jedzenie na grillu.
- Obserwuj proces pieczenia żywności i usuń ją po zakończeniu pieczenia.
- Wyłącz urządzenie, ustawiając termostat w pozycji •.

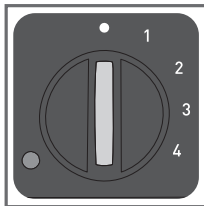
Komentarze:

- Temperaturę można zmienić podczas pieczenia. W takim przypadku grill dostosuje temperaturę do nowego ustawienia.
- Jeśli pieczesz jedzenie tylko na jednej blasze, używaj górnej blaschy

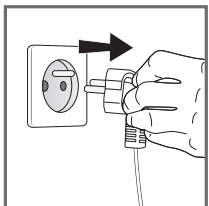
KONIEC UŻYCIA



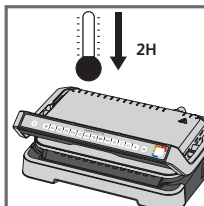
1



- Wyłącz urządzenie:
 - Naciśnij wyłącznik na uchwycie w pozycji grilla.
 - Ustaw termostat boczny w pozycji • w pozycji grilla.
- Wymij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.
- Pozostaw do ostygnięcia na co najmniej 2 godziny. Aby uniknąć poparzeń, przed rozpoczęciem czyszczenia poczekaj, aż grill dokładnie ostygnie.

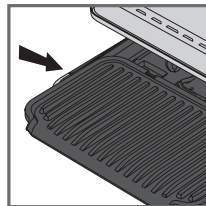


2



3

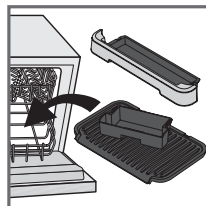
CZYSZCZENIE



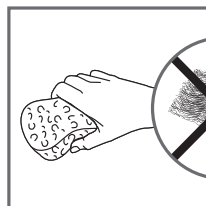
1



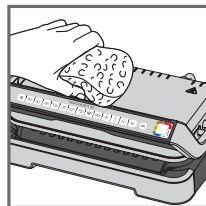
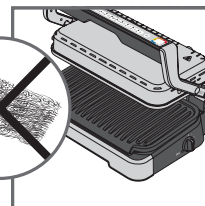
2



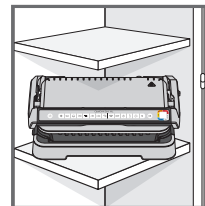
3



4



5



















6

- Przed oczyszczeniem odblokuj i wyjmij płyty i blachy ociekowe, aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni pieczenia. Opróżnij blachy ociekowe i umyj je w wodzie z mydłem, a następnie dokładnie osusz papierowym ręcznikiem.
- Nie należy zanurzać urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie ani innym płynie.
- Urządzenia i jego przewodu nie można umieszczać w zmywarce. Elementów grzejnych oraz części widocznych i wystających nie należy czyścić po wymontowaniu płyt. Jeśli są bardzo brudne, poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie i wyczyść je suchą szmatką.
- Jeśli nie chcesz myć płyt do pieczenia w zmywarce, do czyszczenia używaj gorącej wody i niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń, a następnie dokładnie wypłucz, aby usunąć wszelkie pozostałości. Delikatnie osusz je papierowym ręcznikiem. Żadnej części grilla nie należy czyścić za pomocą metalowych skrobaczek, druciaków ani środków ściernych. Używaj tylko nylonowych lub niemetalowych zmywaków.
- Aby wyczyścić pokrywę grilla, wytrzyj ją ciepłą, wilgotną gąbką i osusz miękką, suchą szmatką.
- Przed schowaniem zawsze upewnij się, że grill jest czysty i suchy.

Wszelkie naprawy muszą być przeprowadzane przez upoważnionego przedstawiciela serwisu.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
<p>Przycisk  miga</p> <p>+  Wskaźnik światny niebieski – światło stałe</p> <p>+ Przycisk  miga</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Włączenie urządzenia lub rozpoczęcie automatycznego cyklu pieczenia z produktami spożywczymi i bez wstępnego nagrzewania płytek (zostaje automatycznie aktywowany tryb ręczny). 	<ul style="list-style-type: none"> • 2 możliwe opcje: <ul style="list-style-type: none"> – 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.
<p>Urządzenie przerywa cykl nagrzewania wstępnego lub pieczenia.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Urządzenie było zbyt długo otwarte w czasie pieczenia. • Po zakończeniu nagrzewania lub utrzymania temperatury urządzenie nie pracowało przez zbyt długi czas. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p> Wskaźnik miga na fioletowy</p> <p>+ Przycisk  /  /  /  miga</p> <p>+ Przerywany sygnał dźwiękowy</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Usterka urządzenia. • Urządzenie przechowywane lub używane w zbyt chłodnym pomieszczeniu. 	<ul style="list-style-type: none"> • Odłączyć i podłączyć urządzenie do zasilania i natychmiast ponownie rozpocząć cykl nagrzewania wstępnego. Jeżeli problem nie ustępuje, skontaktować się z serwisem obsługi klienta.
<p>Nie działa sygnał dźwiękowy urządzenia.</p>		
<p> Wskaźnik miga na fioletowy</p> <p>+ Przycisk  miga</p> <p>+ Ciągły sygnał dźwiękowy</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Usterka urządzenia. 	<ul style="list-style-type: none"> • Odłączyć urządzenie od zasilania – wyjąć wtyczkę – i skontaktować się z najbliższym serwisem obsługi klienta.
<p>Po wstępnym nagraniu, do urządzenia włożono produkty spożywcze, urządzenie zostało zamknięte  ale wskaźnik światny pozostał biały i nie rozpoczęło się pieczenie.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • W urządzeniu jest za dużo produktów – ponad 4 cm. • Podczas wkładania produktów do środka grill nie został całkowicie otwarty. • Urządzenie nie wykrywa produktów w środku. Za mała ilość produktów, miga przycisk „OK”. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ilość produktów nie może przekraczać 4 cm. • Całkowicie otworzyć grill i zamknąć go ponownie. • Aby potwierdzić rozpoczęcie pieczenia, nacisnąć przycisk .
<p>Urządzenie włączy się w trybie ręcznym.</p> <p>+  Wskaźnik miga na czerwono.</p> <p>+ świecenie przycisków sterowania temperaturą  i </p>	<ul style="list-style-type: none"> • Zbyt krótki czas nagrzewania wstępnego. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

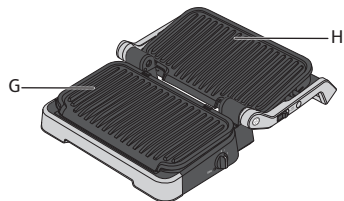
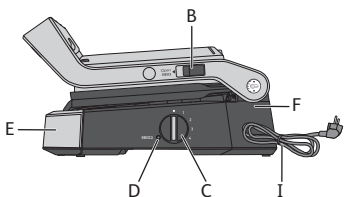
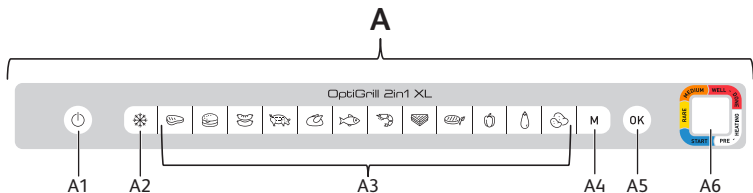
TURINYS

- Gaminio aprašymas 32
- Padėtys ir sąsajos 33
- Padėties keitimas 34
- Kepimo lygio indikatorius 34
- Prieš naudojant pirmą kartą 35
- 1. Keptuvo padėtis 36
 - a) Automatinės programos naudojimas 36
 - b) Rankinio režimo naudojimas 39
 - c) Kepimo vadovas 40
- 2. Kepsninės padėtis 41
- Naudojimo pabaiga 42
- Valymas 43
- Triukšių nustatymo ir šalinimo vadovas 44

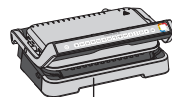
GAMINIO APRAŠYMAS

- A. Valdymo skydelis
- A1. Įjungimo / išjungimo mygtukas
- A2. Šaldyto maisto funkcija
- A3. 12 Automatinės kepimo programos
- A4. Rankinis režimas su 4 temperatūros nustatymais
- A5. Patvirtinti pasirinkimą ir įjungti įkaitinimą
- A6. Kepimo lygio indikatorius
- B. Kepsinės padėties užraktas
- C. Kepsinės padėties šoninis termostatas

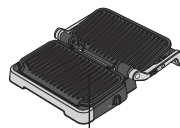
- D. Kepsinės padėties indikatorius lemputė
- E. Priekinis riebalų surinkimo padėklas
- F. Galinis riebalų surinkimo padėklas
- G. Apatinė plokštė
- H. Viršutinė plokštė
- I. Maitinimo laidas



PADĖTYS IR SAŠAJOS



KEPTUVAS



KEPSNINĖ

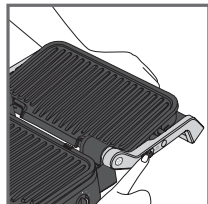
Valdymas skydelyje ant rankenos



Valdymas šoniniu termostatu



PADĖTIES KEITIMAS



Norėdami pasirinkti kepsninės padėtį: atidarydami keptuvą, laikykite užraktą pakeltą, o rankeną perkelkite į 180° atviros kepsninės padėtį.

Pastaba: patikrinkite, ar įjungtas šone esantis termostatas •, prieš atidarydami grilį kepsninės padėtyje. Jei termostatas neįjungtas •, grilis pradės kaisti ir apie tai praneš pyptelėdamas.

KEPIMO LYGIO INDIKATORIUS

Įkaitinimas



Mirksi balta lemputė: įkaitinama.



Dega balta lemputė ir pasigirsta pyptelėjimas: galima gaminti

Kepimas



Vyksta pirmasis gaminimo etapas

Pirmasis gaminimo etapas užbaigtas

Vyksta „pusžalio“ maisto gaminimo etapas

„Pusžalio“ maisto gaminimo etapas užbaigtas

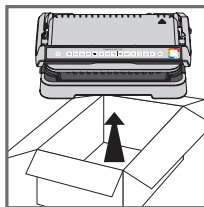
Vyksta „vidutiniškai iškepusio“ maisto gaminimo etapas

„Vidutiniškai iškepusio“ maisto gaminimo etapas užbaigtas

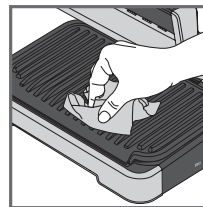
Vyksta „gerai iškepusio“ maisto gaminimo etapas

„Gerai iškepusio“ maisto gaminimo etapas užbaigtas

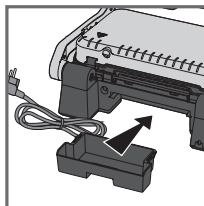
PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ



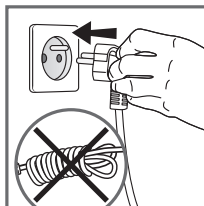
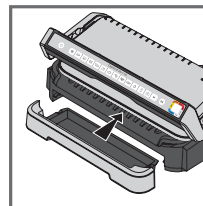
1



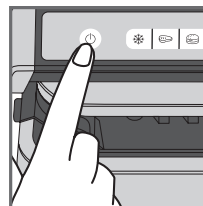
2



3



4



5

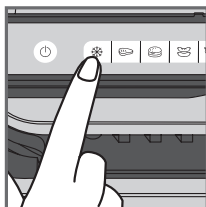
1. Iš prietaiso vidaus ir nuo išorės nuimkite visas pakavimo medžiagas, lipdukus ir kitus priedus. Kartu tiekiami papildomi spalvoti apskriti lipdukai. Ant pirminio spalvoto apskritimo galite priklijuoti pageidaujamos kalbos lipduką.
2. Prieš naudodami pirmą kartą, kruopščiai nuvalykite plokštes naudodami šiltą vandenį ir nedidelį kiekį indų ploviklio, nuskalaukite ir gerai nusausinkite.
3. Prietaiso priekyje ir gale įdėkite išimamus riebalų surinkimo padėklus.
4. Įsitinkinkite, kad tinkamai įdėjote viršutinę ir apatinę plokštę. Neįjunkite įkaitinimo be plokščių. Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo (laiką reikia visiškai išvynioti).
5. Paspauskite įjungimo (išjungimo) mygtuką. **Dėmesio.** Įsitinkinkite, kad tarp plokštelių nėra maisto.

Pasirinkus automatinę programą, „OptiGrill“ praneš jums, kai maistas pasiekia norimą kepimo lygį. Užbaigus atitinkamą gaminimo etapą, degs spalvinis indikatorius ir pasigirs pyptelėjimas.

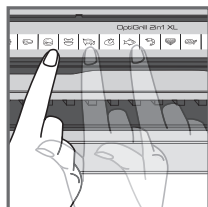
1. KEPTUVO PADĖTIS

A) USING AN AUTOMATIC PROGRAM

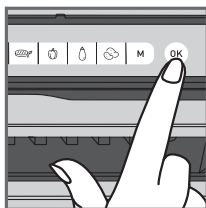
12 automatinės programos:
raudona mėsa, mėšainis, dešrelės,
kiauliena, vištiena, žuvis, jūros gėrybės,
sumuštinis, paprika, Baklažanas, Bulvės,
Vegetariškas kepsnys



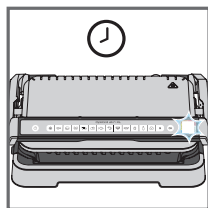
1



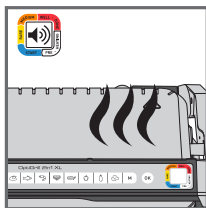
2



3



4



5

1. Jei maistas, kurį norite gaminti, yra užšaldytas, paspauskite atitinkamą mygtuką. Ši funkcija galima tik naudojant automatinės programos, o ne rankiniu režimu.

2. Pagal kepamą maistą pasirinkite atitinkamą kepimo programą.

Patarimas, ypač tinkamas mėšai.

Automatinių programų kepimo rezultatai gali skirtis priklausomai nuo kepamo maisto kilmės, supjaustymo ir kokybės. Programos buvo parengtos ir išbandytos su geros kokybės maistu.

Taip pat reikia atsižvelgti ir į kepamos mėšos storį; nekepkite storesnio kaip 4 cm maisto.

Jei nesate tikri, kurią kepimo programą naudoti, žr. kepimo vadovo 49 psl.

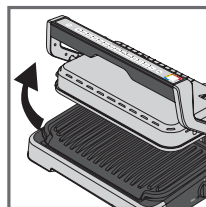
3. Paspauskite mygtuką „OK“, kad prietaisas pradėtų kaiti. Mirksės baltas kepimo lygio indikatorius.

Pastaba. Jei pasirinkote netinkamą programą, išjunkite prietaisą ir pakartokite veiksmus.

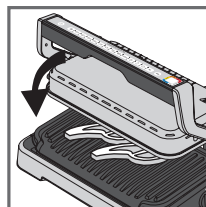
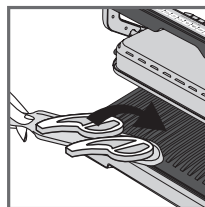
4. Palaukite, kol pasibaigs įkaitinimo etapas.
5. Jei baltas kepimo lygio indikatorius nebemirksi ir išgirdote pyptelėjimą, vadinasi įkaitinimas baigtas ir keptuvas yra paruoštas naudoti.

Komentaris. Jei įkaitęs prietaisas per ilgai lieka uždarytas, saugos sistema po kurio laiko jį išjungs.

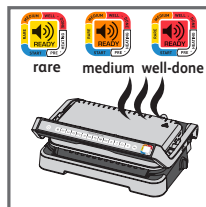
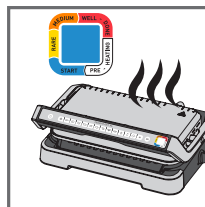
1. KEPTUVO PADĖTIS



6



7



8

6. Atidarykite keptuvą ir padėkite maistą ant kepimo plokštės.

Komentaris. Jei prietaisas per ilgai paliekamas atidarytas, saugos sistema po kurio laiko automatiškai išjungs prietaisą.

7. Uždarykite prietaisą, kad prasidėtų kepimo ciklas. Mėlynai degantis kepimo lygio indikatorius nurodo, kad vyksta gaminimas (siekdami geriausių rezultatų, gaminimo metu neatidarykite keptuvo ir nejudinkite maisto).

Prietaisas automatiškai pritaikys kepimo ciklą (laiką ir temperatūrą) pagal maisto storį ir kiekį.

Pastaba dėl labai plonų maisto produktų. Uždarius prietaisą mirksės mygtukas „OK“, o indikatorius degs balta spalva tol, kol nepaspausite „OK“.

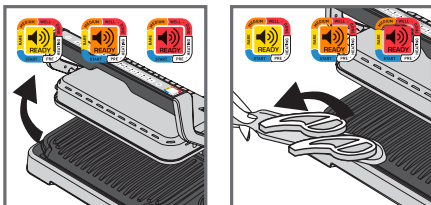
Paspaudus „OK“ prietaisas atpažįsta maistą ir prasideda kepimo ciklas.

8. Indikatorius spalva keisis priklausomai nuo kepimo etapo. Kepant pyptelėjimas praneš jums apie kiekvieną pasibaigusį kepimo etapą. Jei indikatorius šviesa yra geltona ir pasigirsta pyptelėjimas, vadinasi jūsų maistas yra pusžalias, oranžinė ir pyptelėjimas – vidutiniškai iškepęs, o jei raudona ir pyptelėjimas – gerai iškepęs.

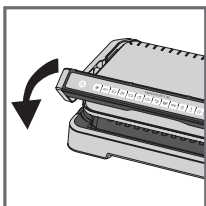
Pastaba. Jei mėgstate itin pusžalę mėšą, išimkite ją, kai kepimo lygio indikatorius degs mėlynai.

Atkreipkite dėmesį, kad, ypač kalbant apie mėšą, kepimo rezultatai skirsis priklausomai nuo maisto produktų rūšies, kokybės ir kilmės.

1. KEPTUVO PADĖTIS



9



10

Šilumos palaikymo funkcija

Pasiekus lygį „gerai iškepęs“ kepimas bus baigtas, prietaisas automatiškai įjungs šilumos palaikymo funkciją, indikatorius degs raudonai ir kas 20 sek. bus girdimas pytelėjimas. Jei keptuve lieka maisto, jis keps toliau tol, kol neatauš kepmo plokštės. Pytelėjimus galėsite išjungti paspausdami mygtuką „OK“.

Pastaba. Po kurio laiko saugos sistema automatiškai išjungs prietaiso maitinimą.

Kepant antrąją maisto partiją iš karto

Iškepę pirmąją maisto dalį:

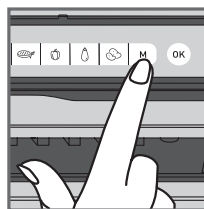
- Įsitikinkite, kad prietaisas uždarytas ir jame nėra maisto likučių.
- Pasirinkite kepimo programą (tai padaryti būtina, net jei programa užbaigė maisto gaminimą), tokią pačią kaip prieš tai kepto maisto.
- Paspauskite mygtuką „OK“, kad prietaisas įkaištų. Įkaitinimo metu spalvinis kepimo lygio indikatorius mirksės baltai.
- Įkaitinimui pasibaigus, pasigirs pytelėjimas, o indikatorius degs balta spalva.
- Pasibaigus įkaitinimui galima naudoti prietaisą. Atidarykite keptuvą ir padėkite į vidų maisto.

Svarbu.

- Pažymėtina, kad įkaitinimas bus reikalingas kiekvienai naujai maisto partijai. Prieš įkaitinimą įsitikinkite, kad prietaisas uždarytas ir jame nėra maisto likučių. Prieš atidarydami keptuvą ir sudėdami į jį maistą palaukite, kol pasibaigs įkaitinimas.
- Jei naujas įkaitinimo ciklas pradedamas vos pasibaigus ankstesniam ciklui, įkaitinimo laikas bus trumpesnis.

1. KEPTUVO PADĖTIS

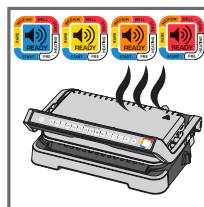
B) RANKINIO REŽIMO NAUDOJIMAS



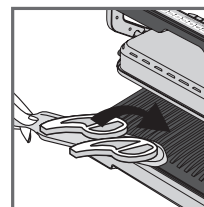
1



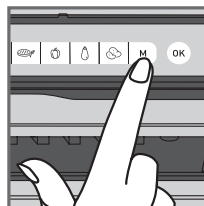
2



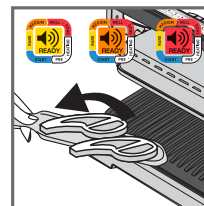
3



4







5



6

1. Pasirinkite rankinį režimą ir kepimo temperatūrą kelis kartus spustelėdami „M“, kad spalva atitiktų norimą temperatūrą:






	110-125°C
	180-195°C
	220-235°C
	265-285°C

2. Kad prasidėtų įkaitinimas, paspauskite „OK“. Kepimo lygio indikatorius mirksės pasirinkta spalva – vyksta įkaitinimas. Palaukite, kol pasibaigs įkaitinimas.
3. Pasiekus pageidaujimą temperatūrą lemputė nustos mirksėti ir pasigirs pytelėjimas; vadinasi keptuvas yra paruoštas naudoti.
4. Įdėjus į keptuvą maisto, prasidės kepimo procesas.
5. Kepimo metu galite reguliuoti temperatūrą.
6. Stebėkite maisto ruošimo procesą ir išimkite jį, kai bus iškepęs tiek, kiek pageidaujate.
















1. KEPTUVO PADĒTIS

C) KEPIMO VADOVAS

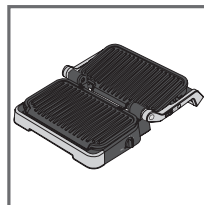
12 AUTOMATINĒS KEPIMO PROGRAMAS

	KEPIMO LYGIO INDIKATORIUS			
				
 JAUTIENA	Labai puszālē (mēlyna spalva)	Puszālē	Vidutiniškai iškepusi	Gerai iškepusi
 MĒSAINIS	-	Puszālis	Vidutiniškai iškepęs	Gerai iškepęs
 DEŠRELĒS	-	-	-	Gerai iškepusios
 KIAULIENA	-	-	-	Gerai iškepusi
 VIŠTIENA	-	-	-	Gerai iškepusi
 ŽUVIS	-	Vidutiniškai iškepusi	Vidutiniškai-gerai iškepusi	Gerai iškepusi
 JŪROS GĒRYBĒS	-	Vidutiniškai iškepusios	Vidutiniškai-gerai iškepusios	Gerai iškepusios
 SUMUŠTINIS	-	švelniai apkeptas	Keptas	Traškus
 VEGETARIŠKAS KEPSNYS	-	-	-	Kepta
 PAPIRIKA	-	-	švelniai apkepta	Kepta
 BAKLAŽANAS	-	-	-	Kepta
 BULVĒS	-	-	-	Kepta

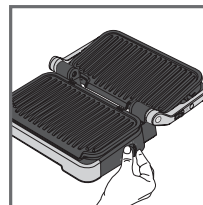
RANKINIS REŽĪMAS KEPTUVO PADĒTYJĒ

	 180-195°C	 220-235°C	 265-285°C
CUKINIJA / MOLIŪGAS			
POMIDORAI			
ŠPARAGAI			
GRYBAI			
SVOGŪNAI			
BROKOLIS			
NEDIDĒLĒS MORKOS			
PANKOLIS			
SALDŽIOSIOS BULVĒS			
OBUOLIŅŪ GRIEŽINĒLIAI			
ANANASAS			
PERSIKAS			

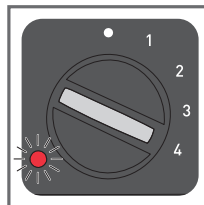
2. KEPSNINĒS PADĒTIS



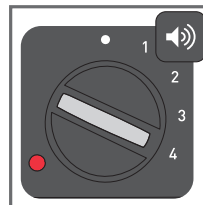
1



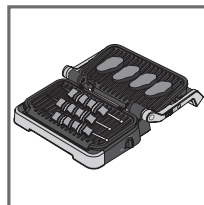
2



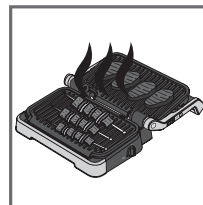
3



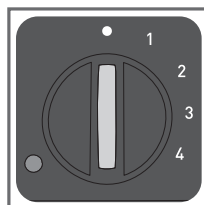
4



5



6



7

- Atidarykite keptuvą kepsninės padėtyje. Kepimo procesas bus valdomas šoniniu termostatu.
- Pasirinkite norimą temperatūros nustatymą. Termostatas nustato tokią pačią temperatūrą abiem plokštėms:

• termostatas išjungtas

1: 80-100°C

2: 130-160°C

3: 160-190°C

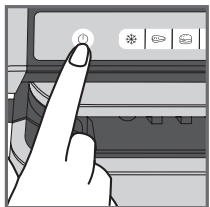
4: 180-220°C

- Įkaitinimo metu šoninis indikatorius mirksės raudonai.
- Jei indikatorius nenutrūksta dega raudonai ir pasigirsta pyptelėjimas, vadinasi keptuvas yra paruoštas naudoti.
- Sudėkite maistą ant keptuvo.
- Stebėkite maisto ruošimo procesą, o kai bus paruoštas, nuimkite maistą.
- Išjunkite prietaisą nustatydami termostatą į •.

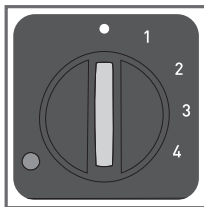
Komentariai.

- Kepimo metu galite pakeisti temperatūrą. Pakeitus ją kepinimo metu, keptuvas pritaikys temperatūrą pagal naują nustatymą.
- Jei maistą gaminatė tik ant vienos plokštės, naudokite viršutinę.

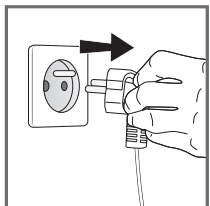
NAUDOJIMO PABAIGA



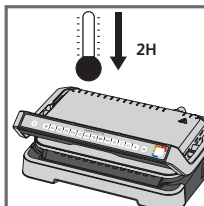
1



1. Išjunkite prietaisą:
 - Keptuvo padėtyje paspauskite ant rankenos įjungimo (išjungimo) mygtuką.
 - Kepsninės padėtyje nustatykite šoninį termostatą į •.
2. Atjunkite prietaisą nuo elektros lizdo.
3. Palikite jį bent 2 val., kad atvėstų. Prieš valydami palaukite, kol keptuvas visiškai atvės, kad netyčia nenusidėgintumėte.

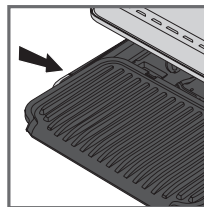


2

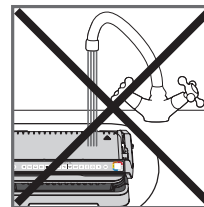


3

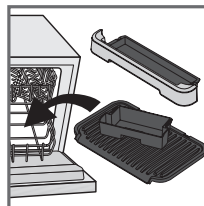
VALYMAS



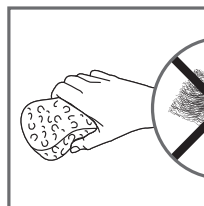
1



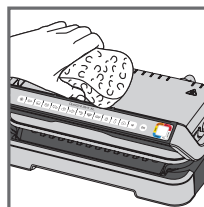
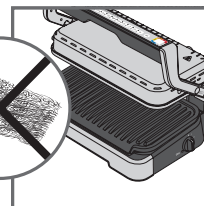
2



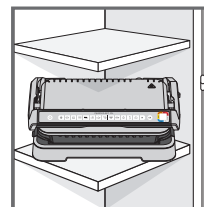
3



4



5



















6

1. Kad nepažeistumėte kepimo paviršių, prieš valydami atrakininkite ir išimkite plokštes bei riebalų surinkimo padėklus. Ištuštinkite riebalų surinkimo padėklus ir nuplaukite švelniai muiluotu vandeniu, tada gerai nusausinkite popieriniu rankšluosčiu.
2. Neįmerkite keptuvo korpuso į vandenį ar kitą skystį.
3. Prietaiso ir jo maitinimo laido negalima dėti į indaplovę. Nuėmus plokštes negalima valyti kaitinimo elementų, taip pat matomų ir pasiekiamų dalių. Jei jos yra itin purvinos, luktelėkite, kol prietaisas visiškai atvės ir nuvalykite jas sausa šluoste.
4. Jei nenorite plauti kepimo plokščių ir riebalų surinkimo padėklų indaplovėje, valymui naudokite karštą vandenį ir šiek tiek ploviklio, tuomet gerai išskalaukite, kad pašalintumėte likučius. Atsargiai nusausinkite popieriniu rankšluosčiu. Nevalykite jokių keptuvo dalių metaliniais šveistukais, metalinėmis plaušinėmis ar abrazyviniais valikliais; naudokite tik nallonines ar nemetalines valymo kempinėles.
5. Keptuvo dangtelį valykite šilta drėgna kempine, o nusausinkite minkšta sausa šluoste.
6. Prieš pastatydami nenaudojamą prietaisą, įsitikinkite, kad jis yra švarus ir sausas.

Bet kokius taisymo darbus turi atlikti įgaliotas techninės priežiūros specialistas.

Gedimų šalinimo gidas

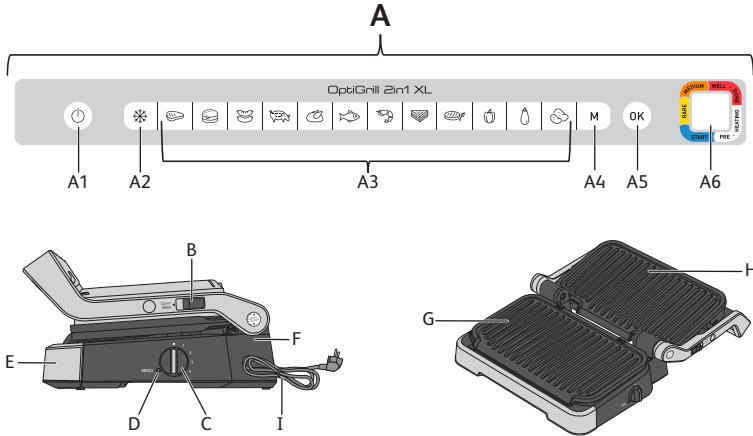
Problema	Priežastis	Sprendimas
<p>Mirksi  mygtukas</p> <p>+  Indikatoriaus švieselė ištisaidega mėlyna</p> <p>+ Mirksi  mygtukas</p>	<ul style="list-style-type: none"> Prietaisas įjungtas arba pradėtas automatinis kepimo ciklas su maistu, kai lėkštės nebuvo iš anksto įkaitintos (automatiškai įjungiamas rankinis režimas). 	<ul style="list-style-type: none"> 2 galimi pasirinkimai: <ul style="list-style-type: none"> 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.
<p>Išankstinio įkaitinimo ar kepimo metu prietaisas nustoja veikęs.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Prietaisas per ilgai buvo atidarytas kepimo metu. Prietaisas per ilgai buvo nenaudojamas po įkaitinimo arba per ilgai veikė šilumos palaikymo funkcija. 	<ul style="list-style-type: none"> 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 padalinio.
<p> Violetinė spalva žybcioja indikatoriaus švieselė</p> <p>+ Mirksi  /  /  /  mygtukas</p> <p>+ Periodinis pypsėjimas</p> <p>Prietaisas nepypsi.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Prietaiso gedimas. Prietaisas laikomas arba naudojamas kambaryje, kuriame per šalta. 	<ul style="list-style-type: none"> Išjunkite ir iš naujo įjunkite prietaisą ir nedelsiant iš naujo pradėkite išankstinio įkaitinimo ciklą. Jei problema nedingsta, susisiekite su savo Klientų aptarnavimo padalinio.
<p> Violetinė spalva žybcioja indikatoriaus švieselė</p> <p>+ Mirksi  mygtukas</p> <p>+ Nuolatinis pypsėjimas</p>	<ul style="list-style-type: none"> Prietaiso gedimas. 	<ul style="list-style-type: none"> Ištraukite prietaiso kištuką iš lizdo ir susisiekite su klientų aptarnavimo padalinio.
<p>Iš anksto įkaitinau prietaisą, įdėjau maistą ir uždariau prietaisą,  bet indikatoriaus švieselė dega baltas spalva, o kepimas neprasideda.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Į prietaisą įdėto maisto storis didesnis nei 4 cm. Keptuvas nebuvo visiškai atidarytas kai buvo dedamas maistas. Prietaisas neaptinka įdėto maisto Maisto kiekis nėra pakankamas, mirksi mygtukas „OK“. 	<ul style="list-style-type: none"> Maistas neturėtų būti storesnis nei 4 cm. Visiškai atidarykite keptuvą ir vėl jį uždarykite. Patvir tinkite kepimo aktyvavimą spausdami mygtuką .
<p>Prietaisas įjungs rankinį režimą.</p> <p>+  Indikatoriaus švieselė žybcioja raudonai.</p> <p>+ užsifiksuoja mygtukas  temperatūros valdymas ir  švieselė.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Išankstinio įkaitinimo laikas buvo pertrauktas. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.

SISUKORD

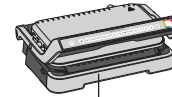
- Toote kirjeldus 46
- Asendid ja liidesed 47
- Asendi muutmine 48
- Küpsetustaseme indikaator 48
- Enne esimest kasutamist 49
- 1. Grillimisasend 50
 - a) Automaatprogrammi kasutamine 50
 - b) Käsirežiimi kasutamine 53
 - c) Küpsetamisjuhised 54
- 2. BBQ-asend 55
- Kasutamise lõpetamine 56
- Puhastamine 57
- Tõrkeotsingujuhend 58

TOOTE KIRJELDUS

- A. Juhtpaneel
- A1. Toitenupp
- A2. Külmutatud toidu funktsioon
- A3. Automaatsed küpsetusprogrammid
- A4. Nelja temperatuuriga käsirezim
- A5. Valiku kinnitamine ja eelsoojenduse alustamine
- A6. Küpsetustaseme indikaator
- B. Vabastushoob BBQ-asendi jaoks
- C. Külgtermostaat BBQ-asendi jaoks
- D. Indikaatortuli BBQ-asendi jaoks
- E. Eesmine tilkumisalus
- F. Tagumine tilkumisalus
- G. Küpsetusalus
- H. Alumine plaat
- I. Ülemine plaat
- J. Toitejuhe



ASENDID JA LIIDESD



GRILL

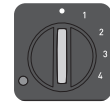


BBQ

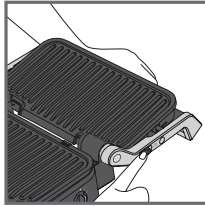
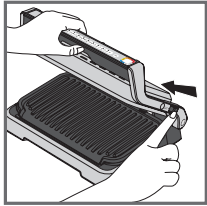
Juhtimine käepidemel oleva paneeli abil



Juhtimine külgtermostaadi abil



ASENDI MUUTMINE



BBQ-asendi valimine.

Grilli avamisel hoidke hooba üleväl ja viige käepide 180° avatud BBQ-asendisse.

NBI Enne grillseadme grillfunktsioonis avamiskontrolli, käsijelolevtermostaat on asendis •. Kui termostaat ei ole asendis •, hakkab grill seadesoojenemajateavitabteid sellest piiksuga.

KÜPSETUSTASEME INDIKAATOR

Eelsoojendus



Vilkuv valge tuli: eelsoojendus on pooleli



Püsivalt põlev valge tuli ja helisignaalid: küpsetamiseks valmis

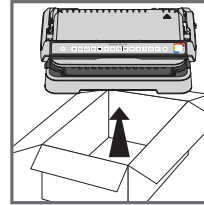
Küpsetamine



Esimene küpsetustase on pooleli Esimene küpsetustase on saavutatud Tase „väheküpsetatud“ on pooleli Tase „väheküpsetatud“ on saavutatud Tase „keskmiselt küpsetatud“ on pooleli Tase „keskmiselt küpsetatud“ on saavutatud Tase „läbiküpsetatud“ on pooleli Tase „läbiküpsetatud“ on saavutatud

Iga automaatprogrammi puhul annab OptiGrill teile teada, kui toit on jõudnud soovitud küpsetustasele. Kui küpsetustase on saavutatud, jääb värviline indikaator tuli põlema ja grill teavitab teid helisignaaliga.

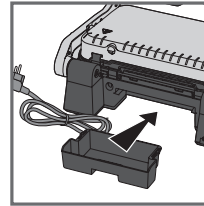
ENNE ESIMEST KASUTAMIST



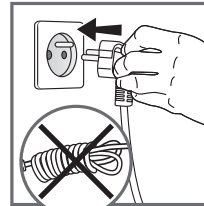
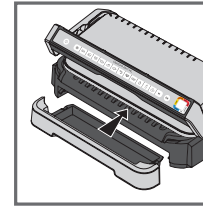
1



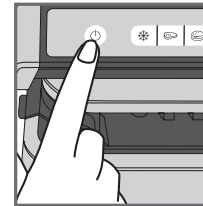
2



3



4



5

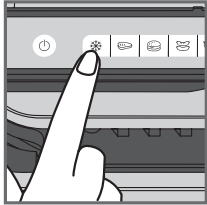
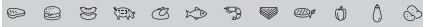
1. Eemaldage seadme seest ja ümbert kogu pakkematerjal, kleebised ja lisatarvikud. Komplektis on lisavärvides ümarad kleebised. Saate oma soovitud keele kleepida algset värvi rõnga peale.
2. Enne esimest kasutuskorda puhastage plaadid hoolikalt sooja vee ja vähese nõudepesuvahendiga, loputage ja kuivatage põhjalikult.
3. Asetage eemaldatavad tilkumisalused seadme esi- ja tagaossa.
4. Veenduge, et ülemine ja alumine plaat oleks õigesti tootesse asetatud. Ärge aktiveerige eelsoojendust ilma plaatideta. Ühendage seade vooluvõrku (kaabel peab olema täielikult lahti keritud).
5. Vajutage toitenuppu.
Ettevaatust! Veenduge, et plaatide vahel poleks toitu.

1. GRILLIMISASEND

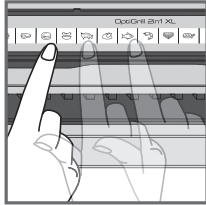
A) AUTOMAATPROGRAMMI KASUTAMINE

12 automaatprogrammi:

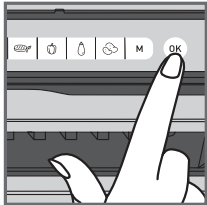
punane liha, burger, vorst, sealihha, kana, kala mereannid, võileib, paprika, Kartul, Baklažaan, Taimeburger



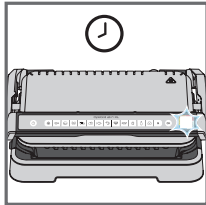
1



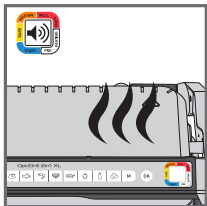
2



3



4



5

1. Kui toit, mida soovite küpsetada, on külmunud, vajutage vastavat nuppu. See funktsioon on saadaval ainult juhul, kui küpsetate automaatprogrammidega, mitte käsirežiimis.

2. Valige sobiv küpsetusprogramm vastavalt valmistatava toidu tüübile.

Nõuanne, eriti liha korral. Automaatprogrammi küpsetustulemused võivad sõltuda küpsetatava toidu päritolust, lõikest ja kvaliteedist. Programmid on seadistatud ja testitud kvaliteetse toidu jaoks.

Samamoodi tuleb küpsetamisel arvestada liha paksusega. Üle 4 cm paksust toiduainet ei tohiks küpsetada. Kui te pole kindel, millist küpsetusprogrammi kasutada, lugege küpsetusjuhendit lk 67.

3. Vajutage nuppu „OK“: seade alustab eelsoojendust ja küpsetustaseme indikaator tuli vilgub valgelt.

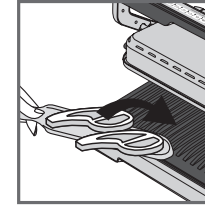
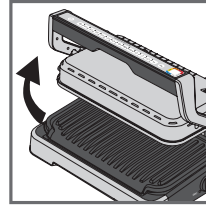
NB! Kui olete valinud vale programmi, lülitage seade välja ja korra ke toiminguid.

4. Oodake, kuni eelsoojendus on lõpule jõudnud.

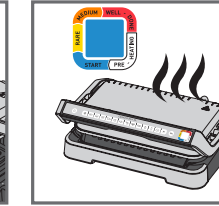
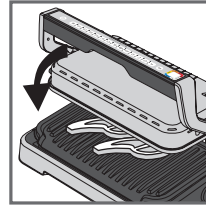
5. Kui taseme indikaator tule valgelt vilkumine lõpeb ja grill annab helisignaali, on eelsoojendamine lõpule jõudnud ning grill on küpsetamiseks valmis.

Märkused. Kui seade jääb pärast eelsoojenduse lõppu suletuks, siis lülitage ohutussüsteemi seadme mõne aja pärast välja.

1. GRILLIMISASEND



6



7



8

6. Avage grill ja asetage toit küpsetusplaadile. **Märkused.** Kui seade jääb liiga kauaks avatuks, lülitage ohutussüsteem seadme mõne aja pärast välja.

7. Küpsetustsükli alustamiseks sulgege seade. Küpsetustaseme indikaator tuli muutub siniseks, mis näitab et küpsetamine on pooleli (parimate tulemuste saamiseks ärge avage grilli ega liigutage toitu küpsetusprotsessi ajal).

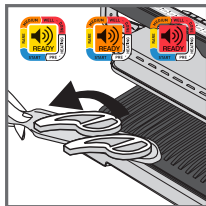
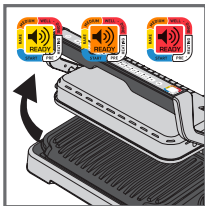
Seade reguleerib küpsetustsüklit (aega ja temperatuuri) automaatselt vastavalt toidu paksusele ja kvaliteedile.

Märkus väga õhukeste toidutükkide kohta. Kui sulgete seadme, vilgub nupp OK ja indikaator tuli jääb valgeks, kuni vajutate nuppu OK. Vajutage nuppu OK, et seade tuvastaks toidu ja küpsetustsüklit algaks.

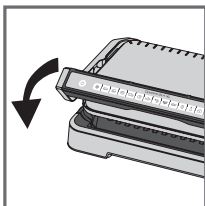
8. Indikaator tuli muudab värvi vastavalt küpsetustasemele. Kui küpsetamine on pooleli, hoiatab helisignaali teid iga kord, kui küpsetustase on saavutatud. Kui indikaator tuli on helisignaali ajal kollane, on toit vähe küpsetatud, kui tuli on helisignaali ajal oranž, siis on toit keskmiselt küpsetatud, ja kui tuli on helisignaali ajal punane, siis on toit läbiküpsetatud.

NB. Kui teile meeldib väga vähe küpsetatud liha, eemaldage liha, kui küpsetustaseme indikaator jõuab püsiva siniseni. Võtke arvesse, et eriti liha puhul on normaalne, et küpsetustulemused sõltuvad toidu tüübist, kvaliteedist ja päritolust.

1. GRILLIMISASEND



9



10

Soojana hoidmise funktsioon

Kui saavutatud on punane tase, on küpsetamine lõpule jõudnud, seade aktiveerib automaatselt soojana hoidmise funktsiooni, indikaator tuli on punane ja seade hakkab iga 20 sekundit järel helisignaali andma. Kui toit jäetakse grillile, jätkab see küpsmist seni, kuni küpsetusplaadid on jahtunud. Saate helisignaali inaktiveerida, kui vajutate nuppu OK.

Märkus. Ohutussüsteem lülitab seadme mõne aja pärast automaatselt välja.

Kui soovite küpsetada kohe teist portsu.

Kui esimese toiduportsu küpsetamine on lõpule jõudnud.

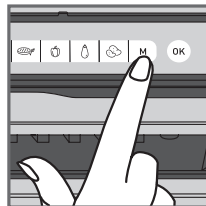
- Veenduge, et seade on suletud ja selles pole toitu.
- Valige sama küpsetusprogramm (see etapp on vajalik isegi siis, kui programm on küpsetamise lõpetanud), mida kasutasite äsja valmistatud toidu jaoks.
- Eelsoojenduse alustamiseks vajutage nuppu „OK“. Eelsoojenduse ajal vilgub väriline taseme indikaator tuli valgelt.
- Kui eelsoojendus on lõpule jõudnud, annab seade helisignaali ja indikaator tuli jääb valgelt põlema.
- Pärast eelsoojenduse lõppu on seade kasutusvalmis. Avage grill ja pange toit seadmesse.

Oluline!

- Võtke arvesse, et eelsoojendus on vajalik enne igat uut portsu. Enne eelsoojendamist veenduge, et seade oleks suletud ja et selles poleks toitu. Enne grilli avamist ja toidu sissepanemist oodake, kuni eelsoojendus on lõppenud.
- Kui uus eelsoojendussükkel aktiveeritakse kohe pärast eelmise tsükli lõppu, on eelsoojendusaaeg lühem.

1. GRILLIMISASEND

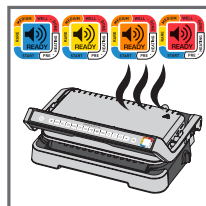
B) KÄSIREŽIIMI KASUTAMINE



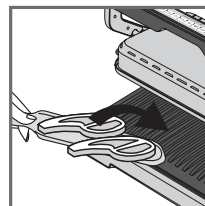
1



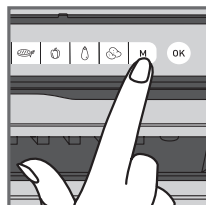
2



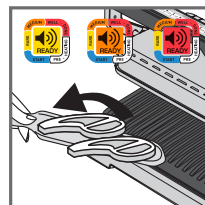
3



4



5



6

- Valige käsirežiim ja küpsetustemperatuur, klõpsates mitu korda valikut M, kuni värv vastab teie soovitud temperatuurile.

















	110-125°C
	180-195°C
	220-235°C
	265-285°C

- Vajutage eelsoojenduse alustamiseks nuppu OK. Küpsetusaseemi indikaator tuli vilgub soovitud värviga: eelsoojendus on pooleli. Oodake, kuni eelsoojendus on lõppenud.
- Kui soovitud temperatuur on saavutatud, peatub tule vilkumine ja grill annab helisignaali: grill on küpsetamiseks valmis.
- Asetage toit grillile, küpsetusprotsess algab.
- Temperatuuri on võimalik küpsetamise ajal reguleerida.
- Jälgige toidu küpsmist ja eemaldage see, kui arvate, et see on valminud soovitud tasemeni.
















1. GRILLIMISASEND

C) KÜPSETAMISJUHISED

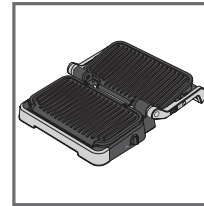
12 AUTOMAATSET KÜPSETUSPROGRAMMI

	KÜPSETUSTASEME INDIKAATOR			
				
 VEISELIHA	Väga vähe küpsetatud (sinine)	Väheküpsetatud	Keskmiselt küpsetatud	Läbiküpsetatud
 BURGER	-	Väheküpsetatud	Keskmiselt küpsetatud	Läbiküpsetatud
 VORST	-	-	-	Läbiküpsetatud
 SEALIHA	-	-	-	Läbiküpsetatud
 KANA	-	-	-	Läbiküpsetatud
 KALA	-	Keskmiselt küpsetatud	Peaaegu läbiküpsetatud	Läbiküpsetatud
 MEREANNID	-	Keskmiselt küpsetatud	Peaaegu läbiküpsetatud	Läbiküpsetatud
 VÕILEIB	-	Kergelt küpsetatud	Grillitud	Krõbe
 TAIMEBURGER	-	-	-	Grillitud
 PAPRIKA	-	-	Kergelt grillitud	Grillitud
 BAKLAŽAAN	-	-	-	Grillitud
 KARTUL	-	-	-	Grillitud

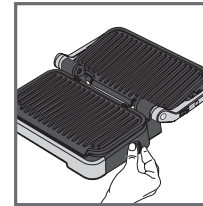
KÄSIREŽIIM GRILLIMISASENDIS

	 180-195°C	 220-235°C	 265-285°C
SUVIKÕRVITS			
TOMATID			
SPARGEL			
SEENED			
SIBULAD			
BROKOLI			
MINIPORGANDID			
APTEEGITILL			
BATAAT			
ÕUNAVIILUD			
ANANASS			
VIRSIK			

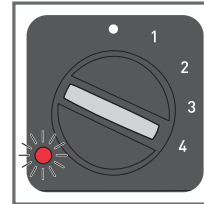
2. BBQ-ASEND



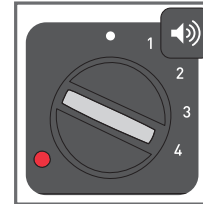
1



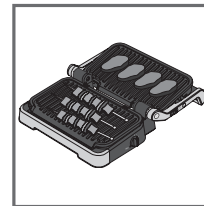
2



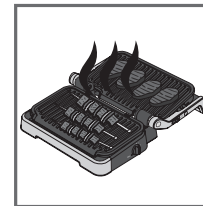
3



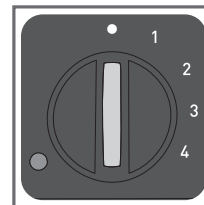
4



5



6



7

1. Avage grill BBQ-asendis. Küpsetamise reguleeritakse külgtermostaadiga.
2. Valige soovitud temperatuuriseade. Termostaat määrab mõlemale plaadile sama küpsetustemperatuuri:

• termostaat väljas

1: 80-100°C

2: 130-160°C

3: 170-200°C

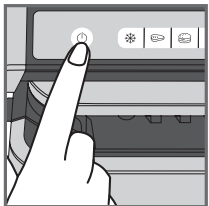
4: 185-225°C

3. Külmine indikaator tuli vilgub eelsoojenduse ajal punaselt.
4. Kui indikaator tuli jääb punaselt põlema ja grill annab helisignaali, on grill kasutusvalmis.
5. Asetage toit grillile.
6. Jälgige toidu küpsemist ja eemaldage, kui see on valmis.
7. Lülitage seade välja, seades termostaadi asendisse •.

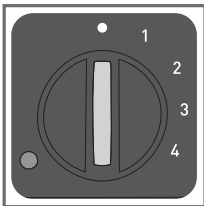
Märkused.

- Temperatuuri saate küpsetamise ajal muuta. Kui seda muudetakse küpsetamise ajal, reguleerib grill temperatuuri vastavalt uuele seadele.
- Kui küpsetate toitu ainult ühel plaadil, kasutage ülemist.

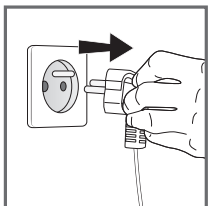
KASUTAMISE LÕPETAMINE



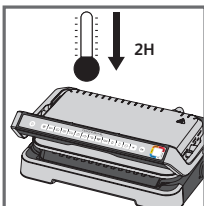
1



1. Seadme väljalülitamine.
 - Vajutage grillimisasendis käepidemel toitenuppu.
 - Määrake termostaat BBQ-asendis asendisse •.
2. Lahutage seade vooluvõrgust.
3. Laske sellel vähemalt 2 tundi jahtuda. Juhuslike põletuste vältimiseks laske grillil enne puhastamist täielikult jahtuda.

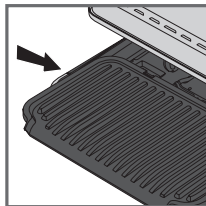


2

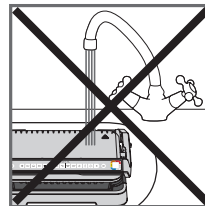


3

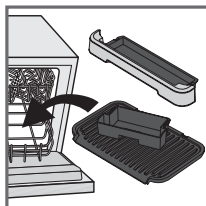
PUHASTAMINE



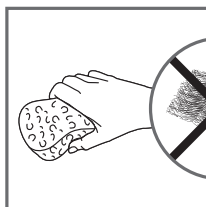
1



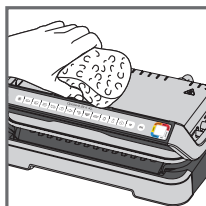
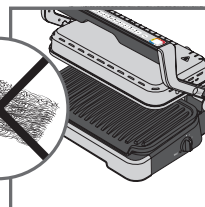
2



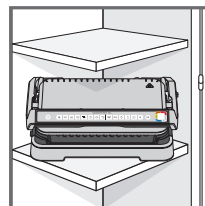
3



4



5













6

1. Enne puhastamist avage lukustusest ja eemaldage plaadid ning tilkumisalused, et vältida küpsetusplaatide kahjustamist. Kallake tilkumisalus tühjaks ja peske seda sooja seebiveega, seejärel kuivatage see paberrätikuga.
2. Ärge kunagi pange seadme korpust vette või mõnda muusse vedelikku.
3. Seadet ja selle juhet ei tohi panna nõudepesumasinasse. Pärast plaatide eemaldamist ei tohi kütteelemente ega nähtavaid ja ligipääsetavaid osi puhastada. Kui need on väga määrdunud, oodake, kuni seade on täielikult maha jahtunud, ja puhastage need kuiva riidelapiga.
4. Kui te ei soovi küpsetusplaate ega tilkumisaluseid nõudepesumasinas pesta, kasutage puhastamiseks sooja vett ja väikeses koguses nõudepesuvahendit ning loputage jääkide eemaldamiseks põhjalikult. Pühkige need paberrätikuga hoolikalt puhtaks. Ärge kasutage grilliühegi osapuhastamise ksmetallist küürimisvahendeid, terasvilla või abrasiivseid puhastusvahendeid; kasutage ainult nailonistvõimittmetallist puhastusvahendeid.
5. Grilli katte puhastamiseks pühkige seda soojaniiske svammiga ja kuivatage pehme kuiva lapiga.
6. Veenduge alati enne hoiustamist, et grill on puhas ja kuiv.

Mis tahes remonditööd peab tegema heakskiidetud hooldusesindaja.

Tõrkeotsingujuhend

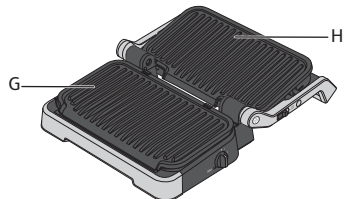
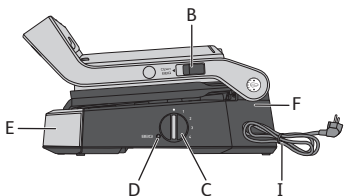
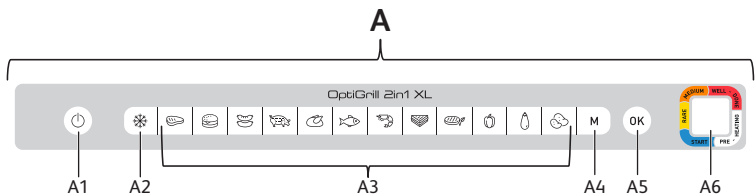
Probleem	Põhjus	Lahendus
<p>Nupp M vilgub</p> <p>+  mürgutuli põleb sinine</p> <p>+ Nupp OK vilgub</p>	<ul style="list-style-type: none"> Seadme sisselülitamine või automaatse küpsetusüksli alustamine toiduga ilma plaate eelkuumutamata (käsirežiim lülitati automaatselt sisse) 	<ul style="list-style-type: none"> 2 võimalust: <ul style="list-style-type: none"> Valige nupp M 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 eelkuumus on lõppenud.
küpsetusüksli ajal.	<ul style="list-style-type: none"> Seadet on küpsetamise ajal liiga kaua lahti hoitud. Seade on pärast eelsoojendust või toidu soojashoidmist liiga kaua ootel seisnud. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.
<p> Mürgutuli vilgub lillaks</p> <p>+ Nupp  /  /  /  vilgub</p> <p>+ katkendlik helisignaal</p> <p>Seade ei anna helisignaali.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Seadme rike. Seadet on hoitud või kasutatakse liiga külmas ruumis. 	<ul style="list-style-type: none"> Ühendage seade vooluvõrgust lahti ja uuesti vooluvõrku ning alustage kohe eelkuumutustsüklit. Kui tõrge jääb alles, võtke ühendust klienditeenindusega.
<p> Mürgutuli vilgub lillaks</p> <p>+ Nupp  vilgub</p> <p>+ pidev helisignaal</p>	<ul style="list-style-type: none"> Seadme rike. 	<ul style="list-style-type: none"> Ühendage seade vooluvõrgust lahti ja võtke ühendust klienditeenindusega.
<p>Pärast eelkuumutust panite toidu seadmesse ja sulgesite selle,  kuid mürgutuli jääb valge ja küpsetamine ei alga.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Seadmes oleva toidu paksus on üle 4 cm. 	<ul style="list-style-type: none"> Toidu paksus ei tohi ületada 4 cm.
	<ul style="list-style-type: none"> Grilli ei avatud toidu sissepanemisel täielikult. Seade ei tuvasta sees toitu. Toidu kogus on liiga väike, OK vilgub. 	<ul style="list-style-type: none"> Avage grill täielikult ja sulgege see uuesti. Kinnitage küpsetamise sisselülitamine, vajutades nuppu OK.
<p>lülitab sisse käsirežiimi</p> <p>+  mürgutuli vilgub punaselt.</p> <p>+ temperatuurinupp M ja nupu OK valgustus põlevad</p>	<ul style="list-style-type: none"> Eelkuumusprotsess katkestati. 	<ul style="list-style-type: none"> Jälgige aeg-ajalt küpsemist (käsirežiimis kasutamise korral). Või Seisake grill, eemaldage toit, sulgege grill, valige uus küpsetusprogramm, mida soovite kasutada, ja oodake, kuni eelkuumutustsüklil on lõppenud.

SATURA RĀDĪTĀJS

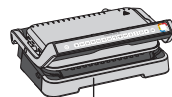
- Produkta apraksts 60
- Pozīcijas un interfeisi 61
- Pozīcijas maiņa 62
- Gatavības līmeņa indikators 62
- Pirms pirmās lietošanas reizes 63
- 1. Grila pozīcija 64
 - a) Automātiskās programmas izmantošana 64
 - b) Manuālā režīma izmantošana 67
 - c) Gatavošanas instrukcija 68
- 2. Grilkrāsns pozīcija 69
- Lietošanas beigas 70
- Tīrīšana 71
- Problēmu novēršanas instrukcija 72

PRODUKTA APRAKSTS

- A. Vadības panelis
- A1. Ieslēgšanas/izslēgšanas poga
- A2. Sasaldētas pārtikas funkcija
- A3. Automātiskās gatavošanas programmas
- A4. Manuālais režīms ar 4 temperatūrām
- A5. Izvēles apstiprināšana un priekšsildīšanas sākšana
- A6. Gatavības līmeņa indikators
- B. Atbrīvošanas fiksators grilkrāsns pozīcijai
- C. Sānu termostats grilkrāsns pozīcijai
- D. Gaismas indikators grilkrāsns pozīcijai
- E. Priekšējā notecināšanas paplāte
- F. Aizmugurējā notecināšanas paplāte
- G. Cepšanas paplāte
- H. Apakšējā paplāte
- I. Augšējā paplāte
- J. Barošanas vads

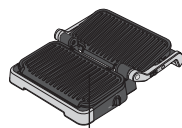


POZĪCIJAS UN INTERFEISI



GRILS

Vadība, izmantojot vadības pulti uz roktura

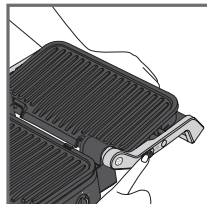


GRILKRĀSNS

Vadība, izmantojot sānu termostatu



POZĪCIJAS MAIŅA



Nomaiņa uz grilkrāsns pozīciju:

atverot grilu, turiet fiksatoru uz augšu un virziet rokturi par 180° atvērta grilkrāsns pozīcijā.

N.B.: Pirms atverat grilu barbekjū pozīcijā, pārliedzieties, ka termostats sātā atrodas pozīcijā ●. Ja termostats neatrodas pozīcijā ●, grils sāks uzsilt un ziņos par to ar skaņas signālu.

GATAVĪBAS LĪMĒŅA INDIKATORS

Priekšsildīšana



Mirgojošs balts indikators: notiek priekšsildīšana



Pastāvīgi degošs balts indikators un skaņas signāls: gatavs lietošanai

Gatavošana



Pirmais gatavības līmenis procesā

Pirmais gatavības līmenis sasniegts

Līmenis "jēls" procesā

Līmenis "jēls" sasniegts

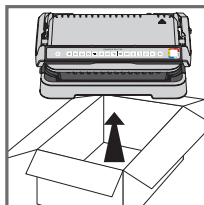
Līmenis "pusjēls" procesā

Līmenis "pusjēls" sasniegts

Līmenis "labi izepts" procesā

Līmenis "labi izepts" sasniegts

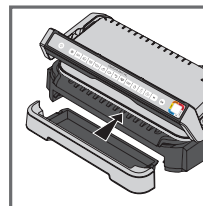
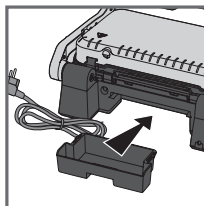
PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



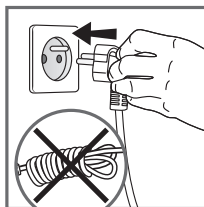
1



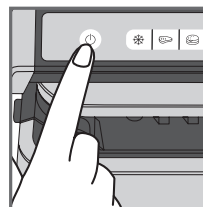
2



3



4



5

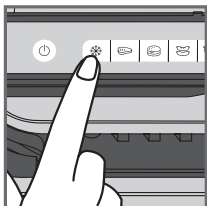
1. Noņemiet visus iepakojuma materiālus, uzlīmes un piederumus no ierīces iekšpusē un ārpusē. Komplektācijā ir iekļautas papildu uzlīmes ar krāsnu apli. Varat uzlīmēt apli ar vēlamu valodu uz oriģinālā krāsnu apla.
2. Pirms pirmās lietošanas reizes rūpīgi nomazgājiet paplātes ar siltu ūdeni un nelielu daudzumu trauku mazgāšanas līdzekļa, noskalojiet un kārtīgi nosusiniet.
3. Novietojiet noņemamās noteicināšanas paplātes ierīces priekšpusē un aizmugurē. Pārliedzieties, vai augšējā un apakšējā paplāte ierīcē ir pareizi novietota. Nesāciet priekšsildīšanu bez paplātēm. Pievienojiet ierīci strāvas avotam (vadam jābūt pilnībā attītam).
4. Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu. **Uzmanību!** Pārliedzieties, vai starp paplātēm nav atstāts ēdiens.

Katrā automātiskajā programmā OptiGrill paziņo, kad ēdiens ir sasniegjis vēlamu gatavības līmeni. Kad gatavības līmenis ir sasniegts, gaismas indikators deg pastāvīgi un grils atskaņo signālu, lai jūs brīdinātu.

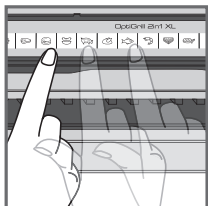
1. GRILA POZĪCIJA

A) AUTOMĀTISKĀS PROGRAMMAS IZMANTOŠANA

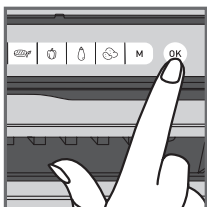
12 automātiskās programmas:
sarkanā gaļa, burgeru gaļa, desa, cūkgaļa,
vistas gaļa, zivs, jūras veltes, sviestmaize,
paprika, Kartupeļi, Baklažāni, Veģetārs steiks



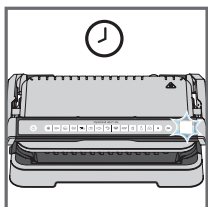
1



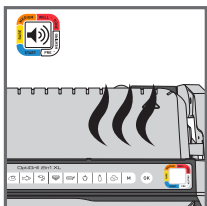
2



3



4



5

1. Ja produkts, ko vēlaties pagatavot, ir saldēts, nospiediet attiecīgo pogu. Šī funkcija ir pieejama tikai automātiskajās programmās — manuālajā režīmā to nevar izmantot.

2. Atlasiet attiecīgo gatavošanas programmu atbilstoši ēdienam, ko vēlaties pagatavot.

Padoms (jo īpaši attiecībā uz gaļu). Automātisko programmu gatavošanas rezultāti var atšķirties atkarībā no gatavojamo produktu izcelsmes, sagriešanas veida un kvalitātes, jo programmas ir iestatītas un pārbaudītas, izmantojot kvalitatīvus produktus.

Tāpat gatavošanas laikā ir jāņem vērā gaļas šķēles biežums; negatavojiet gaļu, kuras biežums pārsniedz 4 cm.

Ja nezināt, kuru gatavošanas programmu izmantot, skatiet gatavošanas instrukciju 85. lpp.

3. Nospiediet pogu "OK" (Labi): ierīce sāk priekšsildīšanu, un gatavības līmeņa indikators mirgo baltā krāsā.

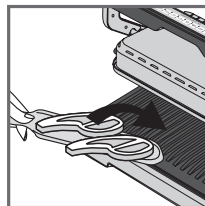
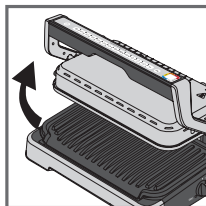
Piezīme. Ja ir atlasīta nepareizā programma, izslēdziet ierīci un atkārtojiet darbības.

4. Pagaidiet, līdz priekšsildīšana ir beigusies.

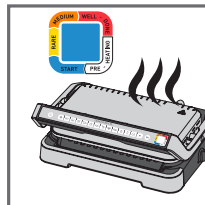
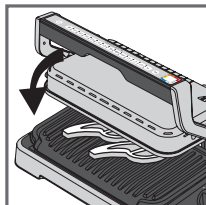
5. Kad līmeņa indikators pārstāj mirgot baltā krāsā un grils atkaņo signālu, priekšsildīšana ir beigusies un grils ir gatavs lietošanai.

Piezīme. Priekšsildīšanas beigās, ja ierīce paliek aizvērtā, drošības sistēma pēc kāda laika ierīci izslēdz.

1. GRILA POZĪCIJA



6



7



8

6. Atveriet grilu un novietojiet produktus uz gatavošanas paplātes.

Piezīme. Ja ierīce paliek atvērta pārāk ilgi, drošības sistēma pēc kāda laika ierīci automātiski izslēdz.

7. Aizveriet ierīci, lai sāktu gatavošanas ciklu. Gatavības līmeņa indikators sāk degt zilā krāsā, kas nozīmē, ka notiek gatavošanas process (lai iegūtu vislabākos rezultātus, gatavošanas procesa laikā neatveriet grilu un nepārvietojiet produktus).

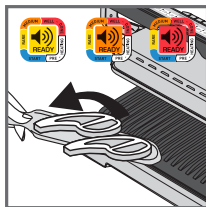
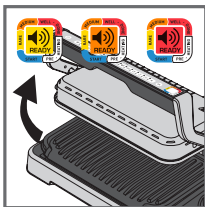
Ierīce automātiski pielāgo gatavošanas ciklu (laiku un temperatūru) atbilstoši produktu biežumam un daudzumam.

Piezīme attiecībā uz ļoti plānām šķēlēm. Aizveriet ierīci; poga "OK" (Labi) mirgo un indikators deg baltā krāsā, līdz nospiežat OK. Nospiediet OK, lai nodrošinātu, ka ierīce atpazīst produktu un sākas gatavošanas cikls.

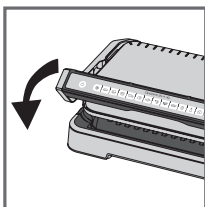
8. Indikatora gaisma maina krāsu atbilstoši gatavības līmenim. Kamēr notiek gatavošanas process, par katru sasniegto gatavības līmeni brīdina skaņas signāls. Kad indikatora gaisma ir dzeltena un atskan signāls, produkts ir jēls, oranža gaisma ar signālu norāda uz pusjēlu produktu, bet sarkana gaisma ar signālu — uz ļoti izceptu produktu.

Piezīme. Ja vēlaties ļoti jēlu gaļu, noņemiet to, kad gatavības līmeņa indikators pastāvīgi deg zilā krāsā. Ņemiet vērā, ka gatavošanas rezultāti var atšķirties atkarībā no produktu veida, kvalitātes un izcelsmes. Tas īpaši attiecas uz gaļu.

1. GRILA POZĪCIJA



9



10

Siltuma uzturēšanas funkcija

Kad ir sasniegts sarkanais gatavības līmenis, gatavošanas process ir pabeigts, ierīce automātiski aktivizē siltuma uzturēšanas funkciju, indikators deg sarkanā krāsā un ierīce ik pēc 20 sekundēm atskaņo signālu. Ja uz grila ir atstāti produkti, tie turpina cepties, kamēr gatavošanas paplātes atdziest. Varat apturēt skaņas signālu, nospiežot pogu "OK" (Labi).

Piezīme. Drošības sistēma pēc kāda laika ierīci automātiski izslēdz.

Otrās porcijas gatavošana uzreiz pēc pirmās

Kad pirmās porcijas gatavošanas process ir pabeigts, rīkojieties, kā norādīts tālāk.

- Pārliecinieties, vai ierīce ir aizvērta un tajā nav palicis ēdiens.
- Atlasiet gatavošanas programmu (ši darbība ir jāveic, pat ja programma paliek tā pati).
- Nospiežiet pogu "OK" (Labi), lai sāktu priekšsildīšanu. Priekšsildīšanas laikā gatavības līmeņa indikators mirgo baltā krāsā.
- Kad priekšsildīšana ir pabeigta, ierīce atskaņo signālu un indikators pastāvīgi deg baltā krāsā.
- Tiklīdz priekšsildīšana ir pabeigta, ierīce ir gatava lietošanai. Atveriet grilu un ievietojiet produktus ierīcē.

Svarīgi!

- Nemiet vērā, ka priekšsildīšana ir nepieciešama katrai jaunai porcijai. Pirms priekšsildīšanas pārliecinieties, vai ierīce ir aizvērta un tajā nav palicis ēdiens. Pagaidiet, līdz priekšsildīšana ir beigusies, pēc tam atveriet grilu un ievietojiet tajā produktus.
- Ja jaunais priekšsildīšanas cikls tiek sāktš tūlīt pēc iepriekšējā cikla beigām, priekšsildīšanas laiks ir īsāks.

1. GRILA POZĪCIJA

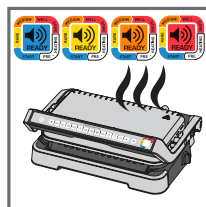
B) MANUĀLĀ REŽĪMA IZMANTOŠANA



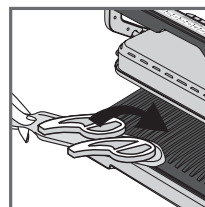
1



2



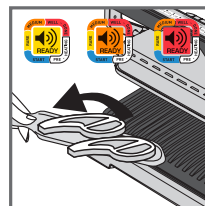
3



4







5



6

- Atlasiet manuālo režīmu un gatavošanas temperatūru, vairākas reizes noklikšķinot uz M, līdz krāsa atbilst vēlamajai temperatūrai:

















	110-125°C
	180-195°C
	220-235°C
	265-285°C

- Nospiežiet OK, lai sāktu priekšsildīšanu. Gatavības līmeņa indikators mirgo atlasītajā krāsā: notiek priekšsildīšana. Pagaidiet, līdz priekšsildīšana ir beigusies.
- Kad ir sasniegta vēlamā temperatūra, indikators pārstāj mirgot un atskaņo signālu: grils ir gatavs lietošanai.
- Novietojiet produktus uz grila, sākas gatavošanas process.
- Gatavošanas laikā temperatūru var regulēt.
- Vērojiet gatavošanas procesu un ņemiet produktus, kad, pēc jūsu domām, ir sasniegts vēlamais gatavības līmenis.
















1. GRILA POZĪCIJA

C) GATAVOŠANAS INSTRUKCIJA

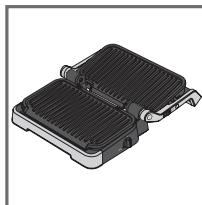
12 AUTOMĀTISKĀS GATAVOŠANAS PROGRAMMAS

	GATAVĪBAS LĪMEŅA INDIKATORS			
				
 LIELLOPA GAĻA	loti jēla (zils indikators)	jēla	pusjēla	labi izcepta
 BURGERU GAĻA	-	jēla	pusjēla	labi izcepta
 DESA	-	-	-	labi izcepta
 CŪKGAĻA	-	-	-	labi izcepta
 VISTAS GAĻA	-	-	-	labi izcepta
 ZIVS	-	vidēji jēla	vidēji izcepta	labi izcepta
 JŪRAS VELTES	-	vidēji jēla	vidēji izcepta	labi izcepta
 SVIESTMAIZE	-	viegli apcepta	grilēta	grauzdēta
 VEĢETĀRS STEIKS	-	-	-	grilēta
 PAPIKA	-	-	viegli grilēta	grilēta
 BAKLAŽĀNI	-	-	-	grilēta
 KARTUPEĻI	-	-	-	grilēta

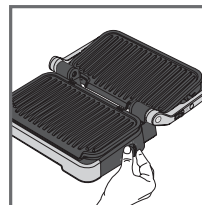
MANUĀLAIS REŽĪMS GRILA POZĪCIJĀ

	 180-195°C	 220-235°C	 265-285°C
CUKĪNI/KĪRBĪJI			
TOMĀTI			
SPARGEĻI			
SĒNES			
SĪPOLI			
BROKOĻI			
MAZIE BURKĀNI			
FENHEĻI			
SALDIE KARTUPEĻI			
ĀBOLU ŠĶĒLES			
ANANASS			
PERSIKI			

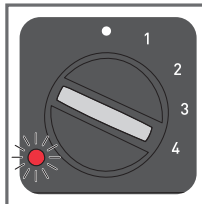
2. GRILKRĀSNS POZĪCIJA



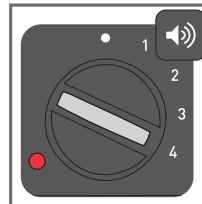
1



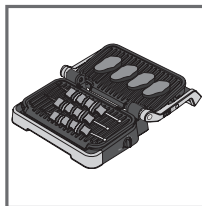
2



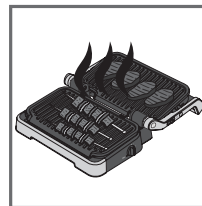
3



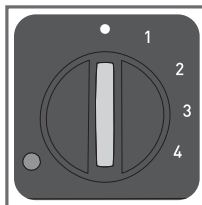
4



5



6



7

1. Atveriet grilu grilkrāsns pozīcijā. Gatavošanas process tiek vadīts ar sānu termostatu.
2. Atlasiet vēlamu temperatūras iestatījumu. Termostats iestata vienādu gatavošanas temperatūru abām paplātēm:

• termostats izslēgts

1: 80-100°C

2: 130-160°C

3: 170-200°C

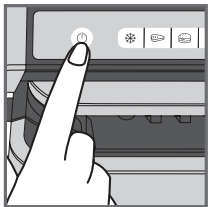
4: 185-225°C

3. Priekšsildīšanas laikā sānu gaismas indikators mirgo sarkanā krāsā.
4. Kad sarkanais indikators deg pastāvīgi un atskan signāls, grils ir gatavs lietošanai.
5. Novietojiet produktus uz grila.
6. Vērojiet gatavošanas procesu un noņemiet produktus, kad tie ir gatavi.
7. Izslēdziet ierīci, iestatot termostatu uz •.

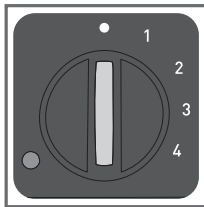
Piezīme.

- Gatavošanas laikā temperatūru var mainīt. Ja gatavošanas laikā tiek mainīta temperatūra, grils to pielāgo jaunajam iestatījumam.
- Ja gatavojat tikai uz vienas paplātes, izmantojiet augšējo paplāti.

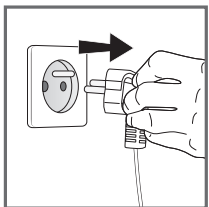
LIETOŠANAS BEIGAS



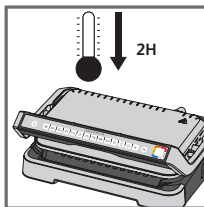
1



1. Izslēdziet ierīci:
 - Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu uz roktura grila pozīcijā.
 - Iestatiet sānu termostatu uz • Iestatiet sānu termostatu uz.
2. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
3. Ļaujiet atdzist vismaz 2 stundas. Lai izvairītos no nejausiem apdegumiem, pirms tīrīšanas ļaujiet grilam pilnībā atdzist.

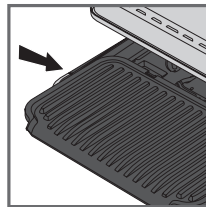


2

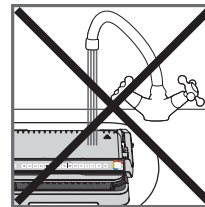


3

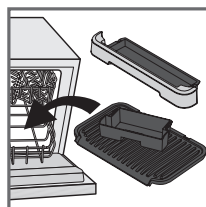
TĪRĪŠANA



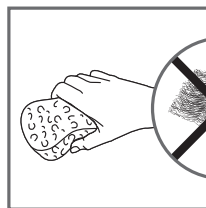
1



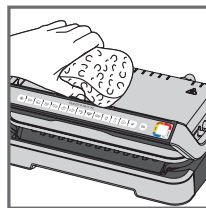
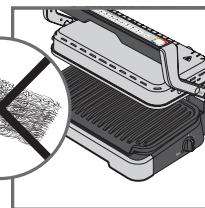
2



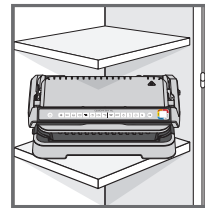
3



4



5



















6

1. Pirms tīrīšanas atbloķējiet un izņemiet gatavošanas paplātes un noteicināšanas paplātes, lai nesabojātu gatavošanas virsmu. Iztukšojiet noteicināšanas paplātes un nomazgājiet tās vieglā ziepjūdenī, pēc tam rūpīgi nosusiniet ar papīra dvieli.
2. Neiegremlējiet grila korpusu ūdeni vai citā šķidrumā.
3. Ierīci un tās vadu nedrīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā. Sildelementu redzamās un pieejamās daļas nedrīkst tīrīt pēc paplāšu izņemšanas. Ja tās ir ļoti netīras, pagaidiet, līdz ierīce ir pilnībā atdzisusi, un notīriet tās ar sausu drānu.
4. Ja nevēlaties gatavošanas paplātes mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā, mazgājiet tās ar karstu ūdeni un nelielu daudzumu trauku mazgāšanas līdzekļa un pēc tam tāskārtīgi noskalojiet, lai notīrītu visus pārpalikumus. Rūpīgi tās nosusiniet ar papīra dvieli. Nevienas grila daļas tīrīšanai neizmantojiet metāla berzamos sūkļus, stieplu sūkļus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus; izmantojiet tikai neilona vai nemetāliskus tīrīšanas līdzekļus.
5. Lai notīrītu grila vāku, noslaukiet to ar siltā ūdenī samitrinātu sūkli un nosusiniet ar mikstu, sausu drānu.
6. Pirms novietošanas glabāšanā pārļiecinieties, vai grils ir tīrs un sauss.

Jebkādu remontu drīkst veikt tikai pilnvarots servisa pārstāvis.

Problēmu novēršanas instrukcijas

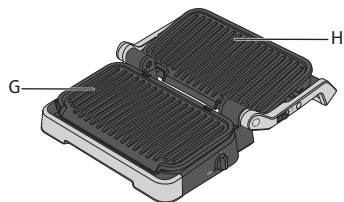
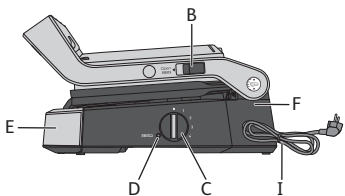
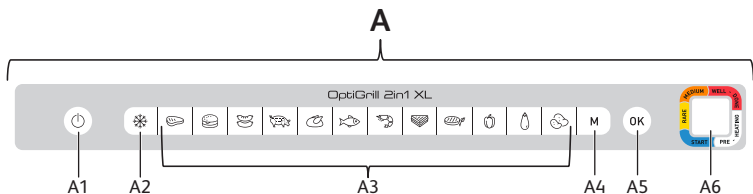
Problēma	Iemesls	Risinājums
<p>Poga  mirgo</p> <p>+  Indikatora gaisma pastāvīgi deg zils krāsā</p> <p>+ Poga  mirgo</p>	<ul style="list-style-type: none"> Ierīces ieslēgšana vai automātiskā gatavošanas cikla aktivizēšana ar ēdienu, bet bez šķīviņu priekšsildīšanas (manuālais režīms tiek automātiski aktivizēts). 	<ul style="list-style-type: none"> Pastāv divas iespējas: <ul style="list-style-type: none"> 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.
<p>Ierīce aptur darbību priekšsildīšanas vai gatavošanas cikla laikā.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Ēdiena gatavošanas laikā ierīce pārāk ilgi ir bijusi atvērta. Ierīces dīkstāve pēc priekšsildīšanas vai uzsildīšanas ir bijusi pārāk ilga. 	<ul style="list-style-type: none"> Atvienojiet ierīci no kontaktrozētes 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.
<p> Indikatora gaisma mirgo violets krāsā</p> <p>+ Poga  /  /  /  mirgo</p> <p>+ Pārtraukts signāls</p>	<ul style="list-style-type: none"> Ierīces darbības kļūme. Ierīce tiek glabāta vai lietota telpā ar pārāk zemu temperatūru. 	<ul style="list-style-type: none"> Atvienojiet un atkārtoti pievienojiet ierīci un nekavējoties atsāciet priekšsildīšanas ciklu. Ja problēma saglabājas, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
<p>Ierīces signāls nedarbojas.</p>		
<p> Indikatora gaisma mirgo violets krāsā</p> <p>+ Poga  mirgo</p> <p>+ Pastāvīgs signāls</p>	<ul style="list-style-type: none"> Ierīces darbības kļūme 	<ul style="list-style-type: none"> Atvienojiet ierīci un sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
<p>Pēc priekšsildīšanas pabeigšanas es ievietoju grilā ēdienu,  aizvēru grila vāku, taču indikators joprojām deg balts krāsā, un ēdiena gatavošana netiek uzsākta.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Ierīcē ievietoto pārtikas produktu biežums pārsniedz 4 cm. Grils nebija pilnībā atvērts, kad tajā tika ievietots ēdiens. Ierīce nespēj noteikt ēdienu, kas tajā ir ievietots. Ēdiena daudzums nav pietiekams, mirgo poga “OK” (Labi). 	<ul style="list-style-type: none"> Pārtikas produktu biežums nedrīkst pārsniegt 4 cm. Pilnībā atveriet un aizveriet grilu. Apstipriniet gatavošanas uzsākšanu, nospiežot pogu .
<p>Ierīce aktivizēs manuālo režīmu.</p> <p>+  Gaismas indikators mirgo sarkanā krāsā.</p> <p>+ poga  temperatūras kontrolei un  indikators tiek fiksēti</p>	<ul style="list-style-type: none"> Priekšsildīšanas laiks bija pārāk īss. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.

OBSAH

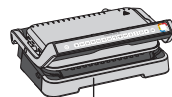
- Popis výrobku 74
- Polohy a rozhraní 75
- Změna polohy 76
- Ukazatel úrovně přípravy 76
- Před prvním použitím 77
- 1. Poloha pro grilování 78
 - a) Použití automatického programu 78
 - b) Použití manuálního režimu 81
 - c) Průvodce vařením 82
- 2. Poloha pro barbecue 83
- Ukončení používání 84
- Čištění 85
- Průvodce řešením problémů 86

POPIS VÝROBKU

- A. Ovládací panel
- A1. Tlačítko Zap./Vyp.
- A2. Funkce rozmrazování
- A3. Automatické programy přípravy
- A4. Manuální režim se 4 teplotami
- A5. Potvrďte volbu a spusťte předehřívání
- A6. Ukazatel úrovně přípravy
- B. Západa polohy pro barbecue
- C. Boční termostat polohy pro barbecue
- D. Kontrolka polohy pro barbecue
- E. Přední odkapávací miska
- F. Zadní odkapávací miska
- G. Plech na pečení
- H. Spodní deska
- I. Horní deska
- J. Napájecí kabel

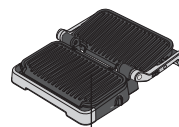


POLOHY A ROZHRANÍ



GRILOVÁNÍ

Ovládání panelem na rukojeti

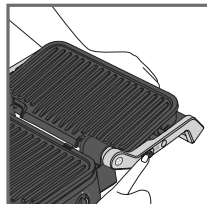


BARBECUE

Ovládání bočním termostatem



ZMĚNA POLOHY



Změna do polohy pro barbecue:

Při otvírání grilu podržte západku nahoře a nastavte rukojeť do otevřené polohy pro barbecue s úhlem 180°.

Pozn.: Než gril otevřete do polohy pro barbecue, zkontrolujte, zda je termostat na straně zapnutý. Pokud termostat není zapnutý, gril se začne předehřívat a informuje vás o tom zvukovým signálem.

UKAZATEL ÚROVNĚ PŘÍPRAVY

Předehřívání



Bílá kontrolka bliká: probíhá předehřívání

Bílá kontrolka svítí a ozývá se zvukový signál: můžete zahájit přípravu

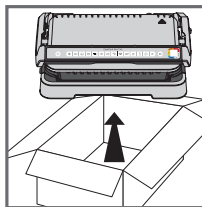
Vaření



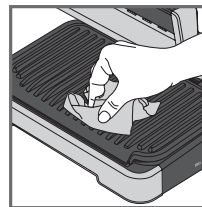
Probíhá první úroveň přípravy	Byla dosažena první úroveň přípravy	Probíhá úroveň „krvavé“	Byla dosažena úroveň „krvavé“	Probíhá úroveň „středně propečené“	Byla dosažena úroveň „středně propečené“	Probíhá úroveň „dokonale propečené“	Byla dosažena úroveň „dokonale propečené“
-------------------------------	-------------------------------------	-------------------------	-------------------------------	------------------------------------	--	-------------------------------------	---

U každého automatického programu vás OptiGrill informuje, jakmile váš pokrm dosáhne požadované úrovně přípravy. Po dosažení požadované úrovně přípravy barevná kontrolka svítí stále a gril vás upozorní zvukovým signálem.

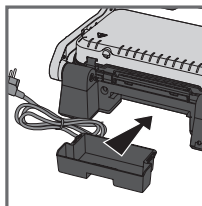
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



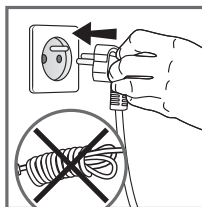
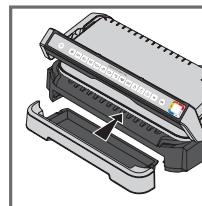
1



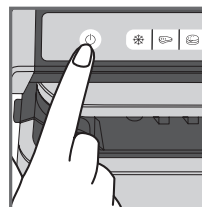
2



3



4



5

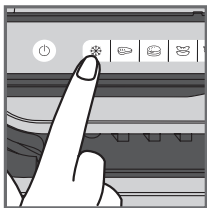
1. Odstraňte veškerý obalový materiál, nálepky a příslušenství z vnitřní i vnější strany spotřebiče. V balení jsou další barevné nalepovací kroužky. Na původní barevný kroužek můžete nalepit upřednostňovaný jazyk.
 2. Před prvním použitím důkladně omyjte desky teplou vodou s malým množstvím prostředku na mytí nádobí, důkladně je opláchněte a osušte.
 3. Do přední a zadní části spotřebiče umístěte vyjimatelné odkapávací misky.
 4. Zkontrolujte, zda jsou horní a dolní desky ve spotřebiči správně umístěny. Nezapínejte předehřívání bez desek. Zapojte spotřebič do sítě (kabel je nutné zcela odvinout).
 5. Stiskněte tlačítko Zap./Vyp.
- Upozornění:** Ujistěte se, že mezi deskami nejsou žádné potraviny.

1. POLOHA PRO GRILOVÁNÍ

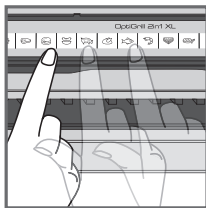
A) POUŽITÍ AUTOMATICKÉHO PROGRAMU

12 automatických programů:

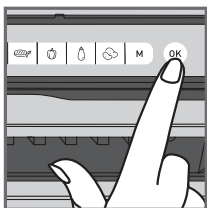
červené maso, burger, párek, vepřové, kuřecí, ryby, mořské plody, sendvič, paprika, Brambory, Lilek, Vegetariánský steak



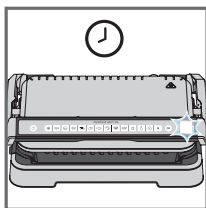
1



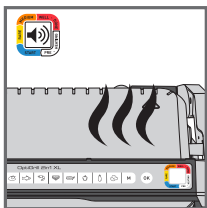
2



3



4



5

1. Pokud chcete připravit zmražené potraviny, stiskněte příslušné tlačítko. Tato funkce je k dispozici pouze při použití automatických programů, nikoli v manuálním režimu.

2. Vyberte příslušný program přípravy podle typu pokrmu, které chcete připravit.

Tip, zejména pro maso: Výsledky přípravy s pomocí automatických programů se mohou lišit v závislosti na původu, druhu krájení a kvalitě připravované potraviny, přičemž programy byly nastaveny a testovány pro kvalitní potraviny.

Podobně je třeba brát v úvahu tloušťku masa během přípravy. Neměli byste připravovat potraviny o tloušťce větší než 4 cm.

Pokud si nejste jisti, jaký program přípravy použít, přečtěte si průvodce vařením na straně 103.

3. Stiskněte tlačítko „OK“: spotřebič zahájí předehřívání a ukazatel úrovně přípravy začne bíle blikat.

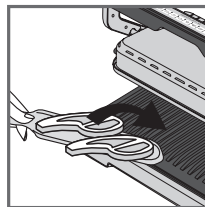
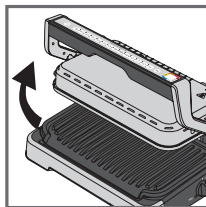
Poznámka: Pokud jste vybrali nesprávný program, vypněte spotřebič a opakujte uvedené kroky.

4. Počkejte na dokončení předehřívání.

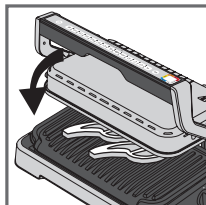
5. Jakmile ukazatel úrovně přestane bíle blikat a gril vydá zvukový signál, předehřívání je dokončeno a gril je připraven k přípravě pokrmu.

Poznámky: Pokud po dokončení předehřívání zůstane spotřebič zavřený, bezpečnostní systém jej po uplynutí určité doby vypne.

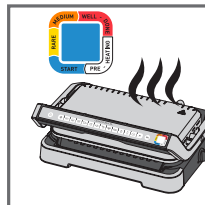
1. POLOHA PRO GRILOVÁNÍ



6



7



8

6. Otevřete gril a položte potraviny na varnou desku.

Poznámky: Pokud spotřebič zůstane otevřený příliš dlouho, bezpečnostní systém jej po chvíli automaticky vypne.

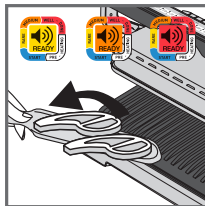
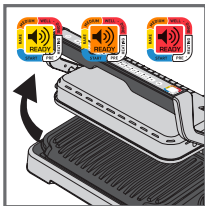
7. Zavřete spotřebič a spusťte cyklus přípravy pokrmu. Ukazatel úrovně přípravy změní barvu na modrou, což znamená, že probíhá příprava pokrmu (pro dosažení nejlepších výsledků během přípravy spotřebič neotevírejte ani neohýbejte potravinami). Spotřebič automaticky upravuje cyklus přípravy pokrmu (čas a teplotu) podle tloušťky a množství potraviny.

Poznámka k velmi tenkým kouskům potravin: Zavřete spotřebič, tlačítko **OK** začne blikat a ukazatel bude svítit bíle, dokud nestisknete tlačítko **OK**. Stisknutím tlačítka **OK** zajistíte, aby spotřebič rozpoznal potraviny a spustil se cyklus jejich přípravy.

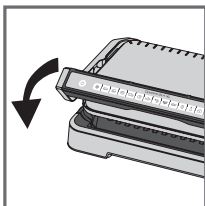
8. Ukazatel mění barvu podle úrovně přípravy. Během přípravy vás spotřebič při dosažení jednotlivých úrovní přípravy upozorní zvukovým signálem. Žlutý ukazatel se zvukovým signálem označuje „kravavý“ pokrm, oranžový ukazatel se zvukovým signálem označuje „středně propečený“ pokrm a červený ukazatel se zvukovým signálem označuje „dokonale propečený“ pokrm.

Pozn.: Pokud chcete maso „velmi krvavé“, vyjměte maso v okamžiku, kdy ukazatel úrovně přípravy svítí modře. Upozorňujeme, že zejména u masa je běžné, že výsledky přípravy se liší v závislosti na typu, kvalitě a původu potraviny.

1. POLOHA PRO GRILOVÁNÍ



9



10

Funkce udržování teploty

Jakmile je dosaženo červené úrovně, příprava je dokončena, spotřebič automaticky aktivuje funkci udržování teploty, ukazatel svítí červeně a spotřebič každých 20 sekund vydá zvukový signál. Pokud je pokrm ponechán na grilu, zatímco varné desky chladnou, bude i nadále pokračovat jeho tepelná úprava. Zvukovou signalizaci můžete deaktivovat stisknutím tlačítka **OK**.

Poznámka: Bezpečnostní systém spotřebič po chvíli automaticky vypne.

Okamžitá příprava druhé porce pokrmu:

Jakmile se dokončí příprava první porce pokrmu:

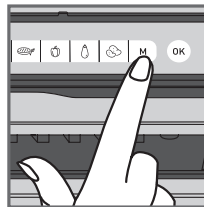
- Ujistěte se, že je spotřebič zavřený a že uvnitř nezůstal žádný pokrm.
- Vyberte stejný program přípravy (tento krok je nutný i v případě, že se program přípravy dokončil), jako u pokrmu, které jste právě připravili.
- Stisknutím tlačítka „**OK**“ spustíte předehřívání. Během předehřívání bude barevný ukazatel úrovně blikat bíle.
- Po dokončení předehřívání spotřebič vydá zvukový signál a ukazatel bude svítit bíle.
- Po dokončení předehřívání je spotřebič připraven k použití. Otevřete gril a vložte potraviny do spotřebiče.

Důležité:

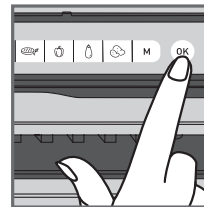
- Upozorňujeme, že pro každou novou porci je nutné předehřátí. Před předehříváním se ujistěte, že je spotřebič zavřený a že uvnitř nezůstal žádný pokrm. Před otevřením grilu a vložením potravin dovnitř počkejte, až se dokončí předehřívání.
- Pokud je nový cyklus předehřívání aktivován bezprostředně po ukončení předchozího cyklu, doba předehřívání se zkrátí.

1. POLOHA PRO GRILOVÁNÍ

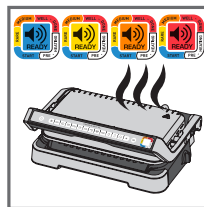
B) POUŽITÍ MANUÁLNÍHO REŽIMU



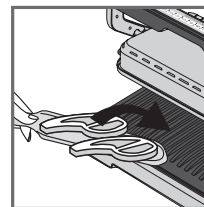
1



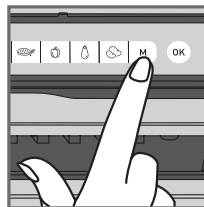
2



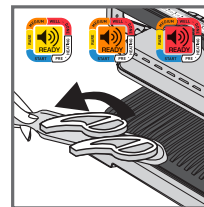
3



4



5



6

- Vyberte manuální režim a teplotu vaření několika násobným stisknutím tlačítka **M**, dokud barva neodpovídá požadované teplotě:

















	110-125°C
	180-195°C
	220-235°C
	265-285°C

- Stisknutím tlačítka **OK** spustíte předehřívání. Ukazatel úrovně přípravy bliká zvolenou barvou: probíhá předehřívání. Počkejte na dokončení předehřívání.
- Po dosažení požadované teploty přestane ukazatel blikat a gril vydá zvukový signál: gril je připraven k přípravě pokrmů.
- Položte potraviny na gril a spustí se proces přípravy.
- Během přípravy pokrmu lze upravovat teplotu.
- Sledujte přípravu pokrmu a vyjměte ho, jakmile se vám zdá hotový.
















1. POLOHA PRO GRILOVÁNÍ

C) PRŮVODCE VAŘENÍM

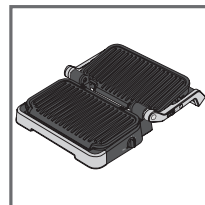
12 AUTOMATICKÝCH PROGRAMŮ PŘÍPRAVY

	UKAZATEL ÚROVNĚ PŘÍPRAVY			
				
 HOVĚZÍ	Velmi krvavé (blue rare)	krvavé	středně propečené	dokonale propečené
 BURGER	-	krvavé	středně propečené	dokonale propečené
 PÁREK	-	-	-	Dokonale propečené
 VEPŘOVÉ	-	-	-	Dokonale propečené
 KUŘECÍ	-	-	-	Dokonale propečené
 RYBY	-	Středně propečené	středně dobře propečené	dokonale propečené
 MOŘSKÉ PLODY	-	Středně propečené	středně dobře propečené	dokonale propečené
 SENDVIČ	-	Lehce propečené	grilované	křupavé
 VEGETARIÁNSKÝ STEAK	-	-	-	grilované
 PAPRIKY	-	-	Lehce grilované	grilované
 LILEK	-	-	-	grilované
 BRAMBORY	-	-	-	grilované

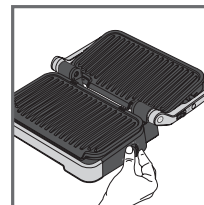
MANUÁLNÍ REŽIM V POLOZE GRILU

	 180-195°C	 220-235°C	 265-285°C
CUKETA / DÝŇĚ			
RAJČATA			
CHŘEST			
HOUBY			
CIBULE			
BROKOLICE			
KAROTKA			
FENYKL			
BATÁTY			
PLÁTKY JABLEK			
ANANAS			
BROSKVE			

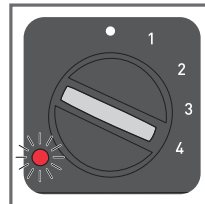
2. POLOHA PRO BARBECUE



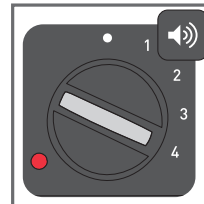
1



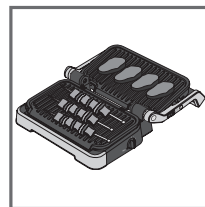
2



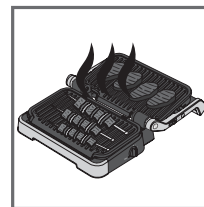
3



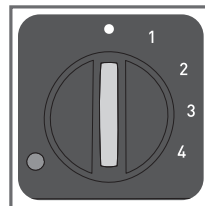
4



5



6



7

- Otevřete gril do polohy pro barbecue. Příprava pokrmu se ovládá bočním termostatem.
- Zvolte požadované nastavení teploty. Termostat nastavuje stejnou teplotu přípravy pro obě desky:

• termostat je vypnutý

1: 80-100°C

2: 130-160°C

3: 170-200°C

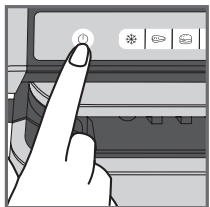
4: 185-225°C

- Boční kontrolka během předehřívání bliká červeně.
- Jakmile kontrolka svítí červeně a gril vydá zvukový signál, je připraven k použití.
- Umístěte potraviny na gril.
- Sledujte přípravu pokrmu a po dokončení jej vyjměte.
- Vypněte spotřebiči nastavením termostatu do polohy •.

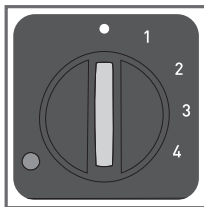
Poznámky:

- Během přípravy pokrmu lze měnit teplotu. Pokud teplotu během přípravy změňte, gril upraví teplotu na nově nastavení.
- Pokud připravujete pokrm pouze na jedné desce, použijte horní desku.

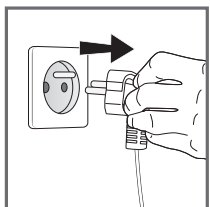
UKONČENÍ POUŽÍVÁNÍ



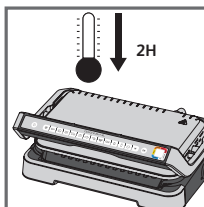
1



1. Vypnutí spotřebiče:
 - V poloze pro grilování stiskněte tlačítko Zap./Vyp. na rukojeti.
 - V poloze pro barbecue nastavte boční termostat do polohy •.
2. Odpojte spotřebič ze zásuvky.
3. Nechte jej vychladnout nejméně 2 hodiny. Aby nedošlo k náhodnému popálení, nechte gril před čištěním důkladně vychladnout.

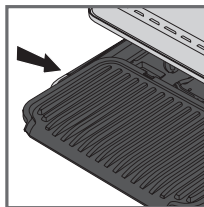


2

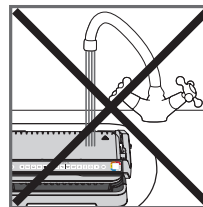


3

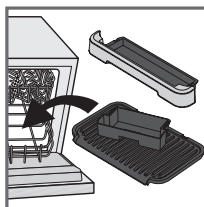
ČIŠTĚNÍ



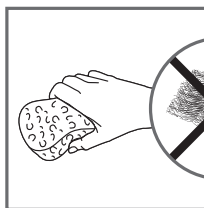
1



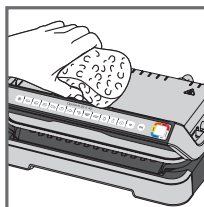
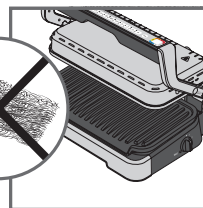
2



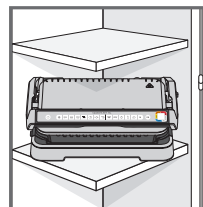
3



4



5













6

1. Abyste zabránili poškození povrchů po přípravě pokrmů, před čištěním odjistěte a vyjměte desky a odkapávací misky. Vylijte odkapávací misky, omyjte je ve vodě s kapkou jaru a poté je důkladně osušte papírovou utěrkou.
2. Tělo grilu neponořujte do vody ani do jiných tekutin.
3. Spotřebič ani jeho kabel nelze mýt v myčce. Po demontáži desek byste neměli čistit topná tělesa ani jiné viditelné a přístupné části. Pokud jsou velmi znečištěné, počkejte, dokud spotřebič zcela nevychladne, a vyčistěte je suchým hadříkem.
4. Pokud si desky na přípravu pokrmů a odkapávací misky nepřejete mýt v myčce, použijte k čištění horkou vodu a malé množství mýdla nebo prostředku a poté je důkladně opláchněte, abyste odstranili veškeré zbytky. Následně je pečlivě otřete papírovou utěrkou. K čištění jakékoli části grilu nepoužívejte ocelové drátěnky ani abrazivní čisticí prostředky. Používejte pouze nylonové nebo nekovové houbičky či hadříky.
5. Chcete-li vyčistit kryt grilu, otřete jej teplou a vlhkou houbičkou a poté osušte měkkým, suchým hadříkem.
6. Před uskladněním grilu se vždy ujistěte, že je čistý a suchý.

Veškeré opravy musí provádět autorizovaný servisní zástupce.

Příručka pro řešení potíží

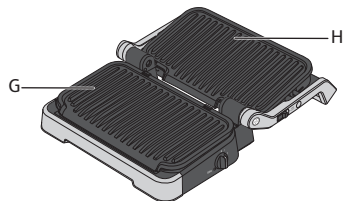
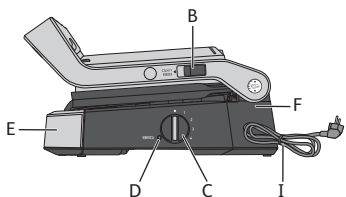
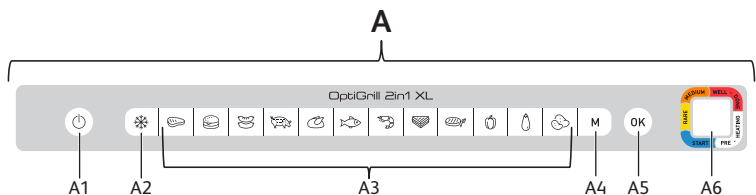
Problém	Příčina	Řešení
<p>Tlačítko M bliká</p> <p>+  Kontrolka svítí modře</p> <p>+ Tlačítko OK bliká</p>	<ul style="list-style-type: none"> Zahájení cyklu přípravy bez předchozího předehřátí. 	<ul style="list-style-type: none"> 2 možnosti: <ul style="list-style-type: none"> – Vyberte nastavení teploty zmáčknutím M 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.
<p>Spotřebič se zastaví v průběhu předehřevu nebo vaření.</p>	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.
<p> Kontrolka bliká nachový</p> <p>+ Button  /  /  /  blinking</p> <p>+ Přerušované pípání</p>	<ul style="list-style-type: none"> Selhání přístroje. Spotřebič byl uskladněný nebo je používán v místnosti, kde je příliš chladno. 	<ul style="list-style-type: none"> Odpojte a znova připojte spotřebič a okamžitě spusťte cyklus předehřevu. Pokud problém přetrvává, obraťte se na zákaznický servis.
<p>Spotřebič nepípá.</p>		
<p> Kontrolka bliká nachový</p> <p>+ Tlačítko  bliká</p> <p>+ Nepřerušované pípání</p>	<ul style="list-style-type: none"> Selhání přístroje. 	<ul style="list-style-type: none"> Odpojte spotřebič a obraťte se na zákaznický servis.
<p>Po předehřátí jste jídlo vložili dovnitř a zavřeli spotřebič,  ale kontrolka zůstala bílá a příprava nezačíná.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Tloušťka jídla uvnitř spotřebiče je větší než 4 cm. 	<ul style="list-style-type: none"> Tloušťka jídla nesmí přesáhnout 4 cm.
	<ul style="list-style-type: none"> Gril nebyl úplně otevřen při vkládání jídla dovnitř. 	<ul style="list-style-type: none"> Úplně otevřete gril a znovu ho zavřete.
	<ul style="list-style-type: none"> Spotřebič nezjistil jídlo uvnitř. Množství potravin je nedostatečné. „OK“ bliká. 	<ul style="list-style-type: none"> Potvrďte aktivaci vaření stlačením tlačítka OK.
<p>Spotřebič je nyní v manuálním režimu.</p> <p>+  Kontrolka bliká červeně.</p> <p>+ Tlačítko M nastavení teploty a OK svítící kontrolka</p>	<ul style="list-style-type: none"> Předhřívací čas byl krátký. 	<ul style="list-style-type: none"> 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 předhřívacího cyklu.

OBSAH

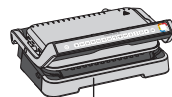
- Popis výrobku 88
- Polohy a rozhrania 89
- Zmena polohy 90
- Kontrolka úrovne varenia 90
- Pred prvým použitím 91
- 1. Poloha grilu 92
 - a) Pri použití automatického programu 92
 - b) Pri použití manuálneho režimu 95
 - c) Sprievodca varením 96
- 2. Poloha barbecue 97
- Ukončenie používania 98
- Čistenie 99
- Príručka na riešenie problémov 100

POPIS VÝROBKU

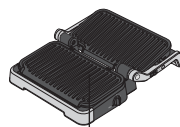
- A. Ovládací panel
- A1. Hlavný vypínač
- A2. Funkcia mrazené potraviny
- A3. Automatické programy varenia
- A4. Manuálny režim so 4 teplotami
- A5. Potvrďte výber a začnite predhrievanie
- A6. Kontrolka úrovne varenia
- B. Uvoľnite západku pre polohu grilu
- C. Bočný termostat pre polohu grilu
- D. Svetelná kontrolka polohy grilu
- E. Predná odkvapkávacia miska
- F. Zadná odkvapkávacia miska
- G. Plech na pečenie
- H. Spodná platňa
- I. Vrchná platňa
- J. Napájací kábel



POLOHY A ROZHRANIA



GRIL

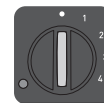


BARBECUE

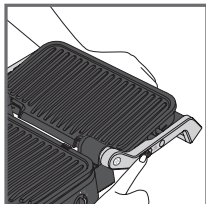
Ovládanie pomocou panelu na rukoväti



Ovládanie pomocou bočného termostatu



ZMENA POLOHY



Zmena do polohy barbecue:

Pri otvorení grilu držte západku hore a nastavte rukoväť do 180° polohy otvorenia grilu.

POZNÁMKA: Pred otvorením grilu v polohe barbecue • skontrolujte, či je termostat na boku zapnutý. Ak termostat zapnutý nie je •, gril sa začne zahrievať a upozorní vás na to pípnutím.

KONTROLKA ÚROVNE VARENIA

Predhrievanie



Blikajúce biele svetlo; prebieha predhrievanie

Nepreušované biele svetlo a pípanie: pripravené na varenie

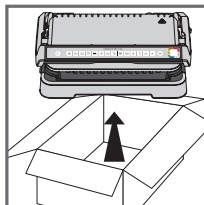
Varenie



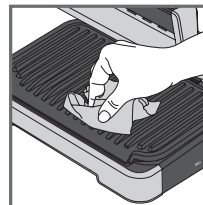
Prebieha prvá úroveň varenia	Dosiahla sa prvá úroveň varenia	Prebieha úroveň „krvavé“	Dosiahla sa úroveň „krvavé“	Prebieha úroveň „stredne krvavé“	Dosiahla sa úroveň „stredne krvavé“	Prebieha úroveň „dobře prepečené“	Dosiahla sa úroveň „dobře prepečené“
------------------------------	---------------------------------	--------------------------	-----------------------------	----------------------------------	-------------------------------------	-----------------------------------	--------------------------------------

V prípade každého automatického programu vám OptiGrill oznámi, kedy vaše jedlo dosiahne požadovanú úroveň prípravy. Keď sa dosiahne úroveň prípravy, farebná kontrolka svieti nepretržite a gril vás na to upozorní pípnutím.

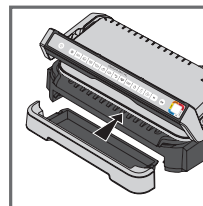
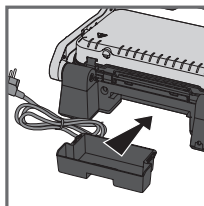
PRED PRVÝM POUŽITÍM



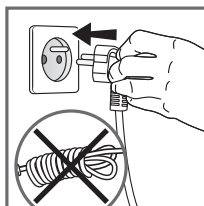
1



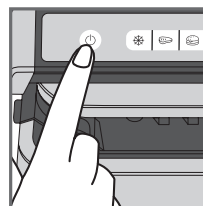
2



3



4



5

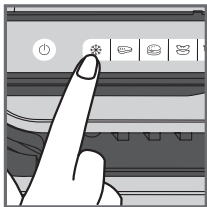
1. Odstráňte všetky obalové materiály, nálepky a príslušenstvo zvnútra aj zvonka spotrebiča. K dispozícii sú ďalšie farebné kružok môžete nalepiť preferovaný jazyk.
2. Pred prvým použitím dôkladne vyčistíte platne teplou vodou a malým množstvom tekutého prostriedku na umývanie riadu, opláchnite a dôkladne vysušte.
3. Umiestnite odnímateľné odkvapkávacie misky na prednú a zadnú stranu spotrebiča.
4. Uistite sa, že horné a spodné platne sú správne umiestnené vo výrobu. Nezapínajte predhrievanie bez plátni. Nezapínajte predhrievanie bez plátni. Zapojte spotrebič do elektrickej siete (kábel musí byť úplne odvinutý).
5. Stlačte hlavný vypínač.

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

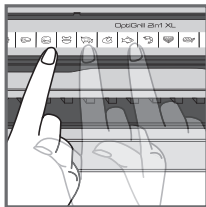
1. POLOHA GRILU

A) PRI POUŽITÍ AUTOMATICKÉHO PROGRAMU

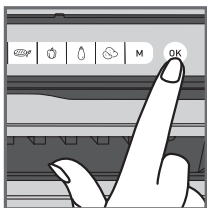
12 automatických programov:
červené mäso, hamburger, klobása,
bravčové mäso, kuracie mäso, ryba, morské
plody, sendvič, paprika, Zemiaky, Baklažán,
Vegetariánsky steak



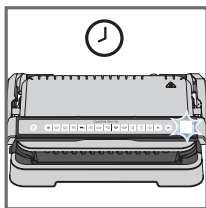
1



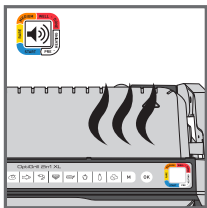
2



3



4



5

1. Ak jedlo, ktoré chcete variť, sú mrazené potraviny, potom stlačte príslušné tlačidlo. Táto funkcia je dostupná len pri varení s automatickými programami, nie v manuálnom režime.

2. Vyberte vhodný program varenia podľa typu jedla, ktoré chcete variť.

Tip, najmä pre mäso: Výsledky varenia automatických programov sa môžu líšiť v závislosti od pôvodu, rezu a kvality vareného jedla. Programy boli nastavené a testované pre kvalitné potraviny.

Rovnako aj hrúbku mäsa je potrebné vziať do úvahy pri varení; nemali by ste variť potraviny s hrúbkou väčšou ako 4 cm.

Ak si nie ste istí, ktorý program varenia použiť, pozrite si stranu 121 sprievodcu varením.

3. Stlačte tlačidlo „OK“: spotrebič sa začne predhrievať a kontrolka úrovne varenia bliká nabielo.

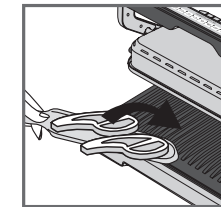
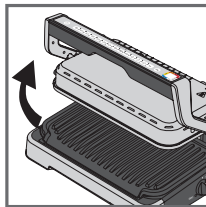
Pozn. Ak ste zvolili nesprávny program, vypnite spotrebič a zopakujte kroky.

4. Počkajte, kým sa ukončí predhrievanie.

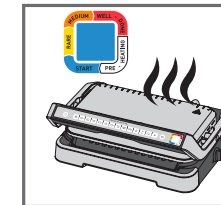
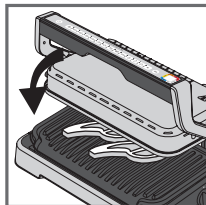
5. Keď kontrolka úrovne prestane blikáť nabielo a gril zapípa, predhrievanie je dokončené a gril je pripravený na varenie.

Poznámky: Pokiaľ spotrebič zostane zatvorený na konci predhrievania, bezpečnostný systém po chvíli spotrebič vypne.

1. POLOHA GRILU



6



7



8

6. Otvorte gril a položte potraviny na varnú platňu.

Poznámky: Ak zostane spotrebič príliš dlho otvorený, bezpečnostný systém ho po chvíli automaticky vypne.

7. Zatvorte spotrebič pre spustenie prípravy. Kontrolka sa rozsvieti namodro, čo značí, že príprava práve prebieha (ak chcete dosiahnuť čo najlepšie výsledky, počas prípravy gril neotvárajte a suroviny neposúvajte).

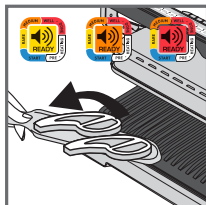
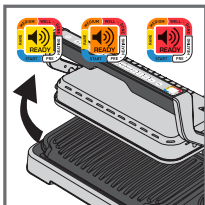
Spotrebič automaticky upraví varný cyklus (čas a teplota) podľa hrúbky a množstva jedla.

Poznámka pre veľmi tenké kusy jedla: Zatvorte spotrebič, tlačidlo OK bude blikáť a kontrolka bude svietiť nabielo, kým nestlačíte tlačidlo OK. Stlačte tlačidlo OK, aby spotrebič rozpoznal jedlo a aby sa spustil cyklus varenia.

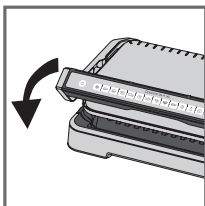
8. V závislosti od úrovne varenia kontrolka mení farbu. Počas varenia vás pípnutie upozorní vždy, keď sa dosiahne úroveň varenia. Keď je kontrolka žltá a spotrebič pípane, jedlo je krvavé, keď je oranžová a spotrebič pípane, jedlo je stredne prepečené a keď je červená a spotrebič pípane, jedlo je dobre prepečené.

POZNÁMKA: Ak uprednostňujete veľmi málo prepečené mäso, vyberte ho, keď sa kontrolka zmení na neprerušovaný modrú. Upozorňujeme, najmä v prípade mäsa, že je normálne, ak sa výsledky varenia líšia v závislosti od druhu, kvality a pôvodu potravín.

1. POLOHA GRILU



9



10

Funkcia udržiavania tepla

Po dosiahnutí červenej úrovne je varenie ukončené, spotrebič automaticky aktivuje funkciu udržiavania tepla, kontrolka svieti načerveno a spotrebič bude pípať každých 20 sekúnd. Ak jedlo zostane na grile, bude sa aj naďalej variť, zatiaľ čo varné platne chladnú. Pipanie môžete vypnúť stlačením tlačidla **OK**.

Poznámka: Bezpečnostný systém po chvíli automaticky vypne spotrebič.

Okamžité varenie druhej várky:

Po uvarení prvej várky jedla:

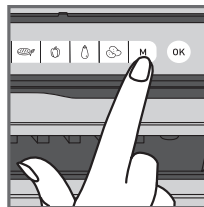
- Uistite sa, že je spotrebič uzavretý a že vo vnútri nezostalo žiadne jedlo.
- Zvoľte program varenia (tento krok je potrebný, aj keď je program ukončené varenie). Rovnako ako pre jedlo, ktoré ste práve.
- Stlačte tlačidlo „**OK**“ pre spustenie predhrievania. Počas predhrievania bude farebná kontrolka úrovne blikať nabiele.
- Po skončení predhrievania spotrebič pípne a kontrolka bude svietiť neprerušovane nabiele.
- Spotrebič je pripravený na použitie, keď sa predhrievanie dokončí. Otvorte veko grilu a vložte potraviny do vnútra spotrebiča.

Dôležité:

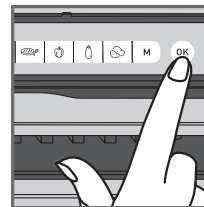
- Upozorňujeme, že predhrievanie je potrebné pre každú novú várku jedla. Pred zapnutím predhrievania sa uistite, že je spotrebič uzavretý a že vo vnútri nezostalo žiadne jedlo. Pred otvorením grilu a vložením jedla dovnútra počkajte na dokončenie predhrievania.
- Ak sa nový cyklus predhrievania zapne ihneď po skončení predchádzajúceho cyklu, doba predhrievania sa zníži.

1. POLOHA GRILU

B) PRI POUŽITÍ MANUÁLNEHO REŽIMU



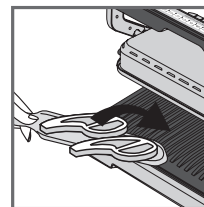
1



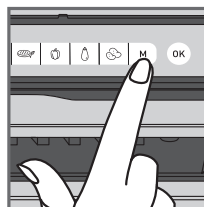
2



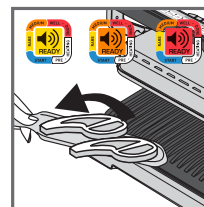
3



4







5



6

- Zvoľte manuálny režim a teplotu varenia tak, že niekoľkokrát kliknete na M, kým sa farba nezhoduje s vašou požadovanou teplotou:



	110-125°C
	180-195°C
	220-235°C
	265-285°C

- Stlačte OK na zapnutie predhrievania. Kontrolka úrovne varenia blikať zvolenou farbou: prebieha predhrievanie. Počkajte na dokončenie predhrievania.
- Keď sa dosiahne požadovaná teplota, kontrolka prestane blikať a gril zapípa: gril je pripravený na varenie.
- Pridajte jedlo na gril, začne sa proces varenia.
- Počas varenia môžete nastavovať teplotu.
- Sledujte, ako sa jedlo varí, a vyberte ho, keď ho považujete za upečené.
















1. POLOHA GRILU

C) SPRIEVODCA VARENÍM

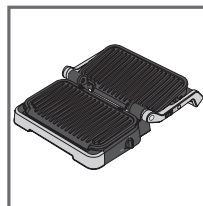
12 AUTOMATICKÝCH PROGRAMOV VARENIA

	KONTROLKA ÚROVNE VARENIA			
				
 HOVÄDZIE MÄSO	Veľmi krvavé (modré)	krvavé	stredne prepečené	dobře prepečené
 HAMBURGER	-	Krvavý	stredne prepečený	dobře prepečený
 KLOBÁSA	-	-	-	dobře prepečené
 BRÁVČOVÉ MÄSO	-	-	-	dobře prepečené
 KURACIE MÄSO	-	-	-	dobře prepečené
 RYBY	-	Stredne prepečené	stredne až dobre prepečené	dobře prepečené
 MORSKÉ PLODY	-	Stredne prepečené	stredne až dobre prepečené	dobře prepečené
 SENDVIČ	-	Jemne uvarený	grilovaný	chrupkavý
 VEGETARIÁNSKY STEAK	-	-	-	grilovaná
 PAPRIKA	-	-	Jemne grilovaná	grilovaná
 BAKLAŽÁN	-	-	-	grilovaná
 ZEMIAKY	-	-	-	grilovaná

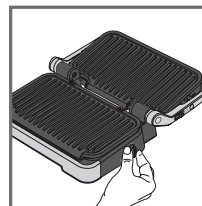
MANUÁLNY REŽIM V POLOHE GRILU

	 180-195°C	 220-235°C	 265-285°C
CUKETA/DYŇA			
PARADAJKY			
ŠPARGĽA			
HUBY			
CIBUĽA			
BROKOLICA			
BABY KAROTKA			
FENIKEL			
SLADKÉ ZEMIAKY			
JABLKO (PLÁTKY)			
ANANÁS			
BROSKYŇA			

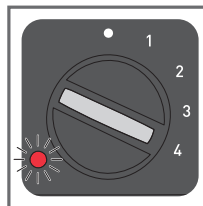
2. POLOHA BARBECUE



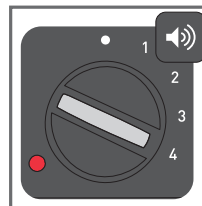
1



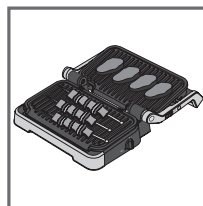
2



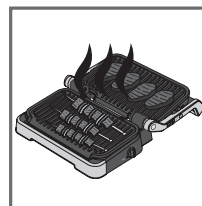
3



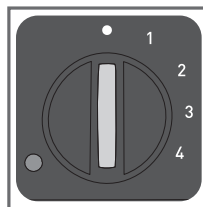
4



5



6



7

- Otvorte gril v polohe barbecue. Varenie riadi bočný termostat.
- Zvoľte požadované nastavenie teploty. Termostat nastaví rovnakú teplotu varenia pre obe platne:

• termostat vypnutý

1: 80-100°C

2: 130-160°C

3: 170-200°C

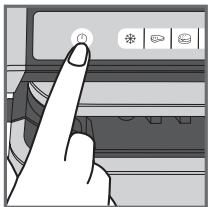
4: 185-225°C

- Počas predhrievania svieti bočná svetelná kontrolka načerveno.
- Keď sa svetelná kontrolka rozsvieti načerveno a gril zapája, gril je pripravený na použitie.
- Položte jedlo na gril.
- Sledujte, ako sa jedlo varí a po dokončení ho vyberte.
- Vypnite spotrebič nastavením termostatu na •.

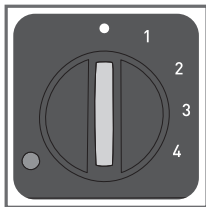
Poznámky:

- Počas varenia môžete meniť teplotu. Ak sa zmení počas varenia, gril upraví teplotu na nové nastavenie.
- Ak varíte jedlo len na jednej platni, použite hornú platňu.

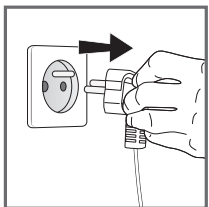
UKONČENIE POUŽÍVANIA



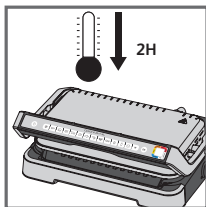
1



1. Vypnite spotrebič:
 - Stlačte hlavný vypínač na rukoväti v polohe grilu.
 - Bočný termostat nastavte na • v polohe barbecue.
2. Odpojte spotrebič od elektrickej zásuvky.
3. Nechajte spotrebič zavretý vychladnúť po dobu najmenej 2 hodín. Ak sa chcete vyhnúť náhodným popáleninám, nechajte gril pred čistením riadne vychladnúť.

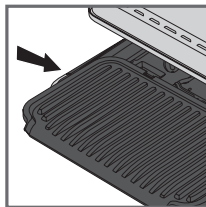


2

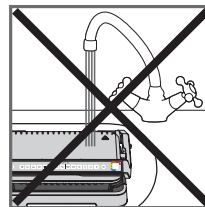


3

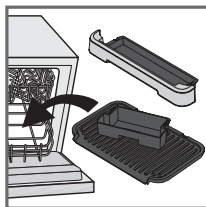
ČISTENIE



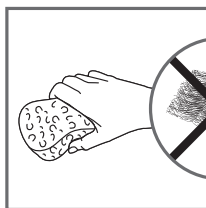
1



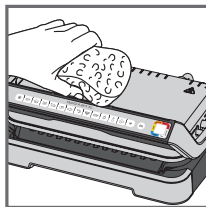
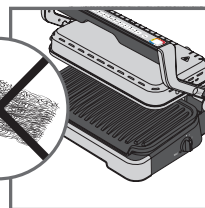
2



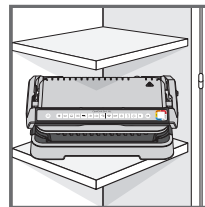
3



4



5



















6

1. Pred čistením odomknite a odstráňte platne a odkvapkávacie misky, aby nedošlo k poškodeniu varného povrchu. Vylejte šťavu z odkvapkávacích misiek, umyte vo vlažnej mydlovej vode a potom dôkladne osušte papierovou utierkou.
2. Teleso grilu neponárajte do vody ani do iných kvapalín.
3. Spotrebič a jeho šnúra sa nesmú dávať do umývačky riadu. Ohrievacie telesá, viditeľné a prístupné časti sa nesmú čistiť po odstránení platní. Pokiaľ sú veľmi znečistené, počkajte, až spotrebič úplne vychladne, a potom ich očistíte suchou handričkou.
4. Ak nechcete umývať varné platne a odkvapkávacie misky v umývačke, použite na čistenie horúcu vodu a malé množstvo tekutého prostriedku, potom dôkladne opláchnite a odstráňte všetky zvyšky. Starostlivo ich poutierajte papierovou utierkou.
Na čistenie akejkoľvek časti grilu nepoužívajte kovové drôtenky, škrabky alebo abrazívne čistiace prostriedky, používajte iba nylonové alebo nekovové škrabky.
5. Na čistenie krytu grilu použite teplú, vlhkú špongiu a osušte mäkkou suchou handričkou.
6. 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
<p>Tlačidlo  bliká</p> <p>+  Kontrolka svieti na modro</p> <p>+ Tlačidlo  bliká</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Začatie cyklu prípravy bez predchádzajúceho predhriatia. 	<ul style="list-style-type: none"> • 2 možnosti: <ul style="list-style-type: none"> – 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.
<p>Spotrebič sa zastaví počas predohrevu alebo varenia.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Počas predhrievania alebo fázy prípravy zostal spotrebič príliš dlho otvorený. • Spotrebičbol ponechaný príliš dlho v nečinnosti potom, čo sa skončilo predhrievanie, alebo v režime udržiavanie teploty. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vypojte spotrebič zo zásuvky a nechajte 2-3 minúty vypojený. Potom začinite 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.
<p> Kontrolka bliká na fialovo</p> <p>+ Tlačidlo  /  /  /  bliká</p> <p>+ Prerušované pípanie</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Porucha spotrebiča. • Spotrebičbol uskladnený alebo je používaný v miestnosti, kde je príliš chladno. 	<ul style="list-style-type: none"> • Odpojte a znova pripojte spotrebič a okamžite spustíte cyklus predhrievania. Ak problém pretrváva, obráťte sa na zákaznícky servis.
<p>Spotrebič nepípa.</p>		
<p> Kontrolka bliká na fialovo</p> <p>+ Tlačidlo  bliká</p> <p>+ Neprerušované pípanie</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Porucha spotrebiča. 	<ul style="list-style-type: none"> • Odpojte spotrebič a obráťte sa na zákaznícky servis.
<p>Po predhriatí ste jedlo vložili dovnútra a zavreli spotrebič,  ale kontrolka zostala biela a príprava nezačína.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Hrúbka jedla vo vnútri spotrebiča je väčšia ako 4 cm. 	<ul style="list-style-type: none"> • Hrúbka jedla nesmie presiahnuť 4 cm.
	<ul style="list-style-type: none"> • Gril nebol úplne otvorený pri vkladaní jedla do vnútra. 	<ul style="list-style-type: none"> • Celkom otvorte gril a znovu ho zatvorte.
	<ul style="list-style-type: none"> • Spotrebič nezistil jedlo vo vnútri. Množstvo potravín je nedostatočné, „OK“ bliká. 	<ul style="list-style-type: none"> • Potvrďte aktiváciu varenia stlačením tlačidla .
<p>Spotrebič je teraz v manuálnom režime.</p> <p>+  Kontrolka bliká červeno.</p> <p>+ tlačidlo  nastavenie teploty a  svietiacia kontrolka</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Predhrievací čas bol krátky. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

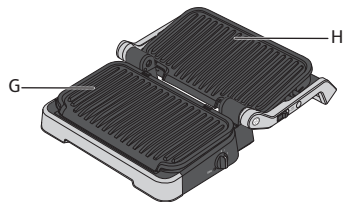
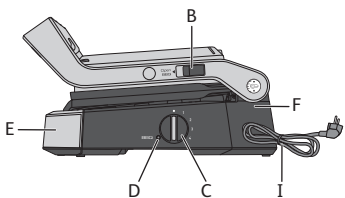
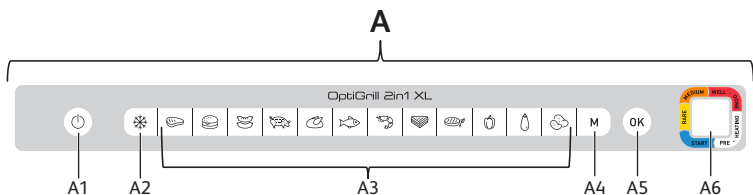
TARTALOMJEGYZÉK

- Termékleírás 102
- Pozíciók és interfészek 103
- Pozíció módosítása 104
- Sütési szintjelzők 104
- Az első használat előtt 105
- 1. Grill pozíció 106
 - a) Automatikus program használata 106
 - b) A kézi üzemmód használata 109
 - c) Sütési útmutató 110
- 2. Barbecue pozíció 111
- Használat vége 112
- Tisztítás 113
- Hibaelhárítási útmutató 114

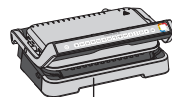
TERMÉKLEÍRÁS

- A. Kezelőpanel
- A1. Be/ki gomb
- A2. Fagyasztott étel funkció
- A3. Automatikus sütési programok
- A4. Kézi üzemmód négy hőmérséklet-beállítással
- A5. Hagyja jóvá a kiválasztást, és indítsa el az előmelegítést
- A6. Sütési szintjelzők
- B. A barbecue pozíció kioldókarja
- C. Az barbecue pozíció oldalsó hőfokszabályozója

- D. A barbecue pozíció jelzőlámpája
- E. Elülső csepegtető tálca
- F. Hátsó csepegtető tálca
- G. Sütőtálca
- H. Alsó lap
- I. Felső lap
- J. Hálózati kábel

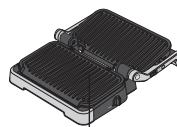


POZÍCIÓK ÉS INTERFÉSZEK



GRILLEZÉS

Vezérlés a fogantyún lévő panellel

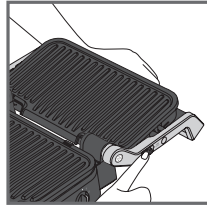


BARBECUE

Vezérlés az oldalsó hőfokszabályozóval



POZÍCIÓ MÓDOSÍTÁSA



Barbecue pozícióba állítás:

A grill kinyitásakor tartsa a reteszt felemelve, és fordítsa el a fogantyút 180°-kal, amíg barbecue pozícióba nem kerül.

Megjegyzés: Ellenőrizze, hogy az oldalsó hőfokszabályozó be van-e kapcsolva
 • mielőtt a grillsütőt barbecue pozícióban felfnyitná. Ha a hőfokszabályozó nincs bekapcsolva • a grillsütő melegíteni kezd, és erről egy sípoló hangjelzéssel értesíti.

SÜTÉSI SZINTJELZŐK

Előmelegítés



Villogó fehér fény: előmelegítés folyamatban



Folyamatos fehér fény és sípolás: sütésre kész

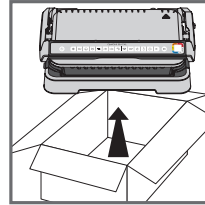
Sütés



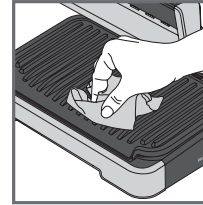
Első sütési szint folyamatban Első sütési szint elérve „Rare” szint folyamatban „Rare” szint elérve „Medium rare” szint folyamatban elérve „Medium rare” szint elérve „Well done” szint folyamatban „Well done” szint elérve

Az Optigrill minden egyes automatikus program esetében jelzi, ha az étel elérte a kívánt sütési szintet. Ha elérte a sütési szintet, a színjelzés folyamatosan világít és a grillsütő hangjelzést ad, hogy értesítse Önt.

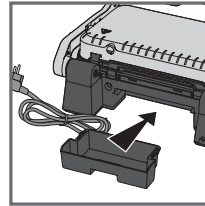
AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



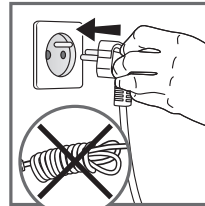
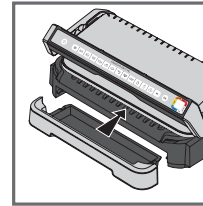
1



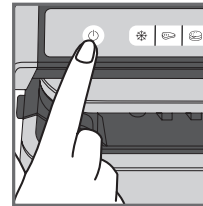
2



3



4



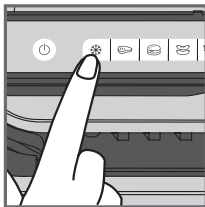
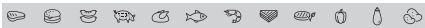
5

1. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, matricát és tartozékot a készülék belsejéből és külsejéről. További színes kódgyűrű matricák is rendelkezésre állnak. Az eredeti színes kódgyűrűre felragaszthatja a kívánt nyelvet.
 2. Az első használat előtt alaposan tisztítsa meg a sütőlapokat meleg vízzel és egy kevés mosogatószerrel, majd öblítse le és szárítsa meg alaposan.
 3. Helyezze az eltávolítható cseppfelfogó tálcákat a készülék elejére és hátuljára.
 4. Győződjön meg arról, hogy a felső és alsó lapok megfelelően vannak elhelyezve a termékben. Ne aktiválja az előmelegítést a lapok nélkül. Csatlakoztassa a készüléket a fali aljzathoz (a kábelt teljesen le kell tekerni).
 5. Nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot.
- Vigyázat:** Ügyeljen arra, hogy ne legyen étel a sütőlapok között

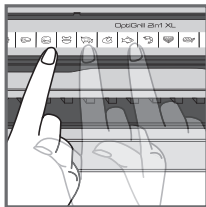
1. GRILL POZÍCIÓ

A) AUTOMATIKUS PROGRAM HASZNÁLATA

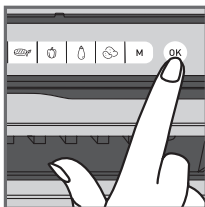
12 automatikus program:
vörös hús, burger, kolbász, sertés, csirke,
hal, tenger gyümölcsei, szendvics, paprika,
Burgonya, Padlizsán, Vegetáriánus steak



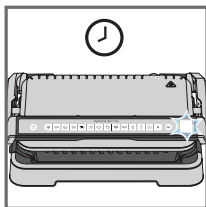
1



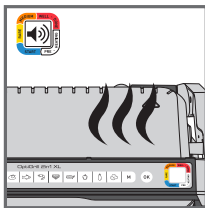
2



3



4



5

1. Ha a sütni kívánt étel fagyaszott, nyomja meg a megfelelő gombot. Ez a funkció csak akkor érhető el, ha az automatikus programokat használja, nem a kézi üzemmódot.

2. Válassza ki a megfelelő sütési programot a sütni kívánt étel típusának megfelelően.

Tipp, különösen húshoz: Az automatikus programok sütési eredményei a sütni kívánt étel eredetétől, szeletelésétől és minőségétől függően változhatnak, a programokat jó minőségű ételre állították be és tesztelték.

Hasonlóképpen, a hús vastagságát figyelembe kell venni a sütés során; nem szabad 4 cm-nél vastagabb ételeket sütni. Ha nem biztos benne, hogy melyik sütési programot kívánja használni, tekintse meg a sütési útmutató 139 oldalát.

3. Nyomja meg az „OK” gombot: A készülék megkezd az előmelegítést, és a sütési szintjelző fehéren villog.

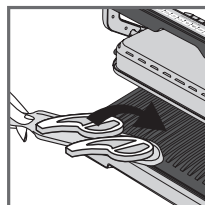
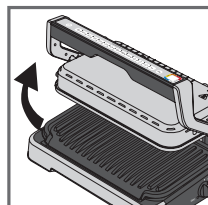
MEGJEGYZÉS: Ha nem a megfelelő programot választotta, kapcsolja ki a készüléket, és ismétlje meg a lépéseket.

4. Várja meg, amíg az előmelegítés befejeződik.

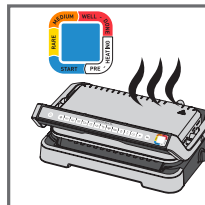
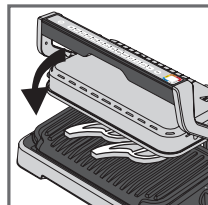
5. Ha a szintjelző fény abba hagyja a fehér villogást, és a grillsütő sípoló hangot ad, az előmelegítés befejeződött, a grillsütő készen áll a sütésre.

Megjegyzések Ha az előmelegítés végén a készülék zárva marad, a biztonsági rendszer egy idő után kikapcsolja a készüléket.

1. GRILL POZÍCIÓ



6



7



8

6. Nyissa ki a grillsütőt, és helyezze az ételt a sütőlapra.

Megjegyzések Ha a készülék túl sokáig marad nyitva, a biztonsági rendszer egy idő után automatikusan kikapcsolja a készüléket.

7. A sütési ciklus megkezdéséhez csukja le a készüléket. A sütés szintjelző jelző fény kékre vált, jelezve, hogy a sütés folyamatban van (a legjobb eredmény érdekében ne nyissa ki és ne mozgassa az ételt a sütési folyamat során).

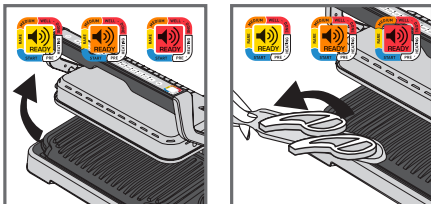
A sütési ciklus az étel vastagságától és mennyiségétől függően automatikusan beállítja a sütési ciklust (idő és hőmérséklet).

Megjegyzés nagyon vékony ételekhez: Csukja le a készüléket. Az OK gomb villogni kezd, a jelzőfény pedig folyamatosan fehéren világít, amíg meg nem nyomja az OK gombot. Nyomja meg az OK gombot, hogy a készülék felismerje az ételt, és elinduljon a sütési ciklus.

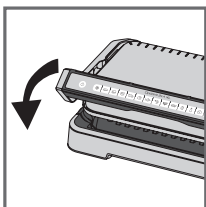
8. A sütés szintjelzőtől függően a jelzőfény színe megváltozik. Sütés közben minden sütési szint elérésekor sípoló hang hallható. Ha a jelzőfény sárga, és sípoló hangot ad, az étel rare; ha narancssárga, és csipogó hangot ad, az étel medium; ha piros, az étel well done. Átsült.

MEGJEGYZÉS: Ha very rare módon átsütve szereti a húst, távolítsa el a húst, amikor a sütési szint jelzője folyamatosan kéken világít. Ne feledje, különösen a hús esetében normális, hogy a sütési eredmények az étel típusától, minőségétől és eredetétől függően változnak.

1. GRILL POZÍCIÓ



9



10

Melegen tartás funkció

A piros szint elérése után a sütés befejeződik, a készülék automatikusan aktiválja a melegen tartás funkciót, a jelzőfény piros, és a készülék 20 másodpercenként hangjelzést ad. Ha az étel a grillen marad, akkor a sütőlapok lehűlése közben is tovább sülnék. A hangjelzést az **OK** gomb megnyomásával kapcsolhatja ki.

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

Egy második adag azonnali megsütése:

Miután az első adag étel elkészült:

- Ellenőrizze, hogy a készülék le van-e csukva, és hogy nem maradt-e benne étel.
- Válassza ki a sütési programot (ez a lépés akkor is szükséges, ha a program befejezte a sütést.)
- Az előmelegítés megkezdéséhez nyomja meg az „**OK**” gombot. Előmelegítés közben a színes jelzőlámpa fehéren villog.
- Az előmelegítés befejezése után a készülék sípoló hangot ad, és a jelzőfény folyamatosan fehéren világít.
- Az előmelegítés befejezése után a készülék használata kész. Nyissa ki a grillsütőt, és helyezze az ételt a készülékbe.

Fontos:

- Ne feledje, hogy minden egyes új adagnál előmelegítésre van szükség. Az előmelegítés előtt ellenőrizze, hogy a készülék le van-e csukva, és hogy nem maradt-e benne étel. A grillsütő kinyitása és az étel behelyezése előtt várja meg, amíg az előmelegítés befejeződik.
- Ha az új előmelegítési ciklus az előző ciklus vége után azonnal aktiválódik, az előmelegítési idő csökken.

1. GRILL POZÍCIÓ

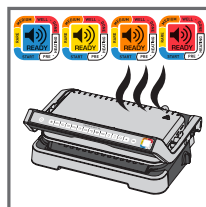
B) A KÉZI ÜZEMMÓD HASZNÁLATA



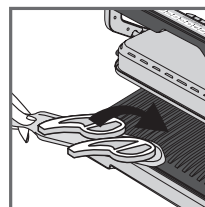
1



2



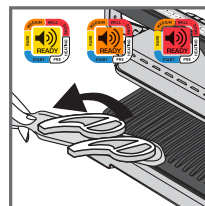
3



4







5



6

- Válassza ki a kézi üzemmódot és a sütési hőmérsékletet az „M” gombra kattintva többször, amíg a szín meg nem felel a kívánt hőmérsékletnek:

















	110-125°C
	180-195°C
	220-235°C
	265-285°C

- Az előmelegítés indításához nyomja meg az OK gombot. A sütési szint jelzőfénye a kiválasztott színnel villog: előmelegítés folyamatban. Várjon, amíg az előmelegítés befejeződik.
- A kívánt hőmérséklet elérésekor a jelzőfény abbahagyja a villogást, és a grillsütő sípoló hangot ad: a grillsütő készen áll a sütésre.
- Helyezze ételt a grillre, megkezdődik a sütési folyamat.
- Sütés közben módosítható a hőmérséklet.
- Figyelje, hogyan sül az étel, és távolítsa el, ha Ön szerint elkészült.
















1. GRILL POZÍCIÓ

C) SÜTÉSI ÚTMUTATÓ

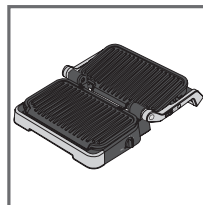
12 AUTOMATIKUS SÜTÉSI PROGRAM

	SÜTÉSI SZINTJELZŐK			
				
 MARHAHÚS	Very rare (Kék)	Rare	Medium	Well-done
 HAMBURGER	-	Rare	Medium	Well-done
 KOLBÁSZ	-	-	-	Well-done
 SERTÉSHÚS	-	-	-	Well-done
 CSIRKE	-	-	-	Well-done
 HAL	-	Medium	Medium well	Well-done
 TENGER GYÜMÖLCSEI	-	Medium	Medium well	Well-done
 SZENDVICS	-	Enyhén sült	grillezett	ropogós
 VEGETÁRIÁNUS STEAK	-	-	-	grillezett
 PAPRIKA	-	-	Enyhén grillezett	grillezett
 PADLIZSÁN	-	-	-	grillezett
 BURGONYA	-	-	-	grillezett

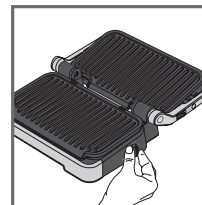
KÉZI ÜZEMMÓD GRILL POZÍCIÓBAN

	 180-195°C	 220-235°C	 265-285°C
CUKKINI/TÖK			
PARADICSOM			
SPÁRGA			
GOMBA			
HAGYMA			
BROKKOLI			
BÉBI SÁRGARÉPA			
ÉDESKÖMÉNY			
ÉDESBURGONYA			
ALMASZELETEK			
ANANÁSZ			
ŐSZIBARACK			

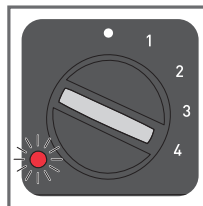
2. BARBECUE POZÍCIÓ



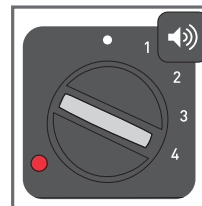
1



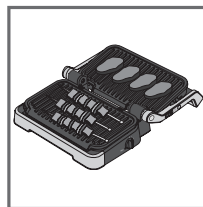
2



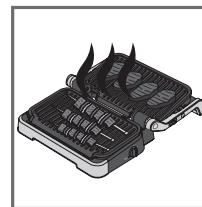
3



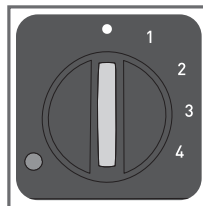
4



5



6



7

- Nyissa ki a grillsütőt barbecue pozícióban. A sütés az oldalsó hőfokszabályozóval vezérelhető.
- Válassza ki a kívánt hőfokbeállítást. A hőfokszabályozó mindkét sütőlap esetében azonos hőmérsékletet állít be:

• hőfokszabályozó kikapcsolva

1: 80-100°C

2: 130-160°C

3: 170-200°C

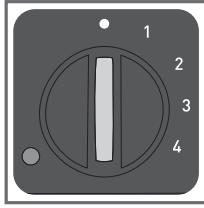
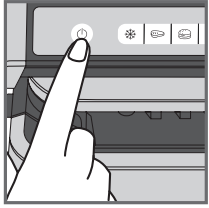
4: 185-225°C

- Az oldalsó jelzőlámpa az előmelegítés alatt pirosan villog.
- Ha a jelzőlámpa folyamatosan pirosan világít, és a grillsütő sípoló hangot ad, a grillsütő használatra kész.
- Tegyen ételt a grillsütőbe.
- Figyelje, hogyan sül az étel, és távolítsa el, ha elkészült.
- Kapcsolja ki a készüléket a hőfokszabályozó állásba állításával.

Megjegyzések:

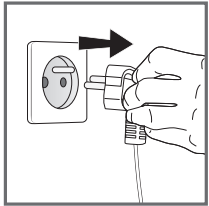
- Sütés közben módosítható a hőmérséklet. Ha sütés közben módosítja, a grillsütő az új beállításra állítja a hőmérsékletet.
- Ha csak egy lapon süt ételt, használja a felső lapot.

HASZNÁLAT VÉGE

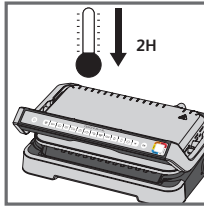


1

1. Kapcsolja ki a készüléket:
 - Grill pozícióban nyomja meg a fogantyúnélvöbe-/kikapcsológombot.
 - Állítsa az oldalsó hőfokszabályozót • barbecue pozícióba.
2. Húzza ki a készülék hálózati dugóját a falizatból.
3. Hagyja lehűlni legalább 2 órán keresztül. A véletlen égési sérülések elkerülése érdekében a tisztítás előtt hagyja a grillsütőt alaposan kihűlni.

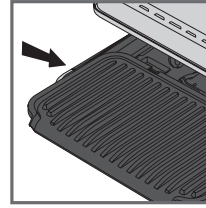


2

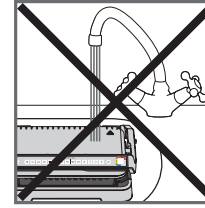


3

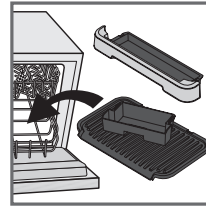
TISZTÍTÁS



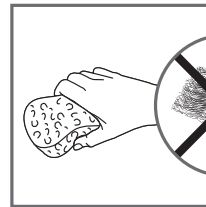
1



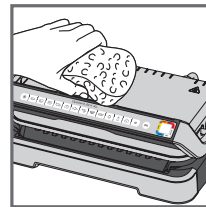
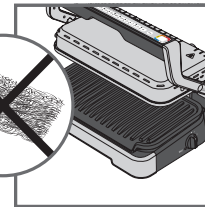
2



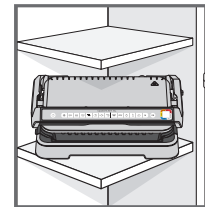
3



4



5















6

1. Tisztítás előtt oldja ki és távolítsa el a lapokat és a cseppfelfogó tálcákat, hogy megelőzze a sütőfelület károsodását. Ürítse ki a cseppfelfogó tálcákat, és mossa le őket enyhén szappanos vízben, majd törölje szárazra egy papírtörővel.
2. Ne merítse a grillt vízbe vagy egyéb folyadékba.
3. A készülék és a kábel nem helyezhető mosogatógépbe. A fűtőelemeket, a látható és hozzáférhető részeket a lapok eltávolítása után nem szabad tisztítani. Ha nagyon piszkos, várja meg, amíg a készülék teljesen lehűl, és törölje át száraz ruhával.
4. Ha nem szeretné mosogatógépben mosni a sütőlapokat és a cseppfelfogó tálcát, használjon forró vizet és egy kevés mosogatószerrel a tisztításhoz, majd alaposan öblítse le a maradék eltávolításához. Óvatosan törölje át őket papírtörővel.
Ne használjon fémből készült súrolószivacsot, acélgyaprot vagy súroló hatású tisztítószereket a grillező egy részének tisztításához sem; kizárólag nejlonból készült vagy fémmentes szivacsokat használjon.
5. A grill fedelének tisztításához meleg, nedves szivaccsal törölje át azt, majd puhá, száraz ruhával törölje szárazra.
6. Tárolás előtt mindig győződjön meg arról, hogy a grillsütő tiszta és száraz.

A javításokat csak hivatalos szervizképviseelő végezheti.

Hibakeresési útmutató

Probléma	Ok	Megoldás
<p> gomb villog</p> <p>+  jelzőlámpa kék világít</p> <p>+ gomb  villog</p>	<ul style="list-style-type: none"> Ha a készüléket a sütőlapok felmelegítése nélkül, de étellel kapcsolja be, vagy elindítja az automatikus sütési ciklust (kézi üzemmód a t u t o m a t i k u s a n aktiválva). 	<ul style="list-style-type: none"> 2 lehetőség van: <ul style="list-style-type: none"> Válassza ki a hőmérséklet beállítását 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.
<p>A készülék az előmelegítés vagy sütés ciklus alatt leáll.</p>	<ul style="list-style-type: none"> A készülék sütés közben sokáig volt nyitva. A készülék folyamatosan üzemelt folyamatosan a felmelegedési vagy melegen tartás után 	<ul style="list-style-type: none"> Húzza ki a készüléket az aljzatból, és hagyja 2-3 percre, 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.
<p> A jelzőlámpa lila villog</p> <p>+ gomb  villog</p> <p>+ Szaggatott sípolás</p> <p>A készülék nem sípol.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Készülék hiba. A készüléket túl hideg helyiségben tárolta vagy használta. 	<ul style="list-style-type: none"> Húzza ki, és dugja be újra a készüléket, és közvetlenül indítsa újra az előmelegítő ciklust. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon az ügyfélszolgálathoz.
<p> A jelzőlámpa lila villog</p> <p>+ gomb  villog</p> <p>+ Folyamatos sípolás</p>	<ul style="list-style-type: none"> Készülék hiba. 	<ul style="list-style-type: none"> Húzza ki a készüléket, és forduljon az ügyfélszolgálathoz.
<p>Előmelegítés után behelyeztem az ételt, és lezártam a készüléket.  de a jelzőlámpa fehér marad, és nem kezdődik el a sütés.</p>	<ul style="list-style-type: none"> A készülék belsejében lévő étel vastagabb, mint 4 cm. A grillsütő nem nyílt ki teljesen, amikor behelyeztem az ételt. A készülék belül nem érzékeli az ételt Az étel mennyisége nem elegendő, az „OK” villog. 	<ul style="list-style-type: none"> Az étel vastagsága nem haladhatja meg a 4 cm-t. Teljesen nyissa ki, és zárja vissza. A  gomb megnyomásával erősítse meg a sütést.
<p>A készülék kézi üzemmódba kapcsol</p> <p>+  A jelzőlámpa pirosan villog.</p> <p>+ A  hőmérséklet szabályozó gomb és  lámpa állandó</p>	<ul style="list-style-type: none"> Az előmelegítési idő túl rövid. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.

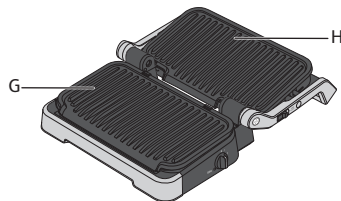
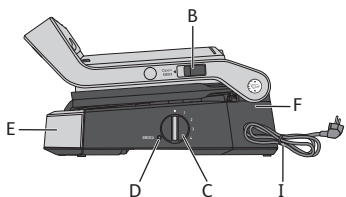
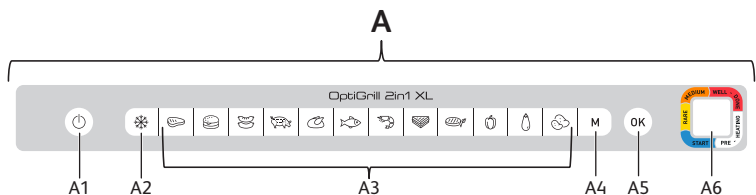
CUPRINS

• Descrierea produsului	116
• Poziții și interfețe	117
• Schimbare poziție	118
• Indicator al nivelului de gătit	118
• Înainte de prima utilizare	119
• 1. Poziția grill	120
a) Utilizarea unui program automat	120
b) Utilizarea programului manual	123
c) Ghid de gătire	124
• 2. Poziția grătar	125
• După utilizare	126
• Curățarea	127
• Ghid de depanare	128

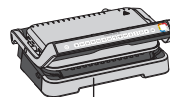
DESCRIEREA PRODUSULUI

- A. Panou de comandă
- A1. Buton de pornire/oprire
- A2. Funcția pentru alimente congelate
- A3. Programe automate de gătit
- A4. Mod manual cu 4 temperaturi
- A5. Confirmați selecția și începeți preîncălzirea
- A6. Indicator al nivelului de gătit
- B. Deschideți clema pentru poziția grătar
- C. Termostat lateral pentru poziția grătar

- D. Indicator luminos pentru poziția grătar
- E. Tavă de picături frontală
- F. Tavă de picături posterioară
- G. Tavă de copt
- H. Placă inferioară
- I. Placă superioară
- J. Cablu de alimentare

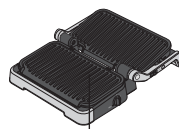


POZIȚII ȘI INTERFEȚEE



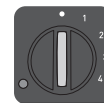
GRILL

Control cu panoul de pe mâner

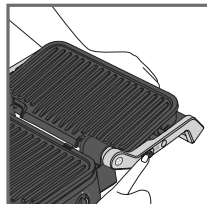


GRĂTAR

Control cu termostatul lateral



SCHIMBARE POZIȚIE



Treceți în poziția grătar:

Când deschideți grilul, țineți clema ridicată și aduceți mânerul în poziția de grătar deschis la 180°.

N.B.: Aveți grijă ca termostatul din lateral să fie la • înainte de a deschide grilul în poziția grătar. Dacă termostatul nu este la •, grilul va începe să se încălzească, anunțându-vă cu un semnal sonor.

INDICATOR AL NIVELULUI DE GĂTIT

Preîncălzire



Lumină albă intermitentă: preîncălzire în curs



Lumină albă permanent și semnal sonor: gata de gătit

Timp de



Primul nivel de gătit în curs

Primul nivel de gătit atins

Nivelul „în sânge” în curs

Nivelul „în sânge” atins

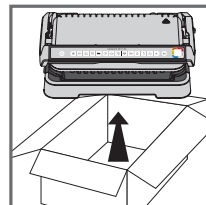
Nivelul „gătit mediu” în curs

Nivelul „gătit mediu” atins

Nivelul „bine făcut” în curs

Nivelul „bine făcut” atins

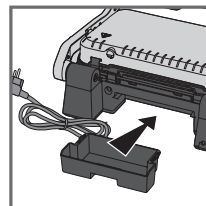
ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



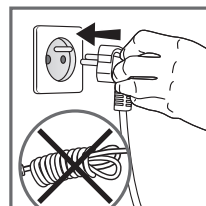
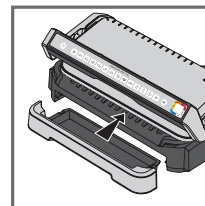
1



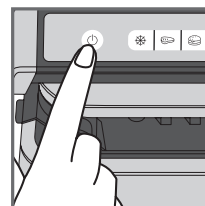
2



3



4



5

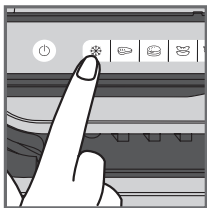
1. Îndepărtați toate materialele de ambalare, autocolantele și accesoriile de pe interiorul și exteriorul aparatului. Sunt furnizate autocolante inelare colorate suplimentare. Vă puteți lipi limba preferată pe inelul de culoare originală.
2. Înainte de prima utilizare, curățați bine plăcile cu apă caldă și puțin lichid de spălat vase, clătiți și uscați bine.
3. Poziționați tăvile colectoare de picături în partea din față și în partea din spate a aparatului.
4. Asigurați-vă că plăcile superioare și inferioare sunt poziționate corect în produs. Nu activați preîncălzirea fără plăci. Conectați aparatul la rețeaua de alimentare (cablul trebuie să fie complet derulat).
5. Apăsăți butonul de pornire/oprire.
Atenție: Asigurați-vă că nu există alimente între plăci.

Pentru fiecare program automat, OptiGrill vă anunță când mâncarea a ajuns la nivelul de gătire dorit. Atunci când este atins un nivel de gătire, indicatorul de culoare este permanent și grilul emite un semnal sonor pentru a vă anunța.

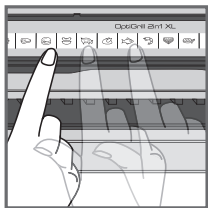
1. POZIȚIA GRILL

A) UTILIZAREA UNUI PROGRAM AUTOMAT

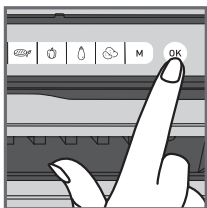
12 programe automate:
carne roșie, burger, cărnați, carne de porc, pui,
pește, fructe de mare, sandviș, piper, Cartofi,
Vânăta, Friptură vegetariană



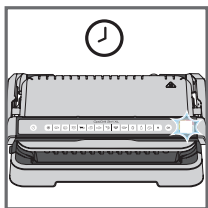
1



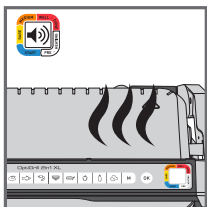
2



3



4



5

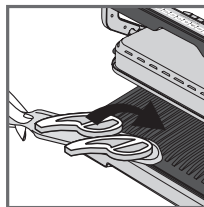
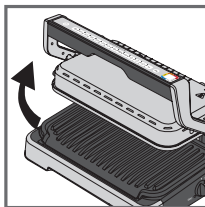
1. Dacă alimentele pe care doriți să le gătiți sunt congelate, apăsați butonul corespunzător. Această funcție este disponibilă numai atunci când gătiți cu programele automate, nu și în modul manual.
2. Selectați programul de gătit adecvat în funcție de tipul de alimente pe care doriți să le gătiți.

Sfat, mai ales pentru carne: Rezultatele gătitului pe programele automate pot varia în funcție de originea, tăietura și calitatea alimentelor gătite, programele au fost setate și testate pentru alimente de bună calitate. În mod similar, grosimea cărnii trebuie să fie luată în considerare în timpul gătitului; nu trebuie să gătiți alimente cu o grosime mai mare de 4 cm.

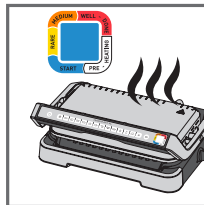
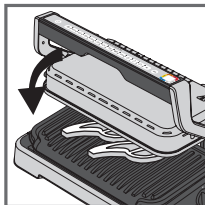
Dacă nu sunteți sigur ce program de gătit să utilizați, consultați ghidul de gătit de la pagina 157.

3. Apăsați butonul „OK”: aparatul începe preîncălzirea, iar indicatorul nivelului de gătire luminează alb intermitent.
N.B.: Dacă ați selectat un program greșit, opriți aparatul și repetați pașii.
4. Așteptați până la finalizarea preîncălzirii.
5. Când indicatorul de nivel încetează să mai lumineze alb intermitent și grillul emite un semnal sonor, preîncălzirea este completă, iar grillul este pregătit pentru gătit.
Observații: La sfârșitul preîncălzirii, dacă aparatul rămâne închis, sistemul de siguranță va opri aparatul după un timp.

1. POZIȚIA GRILL



6



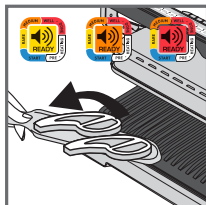
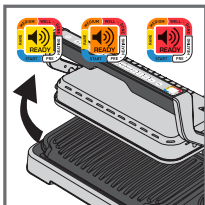
7



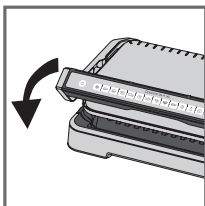
8

6. Deschideți grillul și așezați alimentele pe placa de gătit.
Observații: Dacă aparatul rămâne deschis prea mult timp, sistemul de siguranță îl va opri automat după un timp.
7. Închideți aparatul pentru a începe ciclul de gătit. Indicatorul nivelului de gătire devine albastru pentru a indica faptul că gătitul este în desfășurare (pentru cele mai bune rezultate, nu deschideți și nu mișcați alimentele în timpul procesului de gătire). Aparatul reglează automat ciclul de gătit (timp și temperatură) în funcție de grosimea și cantitatea de alimente.
Notă pentru bucăți foarte subțiri de alimente: Închideți aparatul, butonul OK va rămâne alb intermitent, iar indicatorul OK apăsați OK pentru a vă asigura că aparatul recunoaște alimentele și că începe ciclul de gătit.
8. În funcție de nivelul de gătire, indicatorul luminos își schimbă culoarea. În timp ce gătitul este în desfășurare, un semnal sonor vă avertizează de fiecare dată când este atins un nivel de gătire. Când indicatorul luminos este galben cu un semnal sonor, mâncarea este în sânge, portocaliu cu un semnal sonor, mâncarea este făcută și roșu cu un semnal sonor, mâncarea este bine făcută.
N.B.: Dacă vă place carnea în sânge, scoateți carnea atunci când indicatorul nivelului de gătire atinge culoarea albastră permanent. Vă rugăm să rețineți că, în special în cazul cărnii, este normal ca rezultatele gătitului să varieze în funcție de tipul, calitatea și originea alimentelor.

1. POZIȚIA GRILL



9



10

Funcția Menținere la cald

Odată atins nivelul roșu, gătitul este finalizat, aparatul activează automat funcția de menținere la cald, indicatorul luminos este roșu, iar aparatul începe să emită un semnal sonor la fiecare 20 de secunde. Dacă mâncarea este lăsată pe grill, aceasta va continua să se gătească în timp ce plăcile de gătit se răcesc. Puteți dezactiva semnalul sonor apăsând butonul **OK**.

Notă: Sistemul de siguranță va opri automat aparatul după un timp.

Dacă doriți să gătiți imediat a doua tranșă:

După ce prima tranșă de mâncare s-a terminat de gătit:

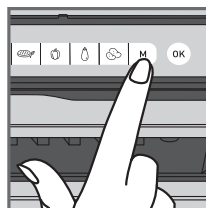
- Asigurați-vă că aparatul este închis și că nu rămân alimente în interior.
- Selecționați programul de gătit (această etapă este necesară chiar dacă programul este același ca acela utilizat la alimentele precedente)
- Apăsăți butonul „**OK**” pentru a începe preîncălzirea. În timpul preîncălzirii, indicatorul nivelului de culoare va lumina alb intermitent.
- După finalizarea preîncălzirii, aparatul va emite un semnal sonor, iar indicatorul luminos va fi alb permanent.
- Aparatul este gata de utilizare odată ce preîncălzirea este finalizată. Deschideți grillul și așezați alimentele în interiorul aparatului.

Important:

- Vă rugăm să rețineți că este necesară preîncălzirea pentru fiecare tranșă nouă. Înainte de preîncălzire, asigurați-vă că aparatul este închis și că nu rămân alimente în interior. Așteptați ca preîncălzirea să se termine înainte de a deschide grillul și de a pune alimentele înăuntru.
- Dacă noul ciclu de preîncălzire este activat imediat după terminarea ciclului anterior, timpul de preîncălzire va fi redus.

1. POZIȚIA GRILL

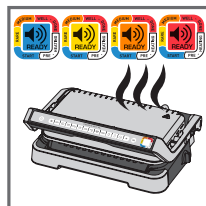
B) UTILIZAREA PROGRAMULUI MANUAL



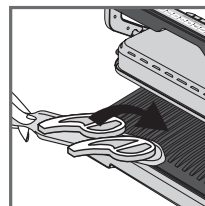
1



2



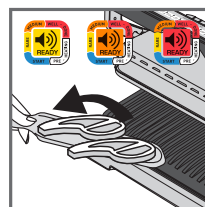
3



4



5



6

1. Selecționați modul manual și temperatura de gătire făcând clic pe M de mai multe ori până când culoarea corespunde temperaturii dorite:

	110-125°C
	180-195°C
	220-235°C
	265-285°C

2. Apăsăți OK pentru a începe preîncălzirea. Indicatorul nivelului de gătit luminează intermitent în culoarea selectată: preîncălzire în curs. Așteptați până când se finalizează preîncălzirea.
3. Când este atinsă temperatura dorită, lumina este permanentă și grillul emite un semnal sonor: grillul este pregătit pentru gătit.
4. Adăugați alimentele pe grill, începe procesul de gătire.
5. Puteți regla temperatura în timpul gătitului.
6. Urmăriți procesul de gătire a alimentelor și scoateți-le atunci când considerați că sunt gătite așa cum doriți.

1. POZIȚIA GRILL

C) GHID DE GĂTIRE

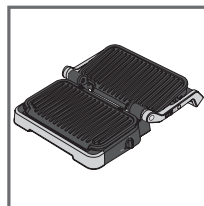
12 PROGRAME AUTOMATE DE GĂTIT

	INDICATOR AL NIVELULUI DE GĂTIT			
VITĂ	În sânge (Blue)	În sânge	făcută	bine făcută
BURGER	-	În sânge	făcut	bine făcut
CĂRNAT	-	-	-	Bine făcut
PORC	-	-	-	Bine făcut
PUI	-	-	-	Bine făcut
PEȘTE	-	Făcut	gătit medi	bine făcut
FRUCTE DE MARE	-	Făcut	gătit medi	bine făcut
SANDVICI	-	Ușor gătite	la grătar	crocant
FRIPTURĂ VEGETARIANĂ	-	-	-	la grătar
ARDEI	-	-	Ușor copt	la grătar
VĂNĂȚĂ	-	-	-	la grătar
CARTOFI	-	-	-	la grătar

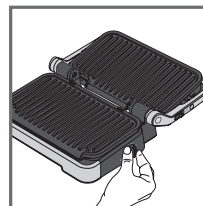
MODUL MANUAL ÎN POZIȚIA GRILL

	180-195°C	220-235°C	265-285°C
DOVLECEL / DOVLEAC			
ROȘIE			
SPARANGHEL			
CIUPERCI			
CEAPĂ			
BROCCOLI			
MORCOVI BABY			
FENICUL			
CARTOFI DULCI			
FELII DE MĂR			
ANANAS			
PIERSICĂ			

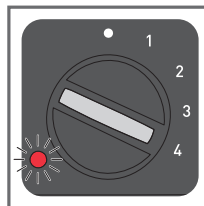
2. POZIȚIA GRĂȚAR



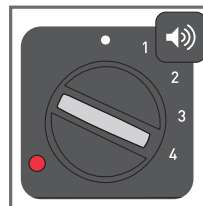
1



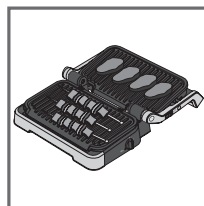
2



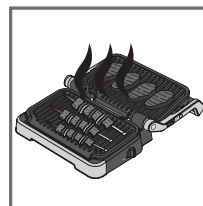
3



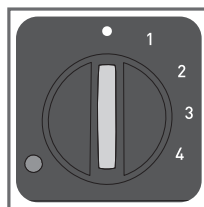
4



5



6



7

1. Deschideți grillul în poziția grătar. Gătirea este gestionată cu ajutorul termostatului lateral.
2. Selectați setarea de temperatură dorită. Termostatul setează aceeași temperatură de gătit pentru ambele plăci:

• termostat oprit

1: 80-100°C

2: 130-160°C

3: 170-200°C

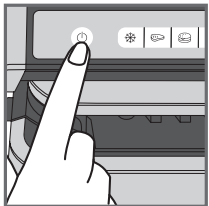
4: 185-225°C

3. Indicatorul luminos lateral luminează roșu intermitent în timpul preîncălzirii.
4. Când indicatorul luminos devine roșu permanent și grillul emite un semnal sonor, grillul este gata de utilizare.
5. Adăugați alimentele pe grill.
6. Supravegheați mâncarea când se gătește și scoateți-o când este gata.
7. Opriti aparatul setând termostatul la •.

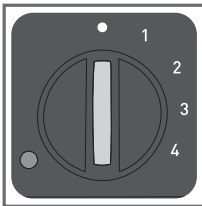
Observații:

- Puteți regla temperatura în timpul gătitului. Dacă temperatura este schimbată în timpul gătitului, grillul va regla temperatura la noua setare.
- Dacă gătiți mâncarea pe o singură placă, folosiți-o pe cea de sus.

DUPĂ UTILIZARE



1

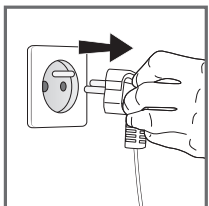


1. Opriți aparatul:

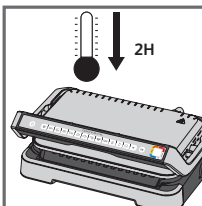
- Apăsăți butonul pornire/oprire de pe mâner în poziția grill.
- Reglați termostatul lateral la • în poziția grătar.

2. Scoateți aparatul din priză.

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

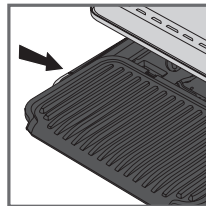


2



3

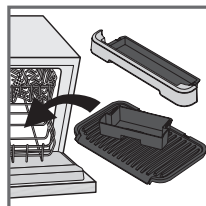
CURĂȚAREA



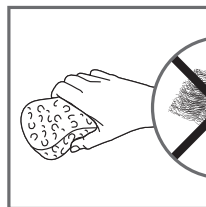
1



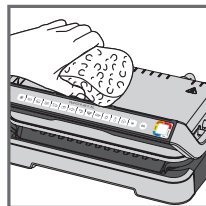
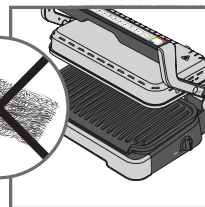
2



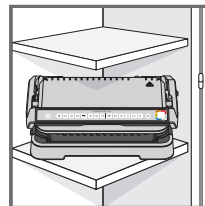
3



4



5



















6

1. Înainte de curățare, deblocați și scoateți plăcileșităvilecolectoaredepicături pentru a preveni deteriorarea suprafeței de gătit. Goliți tăvile colectoare de picături și spălați-le în apă cu săpun, apoi uscați-le bine cu un prosop de hârtie.
2. Nu scufundați corpul grillului în apă sau în orice alt lichid.
3. Dacă nu doriți să spălați plăcile de gătit și tăvile colectoare de picături în mașina de spălat vase, folosiți apă caldă și puțin detergent pentru curățare, apoi clătiți bine pentru a îndepărta orice reziduu. Ștergeți-le delicat cu un prosop de hârtie. Nu folosiți bureți abrazivi din metal sau de sârmă și nici produse de curățat abrazive pentru a curăța componentele grillului, utilizați numai bureți din nailon sau nemetalici.
4. Dacă nu doriți să spălați plăcile de gătit, tăvile colectoare de picături și tava de copt în mașina de spălat vase, folosiți apă caldă și puțin detergent pentru vase pentru a le curăța, apoi clătiți bine pentru a îndepărta orice reziduu. Ștergeți-le delicat cu un prosop de hârtie. Nu folosiți bureți abrazivi din metal sau de sârmă și nici produse de curățat abrazive pentru a curăța componentele grillului, utilizați numai bureți din nailon sau nemetalici.
5. Pentru a curăța capacul grillului, ștergeți-l cu un burete umed și cald și uscați-l cu o cârpă moale și uscată.
6. Asigurați-vă întotdeauna că grillul este curat și uscat înainte de a-l depozita.

Orice reparație trebuie efectuată de către un reprezentant de service autorizat.

Ghid de depanare

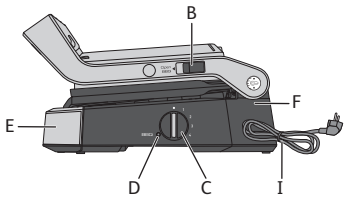
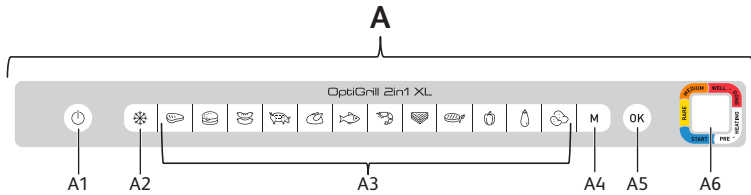
Problemă	Cauză	Soluție
<p>Butonu  luminat intermite</p> <p>+  Indicator luminos albastru</p> <p>+ Butonu  luminat intermite</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pornirea aparatului sau începerea unui ciclu automat de gătit cu alimente și fără preîncălzirea plăcilor (modul manual este activat automat). 	<ul style="list-style-type: none"> • 2 opțiuni posibile: <ul style="list-style-type: none"> – 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.
<p>Aparatul se oprește în timpul ciclului de de preîncălzire sau de gătit.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p> Indicatorul luminos va lumina intermitent violet</p> <p>+ Butonu  /  /  /  luminat intermite</p> <p>+ Semnal sonor intermitent</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Aparatul nu funcționează. • Aparat depozitat sau utilizat într-o cameră care este prea rece. 	<ul style="list-style-type: none"> • Deconectați și reconectați aparatul și reporniți imediat un ciclu de preîncălzire. Dacă problema persistă, contactați Serviciul Clienți.
<p>Aparatul nu emite semnal sonor.</p>		
<p> Indicatorul luminos va lumina intermitent violet</p> <p>+ Butonu  luminat intermite</p> <p>+ Semnal sonor continuu</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Aparatul nu funcționează. 	<ul style="list-style-type: none"> • Scoateți aparatul din priză și contactați serviciul pentru clienți.
<p>După preîncălzire, am așezat mâncarea în interior și am închis aparatul,  dar indicatorul luminos rămâne alb și gătitul nu începe.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cantitatea de alimente din interiorul aparatului este mai mare de 4 cm. • Grătarul nu a fost deschis complet la introducerea alimentelor în interior. • Aparatul nu detectează alimente în interior. Cantitatea de alimente este insuficientă, "OK" se afișează intermitent. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cantitatea de alimente nu trebuie să depășească 4 cm. • Deschideți grătarul complet și închideți-l din nou. • Confirmați activarea gătitului prin apăsare pe butonu .
<p>Aparatul se va activa pe modul manual.</p> <p>+  Indicatorul luminos va lumina intermitent roșu.</p> <p>+ butonul  controlul temp. și  lumină fixă</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Timpul de preîncălzire a fost scurtat. 	<ul style="list-style-type: none"> • Monitorizați gătitul periodic (pentru utilizare în modul manual) sau • Opriti grătarul, scoateți alimentele, închideți grătarul, selectați noul program de gătit pe care doriți să îl utilizați și așteptați finalizarea ciclului de preîncălzire.

СЪДЪРЖАНИЕ

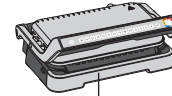
- Описание на продукта 130
- Позиции и интерфейси 131
- Смяна на позицията 132
- Индикатор за ниво на печене 132
- Преди първа употреба 133
- 1. Позиция за грил 134
 - а) Използване на автоматична програма 134
 - б) Използване на ръчния режим 137
 - с) Ръководство за готвене 138
- 2. Позиция за барбекю 139
- Край на употребата 140
- Почистване 141
- Ръководство за отстраняване на неизправности 142

ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

- A. Контролен панел
- A1. Бутон за вкл./изкл.
- A2. Функция Frozen food (Замразена храна)
- A3. Автоматични програми за готвене
- A4. Manual mode (Ръчен режим) с 4 температури
- A5. Потвърдете избора и стартирайте предварителното загряване
- A6. Индикатор за ниво на печене
- B. Палец за освобождаване за позицията за барбекю
- C. Страничен термостат за позицията за барбекю
- D. Индикаторна лампичка за позицията за барбекю
- E. Предна тава за отцеждане
- F. Задна тава за отцеждане
- G. Тава за печене
- H. Долна плоча
- I. Горна плоча
- J. Захранващ кабел



ПОЗИЦИИ И ИНТЕРФЕЙСИ



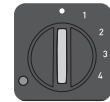
GRILL (ГРИЛ)

Управление чрез панела на дръжката

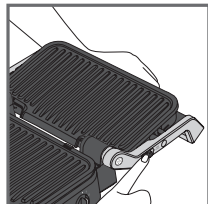


BARBECUE
(БАРБЕКЮ)

Управление чрез страничния термостат



СМЯНА НА ПОЗИЦИЯТА



Превключване към позиция за барбекю:

когато отворите грила, дръжте езичето нагоре и преместете дръжката до позицията за барбекю, отворена на 180°.

ЗАБЕЛЕЖКА: проверете дали страничният термостат е включен •, преди да отворите грила в позиция „барбекю“. Ако термостатът не е включен •, грилът ще започне да се нагрява и ще Ви уведоми за това със звуков сигнал.

ИНДИКАТОР ЗА НИВО НА ПЕЧЕНЕ

Предварително загряване



Мигаща бяла светлина: предварителното загряване е в ход

Постоянна бяла светлина и периодичен звуков сигнал: готовност за готвене

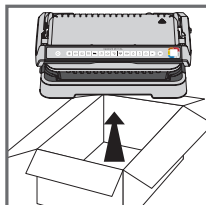
Готвене



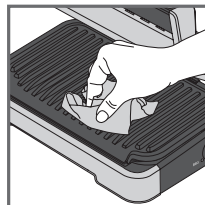
Първото ниво на печене е в ход Първото ниво на печене е достигнато Ниво „алангле“ е в ход Ниво „алангле“ е достигнато Ниво „средно изпечено“ е в ход Ниво „средно изпечено“ е достигнато Ниво „добре изпечено“ е в ход Ниво „добре изпечено“ е достигнато

За всяка автоматична програма OptiGrill Ви уведомява кога Вашата храна е достигнала желаното ниво на печене. Когато ниво на печене бъде достигнато, цветният индикатор започва да свети с постоянна светлина и грилът издава звуков сигнал, за да Ви уведоми.

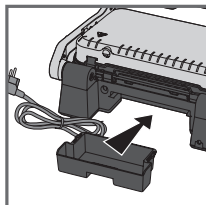
ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА



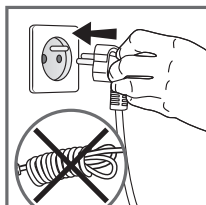
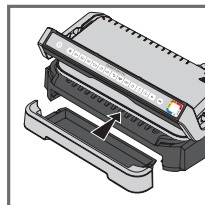
1



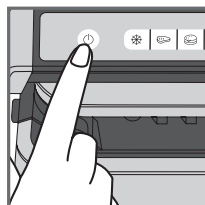
2



3



4



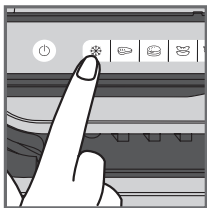
5

- Отстранете всички опаковъчни материали, стикери и аксесоари от вътрешната и от външната страна на уреда. Предоставени са допълнителни стикери за цветния пръстен. Можете да залепите стикери на предпочитания от Вас език върху оригиналния цветен пръстен.
 - Преди първата употреба почистете добре плочите с топла вода и малко течен препарат за съдове, изплакнете и подсушете добре.
 - Поставете подвижните тави за отцеждане отпред и отзад на уреда.
 - Уверете се, че горната и долната плоча са поставени правилно в продукта. Не активирайте предварителното загряване без плочите. Свържете уреда към електрозахранването (кабелът трябва да бъде напълно развит).
 - Натиснете бутона за вкл./изкл.
- Внимание :** уверете се, че между плочите няма храна

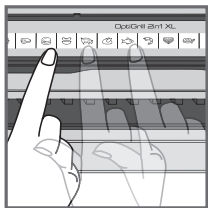
1. ПОЗИЦИЯ ЗА ГРИЛ

A) ИЗПОЛЗВАНЕ НА АВТОМАТИЧНА ПРОГРАМА

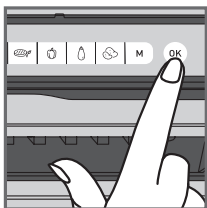
12 автоматични програми:
червено месо, бургер, наденица, свинско,
пилешко, риба, морски дарове, сандвич,
пипер, Картоф/Патладжан, Вегетарианска
пържола



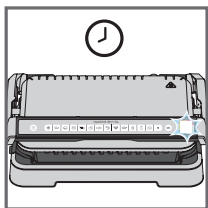
1



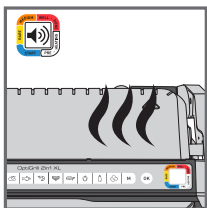
2



3



4



5

1. Ако храната, която желаете да сготвите, е замразена, натиснете съответния бутон. Тази функция е налична само при готвене с автоматичните програми, а не в ръчен режим.

2. Изберете подходящата програма за готвене в зависимост от това какъв вид храна искате да готвите.

Съвет, особено за месо: резултатите от готвенето с автоматичните програми може да се различават в зависимост от произхода, начина на рязане и качеството на храната, която се готви; програмите са зададени и изпробвани за 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 cm.

Ако не сте сигурни коя програма за готвене да използвате, моля, направете справка със стр. 175 от ръководството за готвене.

3. Натиснете бутона „OK“; уредът започва да загрева предварително, а индикаторът за ниво на печене мига в бяло.

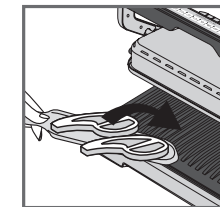
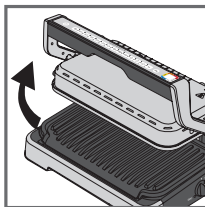
Забележка: ако сте избрали грешна програма, изключете уреда и повторете стъпките.

4. Изчакайте предварителното загряване да приключи.

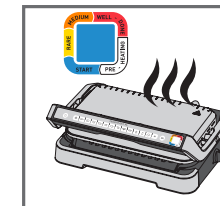
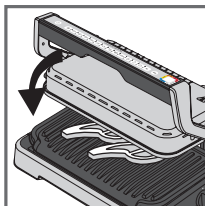
5. Когато индикаторът за ниво на изпичане спре да мига в бяло и грилът издаде звуков сигнал, предварителното загряване е завършено, грилът е готов за готвене.

Коментари: в края на предварителното загряване, ако уредът остане затворен, системата за безопасност го изключва след известно време.

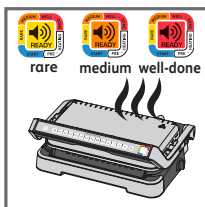
1. ПОЗИЦИЯ ЗА ГРИЛ



6



7



8

6. Отворете грила и поставете храната върху плочата за готвене.

Коментари: ако уредът остане отворен твърде дълго, системата за безопасност ще го изключи автоматично след известно време.

7. Затворете уреда, за да стартирате цикъла за готвене. Индикаторът за ниво на печене става син, за да покаже, че готвенето е в ход (за най-добри резултати не отваряйте и не местете храната си по време на процеса на готвене).

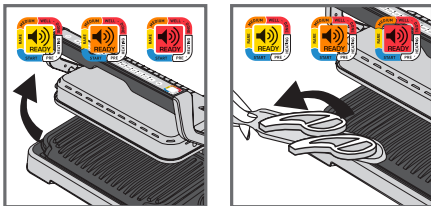
Уредът автоматично регулира цикъла за готвене (време и температура) в зависимост от дебелината и количеството на храната.

Забележка за много тънки парчета храна: затворете уреда, бутонът „OK“ ще започне да мига, а индикаторът ще продължи да свети в постоянно бяло, докато не натиснете „OK“. Натиснете „OK“, за да се уверите, че уредът разпознава храната и че цикълът за готвене стартира.

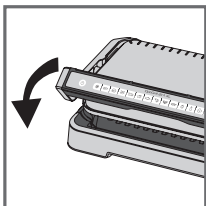
8. В зависимост от степента на изпичане индикаторната лампичка сменя цвета си. По време на готвенето звуков сигнал Ви предупреждава всеки път, когато се достигне дадено ниво на печене. Когато индикаторната лампичка свети в жълто и се издава звуков сигнал, храната е алангле, при оранжев цвят и издаване на звуков сигнал храната е средно изпечена, а при червен цвят и издаване на звуков сигнал храната е добре изпечена.

Забележка: ако предпочитате месото да е изпечено съвсем на ниво алангле, отстранете месото, когато индикаторът за ниво на печене светне в постоянно синьо. Моля, имайте предвид, че особено при месото е нормално резултатите от печенето да се различават в зависимост от вида, качеството и произхода на храната.

1. ПОЗИЦИЯ ЗА ГРИЛ



9



10

Функция Keep warm (Поддържане на топлина)

Когато бъде достигнато червеното ниво, 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 излизат. Може да дезактивирате звуковия сигнал, като натиснете бутона "OK".

Забележка: системата за безопасност ще изключи захранването на уреда автоматично след известно време.

Готвене на втора партида веднага след първата:

След като приключи приготвянето на първата Ви партида храна:

- Уверете се, че уредът е затворен и в него няма остатъци от храна.
- Изберете програмата за готвене (тази стъпка е необходима дори ако програмата е същата като тази, с изпълнението на която току-що сте приключили). Важи и за храните, които току-що сте
- Натиснете бутона "OK", за да започнете предварителното загряване. По време на предварителното загряване индикаторът за нивото на изпичане ще мига в бяло.
- След като предварителното загряване приключи, уредът ще издаде звуков сигнал и индикаторната лампичка ще свети в постоянно бяло.
- Уредът е готов да се използва, когато предварителното загряване приключи. Отворете грила и поставете храната в уреда.

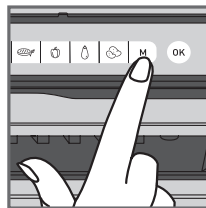
Важно:

- Моля, имайте предвид, че предварителното загряване е необходимо за всяка нова партида. Преди да започнете предварителното загряване, се уверете, че уредът е затворен и в него няма остатъци от храна. Изчакайте предварителното загряване да приключи, преди да отворите грила и да поставите храната вътре.
- Ако новият цикъл за предварително загряване се активира незабавно след края на предишния цикъл, времето за предварително загряване ще бъде намалено.

136

1. ПОЗИЦИЯ ЗА ГРИЛ

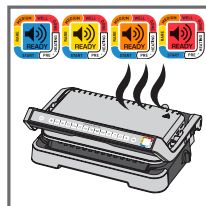
В) ИЗПОЛЗВАНЕ НА РЪЧНИЯ РЕЖИМ



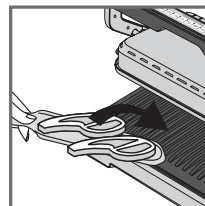
1



2



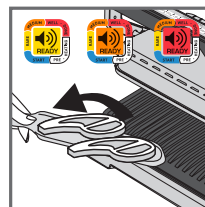
3



4







5



6

- Изберете ръчния режим и температурата за готвене, като щракнете върху M няколко пъти, докато цветът съвпадне с желаната от Вас температура:

	110-125°C
	180-195°C
	220-235°C
	265-285°C

- Натиснете „OK“, за да стартирате предварителното загряване. Индикаторът за ниво на изпичане мига с избрания цвят: предварителното загряване е в ход. Изчакайте, докато предварителното загряване завърши.
- При достигане на желаната температура лампичката спира да мига и грилът издава звуков сигнал: грилът е готов за готвене.
- Добавете храната върху грила, процестът на готвене започва.
- Можете да регулирате температурата по време на готвенето.
- Следете храната по време на готвене и я отстранете, когато прецените, че е готова.

bg

137
















1. ПОЗИЦИЯ ЗА ГРИЛ

С) РЪКОВОДСТВО ЗА ГОТВЕНЕ

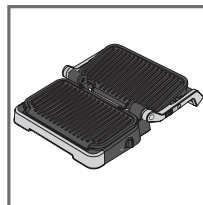
12 АВТОМАТИЧНИ ПРОГРАМИ ЗА ГОТВЕНЕ

	ИНДИКАТОР ЗА НИВО НА ПЕЧЕНЕ			
				
 БЕЕФ (ГОВЕЖДО)	много алангле (синьо)	алангле	средно изпечено	добре изпечено
 BURGER (БУРГЕР)	-	алангле	средно изпечено	добре изпечено
 SAUSAGE (НАДЕНИЦА)	-	-	-	добре изпечено
 PORK (СВИНСКО)	-	-	-	добре изпечено
 CHICKEN (ПИЛЕШКО)	-	-	-	добре изпечено
 FISH (РИБА)	-	средно изпечено	средно добре изпечено	добре изпечено
 SEAFOOD (МОРСКИДАРОВЕ)	-	средно изпечено	средно добре изпечено	добре изпечено
 SANDWICH (САНДВИЧ)	-	леко изпечен	грилован	препечен
 ВЕГЕТАРИАНСКА ПЪРЖОЛА	-	-	-	грилован
 PEPPER (ПИПЕР)	-	-	леко грилован	грилован
 ПАТЛАДЖАН	-	-	-	грилован
 КАРТОФ	-	-	-	грилован

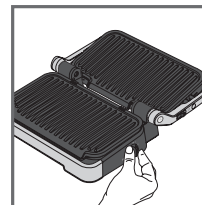
MANUAL MODE (РЪЧЕН РЕЖИМ) В ПОЗИЦИЯ GRILL (ГРИЛ)

	 180-195°C	 220-235°C	 265-285°C
ТИКВИЧКИ/ТИКВА			
ДОМАТИ			
АСПЕРЖИ			
ГЪБИ			
ЛУК			
БРОКОЛИ			
БЕЙБИ МОРКОВИ			
КОПЪР			
СЛАДКИ КАРТОФИ			
РЕЗЕНИ ЯБЪЛКА			
АНАНАС			
ПРАСКОВА			

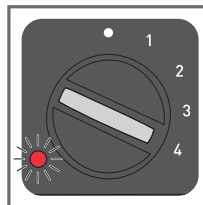
2. ПОЗИЦИЯ ЗА БАРБЕКЮ



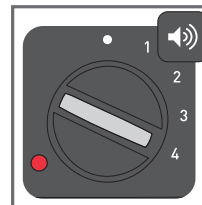
1



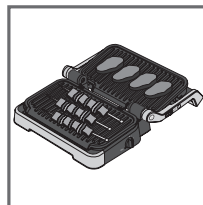
2



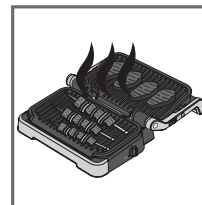
3



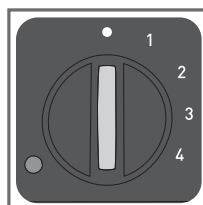
4



5



6



7

- Отворете грила в позиция за барбекю. Готвенето се управлява чрез страничния термостат.
- Изберете желаната настройка за температура. Термостатът задава една и съща температура за готвене и за двете плочи:

• изключен термостат

1: 80-100°C

2: 130-160°C

3: 170-200°C

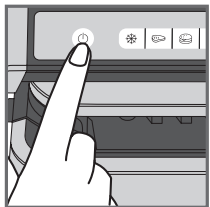
4: 185-225°C

- По време на предварителното загряване страничната индикаторна лампичка мига в червено.
- Когато индикаторната лампичка започне да свети в постоянно червено и грилът издава звук от сигнал, той е готов за употреба.
- Добавете храна върху грила.
- Наблюдавайте готвенето на храната и я отстранете, след като е готова.
- Изключете уреда, като зададете термостата на •.

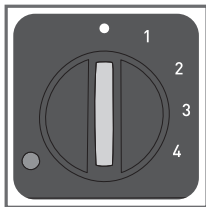
Коментари:

- Можете да промените температурата по време на готвене. Ако тя бъде променена по време на готвене, грилът ще регулира температурата до новата настройка.
- Ако готвите храна само на едната плоча, използвайте горната.

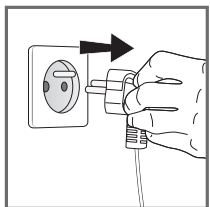
КРАЙ НА УПОТРЕБАТА



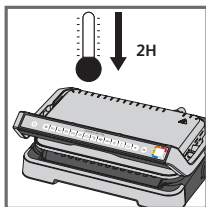
1



1. Изключете уреда:
 - Натиснете бутона за вкл./изкл. на дръжката в позиция за грил.
 - Задайте страничния термостат на • в позиция за барбекю.
2. Изключете уреда от контакта.
3. Оставете да изстине най-малко 2 часа. За да избегнете случайни изгаряния, оставете грила да изстине добре, преди да го почиствате.

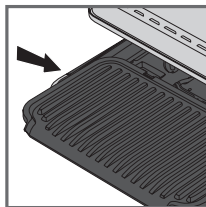


2

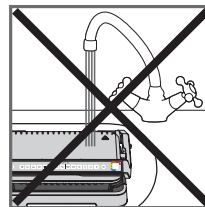


3

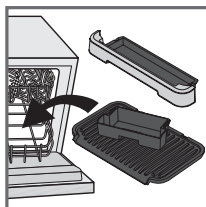
ПОЧИСТВАНЕ



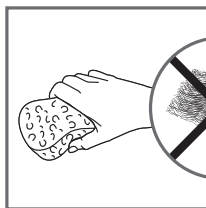
1



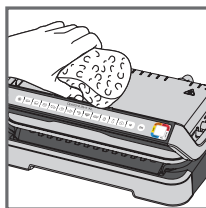
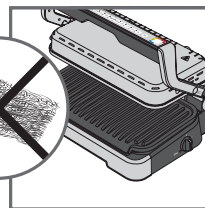
2



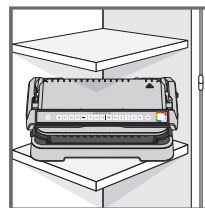
3



4



5












6

1. Преди почистване отключете и отстранете плочите и тавите за отцеждане, задпредотвратитеповреда на повърхността за готвене. Отцедете тавите за отцеждане и ги измийте с лек разтвор на сапун и вода, след което ги подсушете добре с хартиена кърпа.
2. Не потапяйте корпуса на грила във вода или други течности.
3. Уредът и кабелът му не могат да се поставят в съдомиялна машина. Нагреващите елементи, видимите и достъпните части не трябва да се почистват след отстраняване на плочите. Ако са много мръсни, изчакайте уредът да изстине напълно и ги почистете със суха кърпа.
4. Ако не желаете да миете плочите за готвене и тавите за отцеждане в съдомиялна машина, използвайте гореща вода и малко течен препарат за съдове за почистване, след което ги изплакнете добре, за да отстраните всякакви остатъци. Избършете ги грижливо с хартиена кърпа. Не използвайте метални и телени четки или абразивни препарати за почистване на никоя част от грила, използвайте само найлонови или неметални гъби за почистване.
5. За да почистите капака на грила, го избършете с топла и влажна гъба и подсушете с мека и суха кърпа.
6. 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.

Ръководство за отстраняване на неизправности

Проблем	Причина	Решение
<p>Бутонът М мига</p> <p>+  индикаторната лампа свети постоянно в син</p> <p>+ Бутонът ОК мига</p>	<ul style="list-style-type: none"> Включването на уреда или стартирането на автоматичен цикъл за готвене с храна и без предварително нагряване на плочите (ръчният режим се активира автоматично). 	<ul style="list-style-type: none"> 2 възможни опции <ul style="list-style-type: none"> Изберете настройката за температура, като натиснете бутона М и след това натиснете ОК. Оставете да се готви, но трябва да наблюдавате готвенето (ръчен режим). спрете уред а , извадете храната , затворете уреда добре, препрограмирайте уреда и изчакайте до края на предварителното нагряване.
<p>Уредът спира по време на цикъла за предварително нагряване или готвене.</p>	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.
<p> Индикаторната лампичка ще мига в лилаво</p> <p>+ Бутонът  /  /  мига</p> <p>+ Прекъснати звукови сигнали</p> <p>Устройството не издава звук сигнал.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Грешка на уреда. Уредът е съхраняван или използван в прекалено студена стая. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.
<p> Индикаторната лампичка ще мига в лилаво</p> <p>+ Бутонът  мига</p> <p>+ Непрекъснат звук сигнал</p>	<ul style="list-style-type: none"> Грешка на уреда. 	<ul style="list-style-type: none"> Откачете уреда и се свържете с отдела за поддръжка на клиенти.
<p>След предварително о нагряване поставих храната вътре и затворих уреда,  но индикаторната лампичка остава бяла/и готвенето не започва.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Размерът на храната в уреда е над 4 см. Грилът не е отворен докрай при поставянето на храната вътре. Уредът не засича храната вътр е Количеството храна е недостатъчно, "ОК" мига. 	<ul style="list-style-type: none"> Размерът на храната не бива да надвишава 4 см. Отворете грила докрай и го затворете отново. Потвърдете активиране на готвенето, като натиснете бутона ОК.
<p>Уредът ще се активира в ръчен режим</p> <p>+  Индикаторната лампичка ще мига в червено.</p> <p>+ бутона М за контрол на температурата и постоянна лампичка ОК</p>	<ul style="list-style-type: none"> В р е м е т о з а п р е д в а р и т е л н о н а г р я в а н е е п р е к ъ с н а т о . 	<ul style="list-style-type: none"> 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.

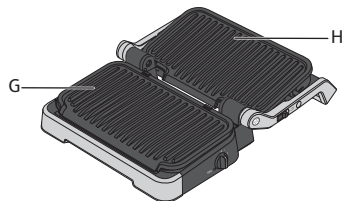
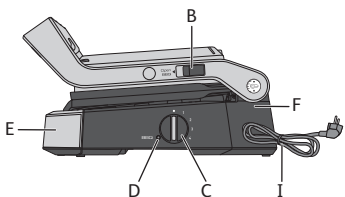
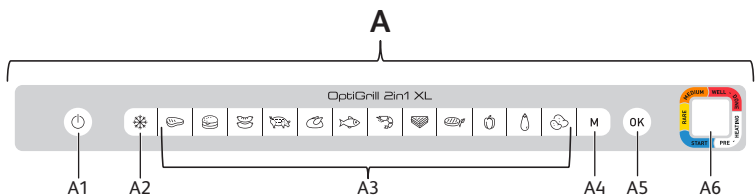
SADRŽAJ

- Opis proizvoda 144
- Položaji i sučelja 145
- Promjena položaja 146
- Indikator razine pečenja 146
- Prije prve uporabe 147
- 1. Položaj za grillanje 148
 - a) Uporaba automatskog programa 148
 - b) Uporaba ručnog načina rada 151
 - c) Vodič za pripremu hrane 152
- 2. Položaj za roštiljanje 153
- Kraj uporabe 154
- Čišćenje 155
- Vodič za rješavanje problema 156

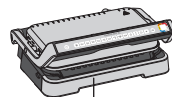
OPIS PROIZVODA

- A. Upravljačka ploča
- A1. Tipka za uključivanje/isključivanje
- A2. Funkcija za zamrznutu hranu
- A3. Automatski programi pripreme hrane
- A4. Ručni način rada s četiri temperature
- A5. Potvrda odabira i pokretanje zagrijavanja
- A6. Indikator razine pečenja
- B. Otpustite bravicu za položaj za roštiljanje
- C. Bočni termostat za položaj za roštiljanje

- D. Svjetlo indikatora za položaj za roštiljanje
- E. Prednja posuda za kapljevinu
- F. Stražnja posuda za kapljevinu
- G. Pekač
- H. Donja ploča
- I. Gornja ploča
- J. Kabel za napajanje



POLOŽAJI I SUČELJA



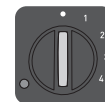
GRILLANJE

Upravljanje s pomoću ploče na ručki

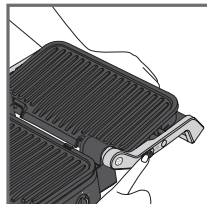


ROŠTILJ

Upravljanje s pomoću bočnog termostata



PROMJENA POLOŽAJA



Promjena u položaj za roštiljanje:

Kad otvarate roštilj, dignite bravicu prema gore i ručicu okrećite do položaja za roštiljanje od 180°.

Napomena: Provjerite je li bočni termostatski postavljivač na • prije nego što otvorite u položaju za roštiljanje. Ako termostatski postavljivač nije postavljivač na •, grill će se početi zagrijavati i o tome vas obavijestiti zvučnim signalom.

INDIKATOR RAZINE PEČENJA

Zagrijavanje



Indikator bijele boje treperi: u tijeku je zagrijavanje



Indikator u bijeloj boji svijetli i čuje se zvučni signal: spremno za pečenje

Kuhanje



U tijeku je prva razina pečenja

Dosegnuta je prva razina pečenja

U tijeku je razina „Slabo pečeno“

Dosegnuta je razina „Slabo pečeno“

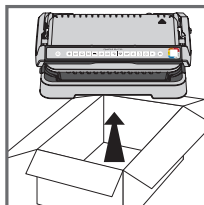
U tijeku je razina „Srednje slabo pečeno“

Dosegnuta je razina „Srednje slabo pečeno“

U tijeku je razina „Dobro pečeno“

Dosegnuta je razina „Dobro pečeno“

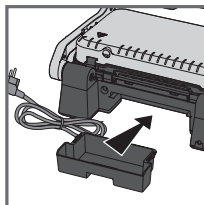
PRIJE PRVE UPORABE



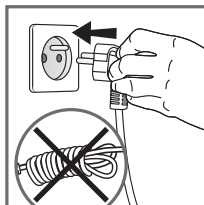
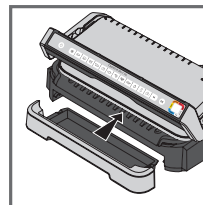
1



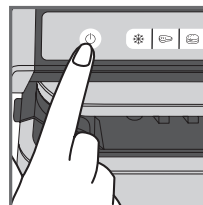
2



3



4



5

1. Uklonite sav ambalažni materijal, naljepnice i pribor s unutarnje i vanjske strane uređaja. Isporučene su dodatne prstenaste naljepnice u boji. Možete zalijepiti svoj preferirani jezik na izvorni prsten u boji.
2. Prije prve uporabe temeljito očistite ploče toplom vodom i malo tekućine za pranje posuđa, isperite i temeljito osušite.
3. Postavite posude za kapljevину koje se mogu maknuti na prednju i stražnju stranu uređaja.
4. Provjerite jesu li gornje i donje ploče pravilno postavljene u proizvod. Nemojte aktivirati prethodno zagrijavanje bez ploča. Ukopčajte uređaj u struju (kabel mora biti u potpunosti odmotan).
5. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje. **Opres:** Provjerite da između ploča nema hrane.

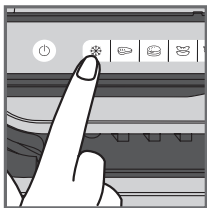
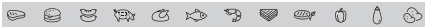
Za svaki automatski program OptiGrill će vas obavijestiti kad vaša hrana dosegne željenu razinu pečenja. Kad se dosegne razina pečenja, indikator u boji svijetli i roštilj će se oglasiti zvučnim signalom.

1. POLOŽAJ ZA GRILLANJE

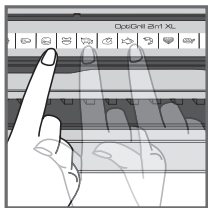
A) UPORABA AUTOMATSKOG PROGRAMA

12 automatskih programa:

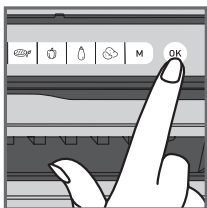
crveno meso, burger, kobasica, svinjetina, piletina, riba, morski plodovi, sendvič, paprika, Krumpir, Plavi patlidžan, Vegetarijanski odrezak



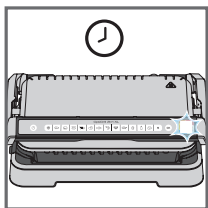
1



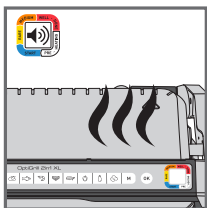
2



3



4



5

1. Ako je hrana koju želite pripremiti smrznuta, pritisnite odgovarajuću tipku. Ta funkcija dostupna je samo tijekom pripreme hrane s automatskim programima, ne u ručnom načinu rada.

2. Odaberite odgovarajući program za pripremu hrane u skladu s vrstom hrane koju želite pripremiti.

Savjet, osobito za meso: Rezultati pripreme hrane na automatskim programima mogu se razlikovati ovisno o podrijetlu, komadu i kvaliteti hrane koja se priprema, programi su postavljeni i testirani za kvalitetnu hranu.

Slično tome, u obzir se mora uzeti i debljina mesa tijekom pripreme; ne biste trebali pripremati hranu deblju od 4 cm.

Ako niste sigurni koji program za pripremu hrane rabiti, pogledajte vodič za pripremu hrane i stranicu 193.

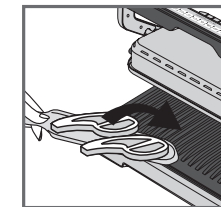
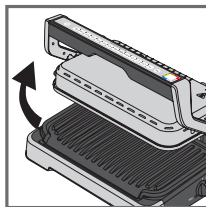
3. Pritisnite tipku "OK" (U redu): uređaj započinje zagrijavanje, a indikator razine pečenja treperi bijelom bojom.

NAPOMENA: Ako ste odabrali krivi program, isključite uređaj i ponovite korake.

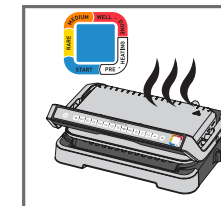
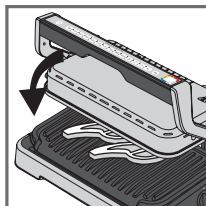
4. Pričekajte da završi prethodno zagrijavanje.
5. Kad indikator razine prestane treperiti bijelom bojom i roštilj se oglasi zvučnim signalom, zagrijavanje je dovršeno i grill je spreman za pripremu hrane.

Komentari: Na kraju zagrijavanja, ako uređaj ostane zatvoren, sigurnosni sustav isključit će uređaj nakon nekog vremena.

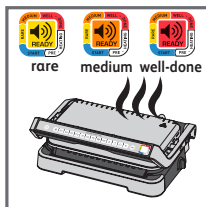
1. POLOŽAJ ZA GRILLANJE



6



7



8

6. Otvorite roštilj i stavite hranu na ploču za pripremu hrane.

Komentari: Ako uređaj predugo ostane otvoren, sigurnosni sustav automatski će isključiti uređaj nakon nekog vremena.

7. Zatvorite uređaj da biste pokrenuli ciklus pripreme hrane. Indikator razine pečenja postaje plave boje kako bi pokazao da je priprema hrane u tijeku (za najbolje rezultate nemojte otvarati ili pomicati hranu tijekom postupka pripreme).

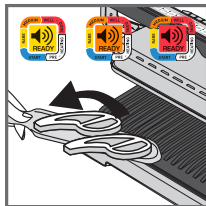
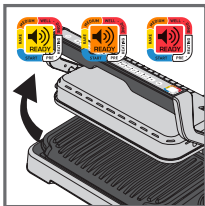
Uređaj automatski prilagođava ciklus pripreme hrane (vrijeme i temperaturu) u skladu s debljinom i količinom hrane.

Napomena za vrlo tanke komade hrane: Zatvorite uređaj, tipka OK (U redu) zatreperit će i indikator će svijetliti bijelom bojom sve dok ne pritisnete tipku OK. (U redu). Pritisnite OK (U redu) ako biste osigurali da uređaj prepozna hranu i započne ciklus pripreme hrane.

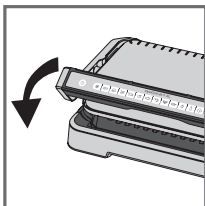
8. U skladu s razinom pripreme hrane, svjetlo indikatora mijenja boju. Dok je priprema hrane u tijeku, zvučni signal upozorava vas svaki put kad se postigne razina pripreme hrane. Kad svjetlo indikatora svijetli žutom bojom sa zvučnim signalom, hrana je slabo pečena, narančasto sa zvučnim signalom, hrana je srednje pečena i crveno sa zvučnim signalom, hrana je dobro pečena.

Napomena: Ako volite slabo pečeno meso, uklonite meso kad indikator razine pečenja svijetli plavom bojom. Zapamtite, osobito u slučaju mesa, da je normalno da rezultati pripreme ovisе o vrsti, kvaliteti i podrijetlu hrane.

1. POLOŽAJ ZA GRILLANJE



9



10

Funkcija održavanja temperature

Kad se dosegne crvena razina, pečenje je završeno, uređaj automatski aktivira funkciju održavanja temperature, svjetlo indikatora crvene je boje i uređaj započinje sa zvučnim oglašavanjem svakih 20 sekundi. Ako hrana ostane na roštilju, nastaviti će se pripremati dok se ploče za kuhanje hlade. Možete deaktivirati zvučni signal pritiskom tipke OK (U redu).

Napomena: Sigurnosni sustav automatski će isključiti uređaj nakon nekog vremena.

Priprema preostale hrane odmah:

Kad je završena priprema prvog dijela hrane:

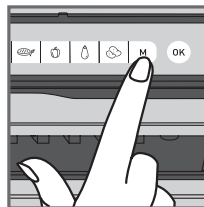
- Provjerite je li uređaj zatvoren i da u njemu nema hrane.
- Odaberite programi za pripremu hrane (taj je korak potreban čak i ako je program završio s pripremom) koji je isti kao onaj koji ste rabili za hranu koju ste upravo pripremili
- Pritisnite tipku "OK" (U redu) za početak zagrijavanja. Tijekom zagrijavanja indikator razine u boji treperit će bijelom bojom.
- Kad je zagrijavanje završeno, uređaj će se oglašiti zvučnim signalom, a svjetlo indikatora svijetlit će bijelom bojom.
- Uređaj je spreman za uporabu kad je zagrijavanje završeno. Otvorite roštilj i stavite hranu u uređaj.

Važno:

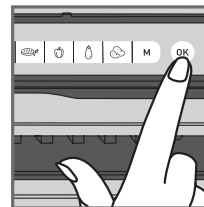
- Zapamtite da je potrebno prethodno zagrijati uređaj za svaku novu dozu hrane. Prije zagrijavanja provjerite je li uređaj zatvoren i da u njemu nema hrane. Pričekajte da završi zagrijavanje prije otvaranja roštilja i unutra stavite hranu.
- Ako aktivirate novi ciklus zagrijavanja odmah nakon završetka prethodnog ciklusa, vrijeme za zagrijavanje će se smanjiti.

1. POLOŽAJ ZA GRILLANJE

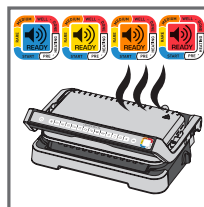
B) UPORABA RUČNOG NAČINA RADA



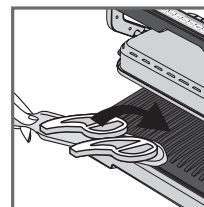
1



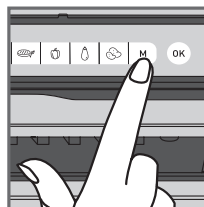
2



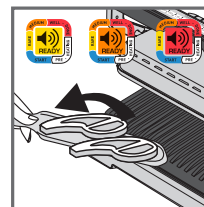
3



4







5



6

- Odaberite ručni način rada i temperaturu pripreme hrane pritiskom na tipku M nekoliko puta dok se boja ne počne podudarati sa željenom temperaturom.





	110-125°C
	180-195°C
	220-235°C
	265-285°C

- Pritisnite tipku OK (U redu) kako biste pokrenuli pripremu hrane. Indikator razine pečenja treperi u željenoj boji: zagrijavanje je u tijeku. Pričekajte dok zagrijavanje ne završi.
- Kad je postignuta željena temperatura, svjetlo prestaje treperiti i roštilj se oglašava: roštilj je spreman za pripremu hrane.
- Dodajte hranu u roštilj, počinje postupak pripreme hrane.
- Tijekom kuhanja možete namjestiti temperaturu.
- Pratite kako se hrana peče i izvadite je kad mislite da je kuhana kako vi želite.
















1. POLOŽAJ ZA GRILLANJE

C) VODIČ ZA PRIPREMU HRANE

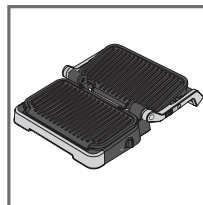
12 AUTOMATSKIH PROGRAMA PRIPREME HRANE

	INDIKATOR RAZINE PEČENJA			
				
 GOVEDINA	Jako slabo pečeno (plavo),	Slabo pečeno	Srednje pečeno	Dobro pečeno
 BURGER	-	Slabo pečeno	Srednje pečeno	Dobro pečeno
 KOBASICA	-	-	-	Dobro pečeno
 SVINJETINA	-	-	-	Dobro pečeno
 PILETINA	-	-	-	Dobro pečeno
 RIBA	-	Srednje pečeno	srednje dobro pečeno	Dobro pečeno
 MORSKI PLODOVI	-	Srednje pečeno	srednje dobro pečeno	Dobro pečeno
 SENDVIČ	-	Blago pečeno	grillano	hrskavo
 VEGETARIJANSKI ODREZAK	-	-	-	grillana
 PAPRIKA	-	-	Lagano grillana	grillana
 PLAVI PATLIDŽAN	-	-	-	grillana
 KRUMPIR	-	-	-	grillana

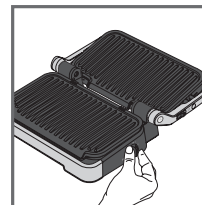
RUČNI NAČIN RADA U POLOŽAJU ZA GRILLANJE

	 180-195°C	 220-235°C	 265-285°C
TIKVICE/BUNDEVA			
RAJČICE			
ŠPAROGE			
GLJIVE			
LUK			
BROKULA			
MALA MRKVA			
KOMORAČ			
BATAT			
KRIŠKE JABUKE			
ANANAS			
BRESKVA			

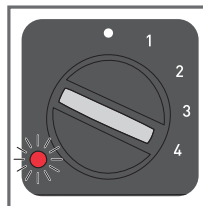
2. POLOŽAJ ZA ROŠTILJANJE



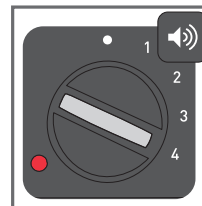
1



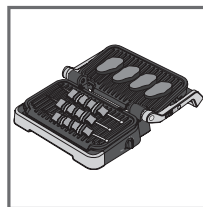
2



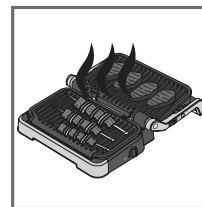
3



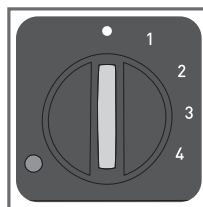
4



5



6



7

- Otvorite roštilj u položaj za roštiljanje. Kuhanjem upravljate s pomoću bočnog termostata.
- Odaberite željenu postavku temperature. Termostat će obje ploče postaviti na istu temperaturu pečenja:

• termostat isključen

1: 80-100°C

2: 130-160°C

3: 170-200°C

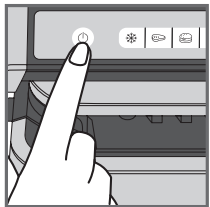
4: 185-225°C

- Svjetlo bočnog indikatora treperi crvenom bojom tijekom zagrijavanja.
- Kad svjetlo indikatora svijetli crveno, a roštilj se oglosi zvučnim signalom, roštilj je spreman za uporabu.
- Dodajte hranu na roštilj.
- Pratite kako se hrana peče i izvadite je kad je gotova.
- Isključite uređaj tako da termostat postavite na •.

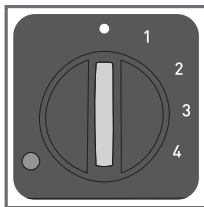
Komentari:

- Tijekom kuhanja možete namjestiti temperaturu. Ako se tijekom kuhanja promijeni, roštilj će temperaturu prilagoditi novoj postavci.
- Ako pripremate hranu samo na jednoj ploči, rabite gornju.

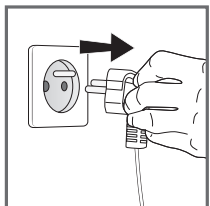
KRAJ UPORABE



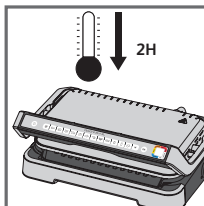
1



1. Isključite uređaj:
 - Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje na ručki u položaju za grill.
 - Postavite bočni termostat na • u položaju za roštilj.
2. Iskopčajte uređaj iz napajanja.
3. Pustite da se hladi najmanje 2 sata. Kako biste izbjegli slučajne opekline, pustite roštilj da se temeljito ohladi prije čišćenja.

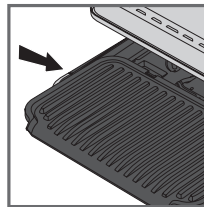


2

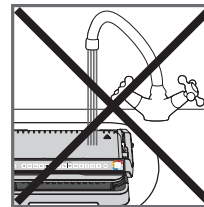


3

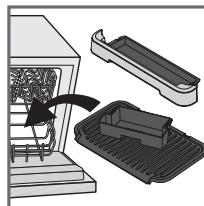
ČIŠĆENJE



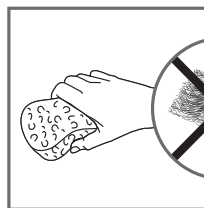
1



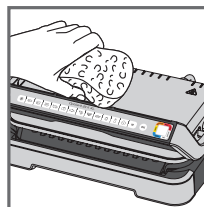
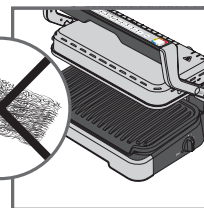
2



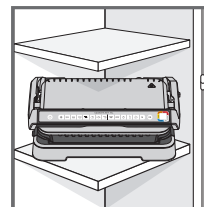
3



4



5













6

1. Prije čišćenja otključajte i izvadite ploče i posude za kapljevину kako biste izbjegli oštećenje površine za kuhanje. Iscijedite posude za kapljevину i operite ih u vodi s malo sapuna, a zatim temeljito osušite papirnatim ručnikom.
2. Kućaste roštilja nemojte uranjati u vodu ni bilo koju drugu tekućinu.
3. Uređaj i njegov kabel ne mogu se staviti u perilicu posuda. Grijači elementi, vidljivi i pristupačni dijelovi ne bi se trebali čistiti nakon što izvadite tanjure. Ako su stvarno prljavi, pričekajte da se uređaj u potpunosti ohladi te ih operite suhom krpom.
4. Ako ne želite prati ploče za kuhanje i posude za kapljevину u perilici posuda, upotrijebite vruću vodu i malo tekućine za pranje posuda, temeljito isperite i uklonite ostatke. Pažljivo ih obrišite papirnatim ručnikom. Nijedan dio roštilja nemojte čistiti metalnim spužvicama, čeličnom vunom ili abrazivnim sredstvima za čišćenje, rabite samo najlonske ili nemetalne spužvice za čišćenje.
5. Za čišćenje poklopca roštilja, obrišite je toplom, mokrom spužvom i osušite mekom, suhom krpom.
6. Uvijek provjerite je li roštilj čist i suh prije no što ga spremite.

Sve popravke smije obavljati samo ovlaštani servisni centar.

Vodič za otklanjanje poteškoća

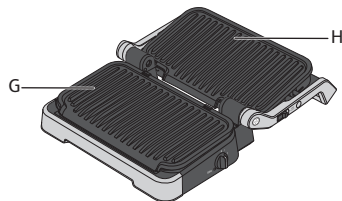
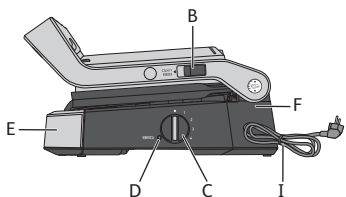
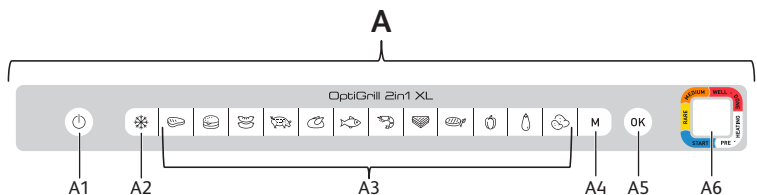
Poteškoća	Uzrok	Rješenje
<p>Tipka M treperi</p> <p>+  Svjetlo indikatora svijetli plavo</p> <p>+ Tipka OK treperi</p>	<ul style="list-style-type: none"> Uključenje uređaja ili automatsko pokretanje ciklusa pečenja hrane a bez predgrijavanja ploče (automatski se aktivira ručni način rada). 	<ul style="list-style-type: none"> 2 mogućnosti: <ul style="list-style-type: none"> Odaberite postavku temperature pritiskom na tipku M 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.
<p>Uređaj se zaustavlja tijekom ciklusa zagrijavanja ili pečenja.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Uređaj je za vrijeme pečenja predugo držan otvoren. Uređaj je u stanju mirovanja predugo nakon završetka zagrijavanja ili održavanja topline. 	<ul style="list-style-type: none"> 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 ili tvrtke Tefal.
<p> Svjetlosni indikator treperi ljubičasta</p> <p>+ Tipka  /  /  /  treperi</p> <p>+ Povremeni zvučni signal</p>	<ul style="list-style-type: none"> Kvar uređaja. Uređaj je bio pohranjen ili se koristi u prostoriji u kojoj je prehladno.* 	<ul style="list-style-type: none"> Odspojite i ponovno spojite uređaj i odmah ponovno pokrenite ciklus zagrijavanja. Ako se poteškoća pojavi ponovo obratite se lokalnoj službi za korisnike
<p>Uređaj ne oglašava zvučni signal.</p>		
<p> Svjetlosni indikator treperi ljubičasta</p> <p>+ Tipka  treperi</p> <p>+ Neprestani zvučni signal</p>	<ul style="list-style-type: none"> Kvar uređaja. 	<ul style="list-style-type: none"> Odspojite uređaj i obratite se lokalnoj službi za korisnike.
<p>Hrana je nakon zagrijavanja postavljena u roštilj i roštilj je zatvoren,  ali svjetlosni indikator ostaje bijela i pečenje ne počinje.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Hrana u uređaju je deblja od 4 cm. Roštilj nije u potpunosti otvoren prilikom postavljanja hrane u njega. Uređaj ne prepoznaje da ima hrane i treperi The quantity of food is insufficient (Nedovoljna količina hrane), "OK" (U redu). 	<ul style="list-style-type: none"> Hrana u uređaju ne smije premašiti 4 cm. Otvorite roštilj i ponovno ga zatvorite. Potvrdite početak pečenja pritiskom na tipku OK.
<p>Uređaj će se aktivirati u ručnom načinu rada</p> <p>+  Svjetlosni indikator treperi crveno.</p> <p>+ Tipka M upravljanja temperaturom i OK svijetli</p>	<ul style="list-style-type: none"> Prekratko vrijeme zagrijavanja. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.

KAZALO VSEBINE

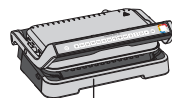
- Opis izdelka 158
- Položaji in vmesniki 159
- Sprememba položaja 160
- Indikator stopnje priprave 160
- Pred prvo uporabo 161
- 1. Položaj za gril 162
 - a) Uporaba samodejnega programa 162
 - b) Uporaba ročnega načina 165
 - c) Vodnik za pečenje 166
- 2. Položaj za žar 167
- Po uporabi 168
- Čiščenje 169
- Vodič za odpravljanje napak 170

OPIS IZDELKA

- A. Nadzorna plošča
- A1. Gumb za vklop/izklop
- A2. Funkcija za zamrznjeno hrano
- A3. Samodejni programi priprave
- A4. Ročni način s 4 nastavitvami temperature
- A5. Potrdite izbiro in začnite postopek predgretja
- A6. Indikator stopnje priprave
- B. Sprostite zapah za položaj za žar
- C. Stranski termostat za položaj za žar
- D. Indikatorska lučka za položaj za žar
- E. Sprednji pladenj za odcejanje
- F. Zadnji pladenj za odcejanje
- G. Pekač
- H. Spodnja plošča
- I. Zgornja plošča
- J. Napajalni kabel

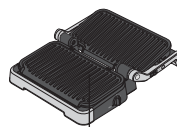


POLOŽAJI IN VMESNIKI



GRIL

Upravljanje s stikalom na ročaju

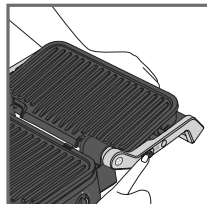


ŽAR

Upravljanje s stranskim termostatom



SPREMEMBA POLOŽAJA



Preklp v položaj za žar:

Pri odpiranju naprave držite zapah navzgor in dvignite ročaj v položaj 180° za odprti žar.

Opomba: Preden grill odprete v položaju za žar, preverite, ali je stranski termostast vklopljen

- Če termostast ni vklopljen
- se grill začne segr evati in vas o tem obvesti s piskom

INDIKATOR STOPNJE PRIPRAVE

Predgretje



Utripajoča bela lučka: poteka predgretje



Bela lučka, ki sveti, in piskanje: pripravljeno na pečenje

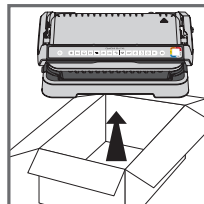
Peka



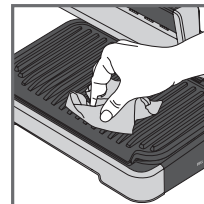
Prva stopnja priprave v teku	Prva stopnja priprave dosežena	Stopnja "rare" v teku - delno surovo	Stopnja "rare" dosežena	Stopnja "medium rare" v teku - delno pečeno	Stopnja "medium rare" dosežena	Stopnja "well done" v teku - skozi pečeno	Stopnja "well done" dosežena
------------------------------	--------------------------------	--------------------------------------	-------------------------	---	--------------------------------	---	------------------------------

OptiGrill vas za vsak samodejni program obvesti, ko hrana doseže željeno stopnjo priprave. Ko je stopnja priprave dosežena in bela lučka sveti, vas naprava o tem obvesti s piskom.

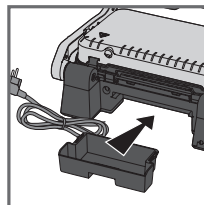
PRED PRVO UPORABO



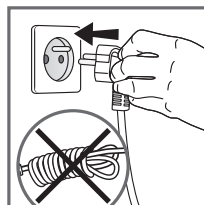
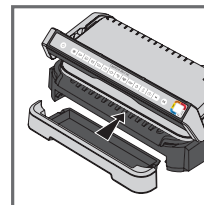
1



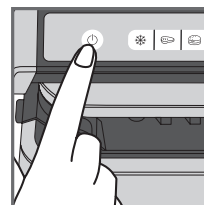
2



3



4



5

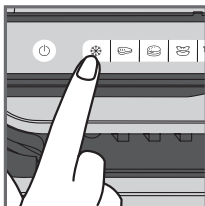
1. Odstranite vso embalažo, nalepke in druge dodatke v notranjosti in na zunanjih delih naprave. Priloženi so dodatni barvni obroči v obliki nalepk. Na originalni barvni obroči lahko nalepite želeni jezik.
2. Pred prvo uporabo plošče temeljito očistite s toplo vodo in malo detergenta za pomivanje posode, sperite in temeljito posušite.
3. Odstranljive pladnje za odcejanje postavite na sprednji in zadnji del aparata.
4. Prepričajte se, da sta zgornja in spodnja plošča pravilno nameščeni v izdelku. Ne aktivirajte predgretja brez plošč. Napravo priključite v električno omrežje (kabel mora biti popolnoma odvit).
5. Pritisnite gumb za vklop/izklop.

Pozor: Pazite, da med ploščami ni hrane

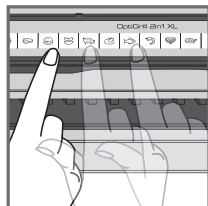
1. POLOŽAJ ZA GRIL

A) UPORABA SAMODEJNEGA PROGRAMA

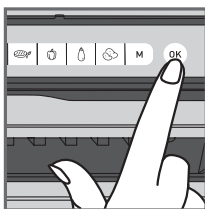
12 avtomatskih programov:
rdeče meso, burger, klobase, svinjina, piščanec,
riba, morska hrana, sendvič, paprike, Krompir,
Jajčevce, Vegetarijanski zrezek



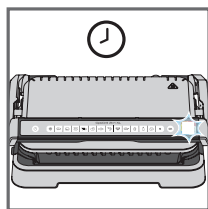
1



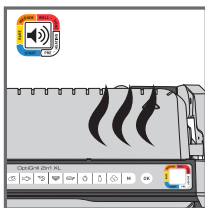
2



3



4



5

1. Če je hrana, ki jo želite peči, zamrznjena, pritisnite ustrežno tipko. Ta funkcija je na voljo samo pri pečenju s samodejnimi programi, ne pa tudi v ročnem načinu.

2. Izberite ustrezen program pečenja glede na vrsto hrane, ki jo želite peči.

Nasvet, zlasti za meso: Rezultati kuhanja pri samodejnih programih se lahko razlikujejo glede na izvor, obliko in kakovost hrane, ki jo pečete; programi so nastavljeni in preizkušeni za pripravo kakovostne hrane.

Pri peki je treba upoštevati debelino mesa; živil, debelih več kot 4 cm, ne smete peči. Če niste prepričani, kateri program morate uporabiti, glejte stran 211 v vodniku za pečenje.

3. Pritisnite tipko "OK": aparat začne postopek predgretja, indikator stopnje priprave pa utripa v beli barvi.

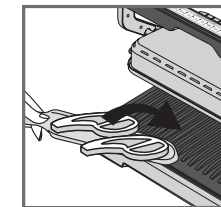
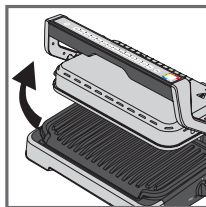
OPOMBA: Če ste izbrali napačen program, izklopite aparat in ponovite korake.

4. Počakajte, da se predgretje zaključi.

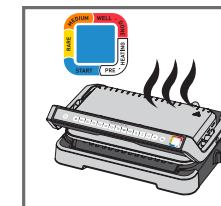
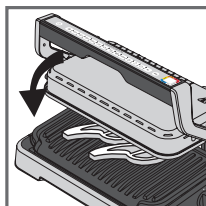
5. Ko indikator stopnje priprave preneha utripati v beli barvi in naprava zapiska, je predgretje končano in žar je pripravljena za pečenje.

Opomba: Če po koncu predgretja naprava ostane zaprta, jo bo varnostni sistem čez nekaj časa izklopil.

1. POLOŽAJ ZA GRIL



6



7



8

6. Odprite žar in dajte hrano na ploščo za pečenje.

Opomba: Če je aparat predolgo odprt, bo varnostni sistem čez nekaj časa samodejno izklopil napravo.

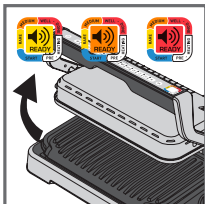
7. Zaprite aparat, da zaženete cikel pečenja. Indikator stopnje priprave se obarva modro, kar pomeni, da kuhanje poteka (za najboljše rezultate ne odpirajte naprave ali ne premikajte hrane med pečenjem). Naprava samodejno prilagaja cikel pečenja (čas in temperaturo), glede na debelino in količino hrane.

Opomba za zelo tanke kose hrane: Zaprite žar, gumb OK bo utripal, indikator pa bo svetil v beli barvi, dokler ne pritisnete gumba OK. Pritisnite OK, da zagotovite, da naprava prepozna hrano in da se začne cikel pečenja.

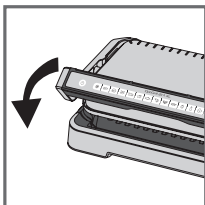
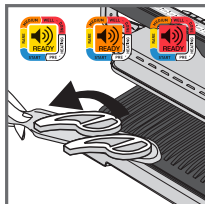
8. Indikatorna lučka spreminja barvo glede na stopnjo pečenja. Med kuhanjem vas zvočni signal opozori vsakič, ko je dosežena stopnja priprave. Ko indikatorna lučka svetil v rumeni barvi in piska, je hrana surova, v oranžni in piska, je hrana srednje zapečena ter v rdeči in piska, je hrana dobro zapečena.

Opomba: Če želite, da je meso zelo surovo, ga odstranite, ko indikator stopnje priprave svetil v modri barvi. Upoštevajte, da je običajno, da se rezultati kuhanja razlikujejo glede na vrsto, kakovost in izvor hrane, zlasti pri mesu.

1. POLOŽAJ ZA GRIL



9



10

Funkcija za ohranjanje toplote

Ko je dosežena rdeča stopnja priprave, je pečenje končano, naprava samodejno aktivira funkcijo za ohranjanje toplote, indikatorska lučka sveti v rdeči barvi in naprava začne piskati vsakih 20 sekund. Če hrana ostane v aparatu, se bo pekla še naprej, medtem ko se ploščice za pečenje ohlajajo. Piskanje lahko izklopite s pritiskom gumba **OK**.

Opomba: Varnostni sistem bo čez nekaj časa samodejno izklopil napravo.

Takojšnji zagon druge peke:

Ko je prva peka hrane končana:

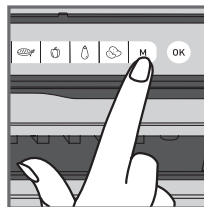
- Prepričajte se, da je naprava zaprta in da v njej ni ostankov hrane.
- Izberite enak program za pečenje (ta korak je potreben tudi, če ste za prejšnjo hrano uporabili enak program) kot za pripravo hrane, ki ste jo pravkar spekli.
- Za začetek predgretja pritisnite gumb **"OK"**. Med predgretjem barvni indikator stopnje priprave utripa v beli barvi.
- Ko je predgretje končano, bo naprava zapiskala, indikatorska lučka pa bo svetila v beli barvi.
- Naprava je pripravljena za uporabo, ko je predgretje končano. Odprite napravo in vanjo dajte hrano.

Pomembno:

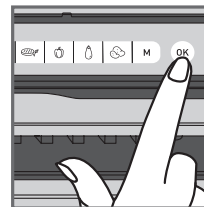
- Upoštevajte, da je za vsako novo peko potrebno predgretje. Pred predgretjem se pripravite, da je naprava zaprta in da v njej ni ostankov hrane. Počakajte, da se predgretje konča, preden odprete napravo in vanjo daste hrano.
- Če se nov cikel predgretja aktivira takoj po koncu prejšnjega cikla, se čas predgretja skrajša.

1. POLOŽAJ ZA GRIL

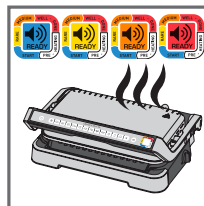
B) UPORABA ROČNEGA NAČINA



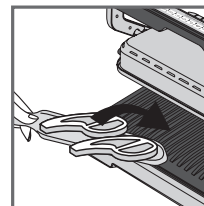
1



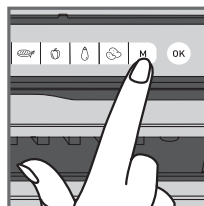
2



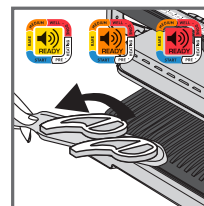
3



4







5



6

- Izberite ročni način in temperaturo pečenja tako, da večkrat pritisnete tipko **M**, dokler se barva ne ujema z želeno temperaturo:







	110-125°C
	180-195°C
	220-235°C
	265-285°C

- Pritisnite gumb **OK**, da začnete s predgretjem. Indikator stopnje priprave utripa v izbrani barvi: poteka predgretje. Počakajte, da se predgretje konča.
- Ko je dosežena zelena temperatura, lučka preneha utripati in naprava zapiska: naprava je pripravljena za pečenje.
- Dajte hrano v napravo in postopek pečenja se začne.
- Temperaturo lahko prilagodite tudi med pečenjem.
- Opazujte hrano med pečenjem in jo odstranite, ko doseže zeleno raven zapečenosti.
















1. POLOŽAJ ZA GRIL

C) VODNIK ZA PEČENJE

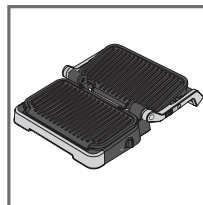
12 SAMODEJNIH PROGRAMOV PEČENJA

	INDIKATOR STOPNJE PRIPRAVE			
				
 GOVEDINA	Zelo surovo (modra)	Surovo	Srednje pečeno	Dobro zapečeno
 BURGER	-	Surovo	Srednje pečeno	Dobro zapečeno
 KLOBASE	-	-	-	Dobro zapečeno
 SVINJINA	-	-	-	Dobro zapečeno
 PIŠČANEC	-	-	-	Dobro zapečeno
 RIBA	-	Srednje pečeno	Srednje do dobro pečeno	Dobro zapečeno
 MORSKA HRANA	-	Srednje pečeno	Srednje do dobro pečeno	Dobro zapečeno
 SENDVIČ	-	Rahlo pečeno	Pečeno	Hrustljivo
 VEGETARIJANSKI ZREZEK	-	-	-	Pečeno
 PAPRIKA	-	-	Rahlo pečeno	Pečeno
 JAJČEVEC	-	-	-	Pečeno
 KROMPIR	-	-	-	Pečeno

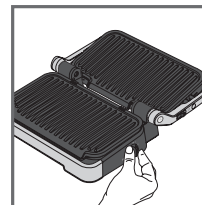
ROČNI NAČIN V POLOŽAJU ZA GRIL

	 180-195°C	 220-235°C	 265-285°C
BUČKA/BUČA			
PARADIŽNIK			
ŠPARGLJI			
GOBE			
ČEBULA			
BROKOLI			
KORENČEK			
KOROMAČ			
SLADKI KROMPIR			
JABOLČNE REZINE			
ANANAS			
BRESKEV			

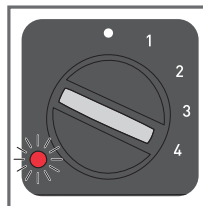
2. POLOŽAJ ZA ŽAR



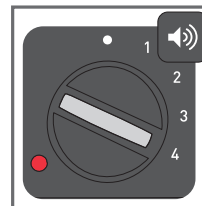
1



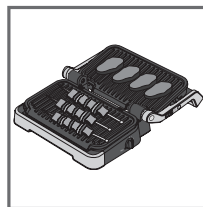
2



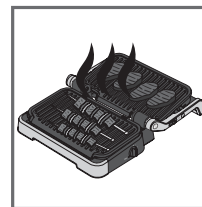
3



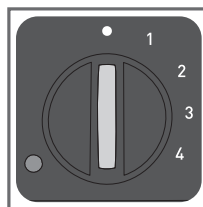
4



5



6



7

1. Napravo odprite v položaju za žar. Pečenje se upravlja s stranskim termostatom.
2. Izberite zeleno temperaturo. Termostat nastavi isto temperaturo pečenja za obe plošči:

• termostat je izklopljen

1: 80-100°C

2: 130-160°C

3: 170-200°C

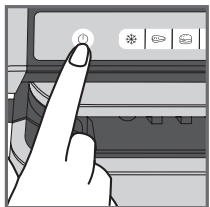
4: 185-225°C

3. Stranska indikatorska lučka med predgretjem utripa v rdeči barvi.
4. Ko indikatorska lučka sveti v rdeči barvi in naprava zapiska, je naprava pripravljena za uporabo.
5. Dajte hrano v aparat.
6. Spremljajte pečenje in hrano odstranite, ko je pečena.
7. Izklopite napravo tako, da termostat nastavite na •.

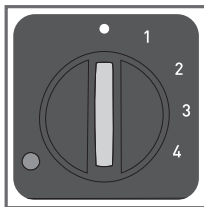
Opomba:

- Temperaturo lahko spremenite tudi med pečenjem. Če se temperatura med pečenjem spremeni, bo naprava temperaturo prilagodila na novo nastavitev.
- Če želite hrano peči samo na eni plošči, uporabite zgornjo ploščo.

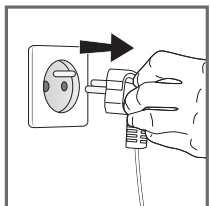
PO UPORABI



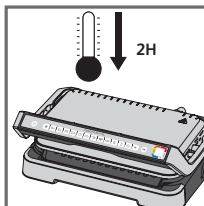
1



1. Izklop naprave:
 - V položaju za grill pritisnite gumb za vklop/izklop na ročaju.
 - Stranski termostat nastavite na • v položaju za žar.
2. Odklopite napravo iz električne vtičnice.
3. Pustite, da se ohlaja vsaj 2 uri. Da se izognete nenamernim opeklinam, počakajte, da se naprava pred čiščenjem popolnoma ohladi.

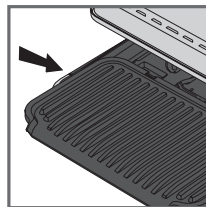


2

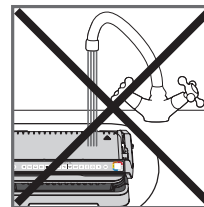


3

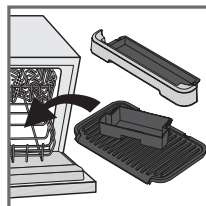
ČIŠČENJE



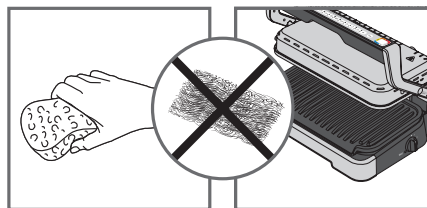
1



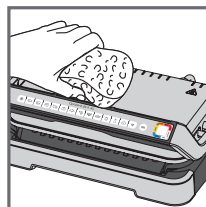
2



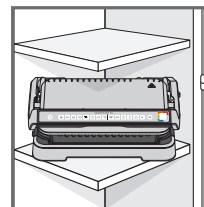
3



4



5



















6

1. Pred čiščenjem odblokirajte in odstranite ploščice in pladnje za odcejanje, da preprečite poškodbe kuhalne površine. Odcedite pladnje za odcejanje in jih operite v vodi z blago milnico, nato pa jih temeljito osušite s papirnato brisačo.
2. Ohišje naprave ne potopite v vodo ali katero koli drugo tekočino.
3. Naprave in njenega kabla ni mogoče pomivati v pomivalnem stroju. Ko ploščice odstranite, ne smete čistiti grelnih elementov, vidnih in dostopnih delov. Če so zelo umazani, počakajte, da se naprava popolnoma ohladi, in jih obrišite s suho krpo.
4. Če ploščic za pečenje in pladnjev za odcejanje ne želite prati v pralnem stroju, jih operite v topli vodi z malo detergenta za pomivanje posode in jih temeljito sperite, da odstranite ostanke hrane. Nato jih nežno obrišite s papirnato brisačo. Za čiščenje katerega koli dela žara ne uporabljajte kovinskih čistilnih gobic, jeklene volne ali abrazivnih čistilnih sredstev; uporabljajte samo najlonske ali nekovinske čistilne gobice.
5. Pokrov naprave očistite s toplo vlažno gobico ter ga osušite z mehko in suho krpo.
6. Pred shranjevanjem naprave morate poskrbeti, da je naprava čista in osušena.

Vsa popravila morajo biti izvedena v pooblaščenem servisnem centru.

Vodnik za odpravljanje težav

Težava	Vzrok	Rešitev
<p>Gumb  utripa</p> <p>+  Indikator sveti moder</p> <p>+ Gumb  utripa</p>	<ul style="list-style-type: none"> Vklop naprave ali samodejno aktiviranje cikla pečenja hrane brez predhodnega predgretja plošč (samodejno se aktivira ročni način). 	<ul style="list-style-type: none"> 2 možnosti: <ul style="list-style-type: none"> Izberite nastavev 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.
<p>Naprava se ustavi med cilka predogrevanja ali pečenja.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Naprava je med pečenjem bila dolgo odprta dolgo časa. Naprava je po koncu predogrevaja ali ohranjanja toplote predolgo neaktivna. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.
<p> Svetlobni indikator utripa vijolična</p> <p>+ Gumb  /  /  /  utripa</p> <p>+ Redni pisk</p>	<ul style="list-style-type: none"> Okvara naprave. Naprava je bila uporabljena ali shranjena v prostoru kje je preveč hladno. 	<ul style="list-style-type: none"> Izključite in znova priključite napravo in takoj ponovno zaženite cikal predgrevanja. Če se ponovno pojavi težava se obrnite na lokalni servis.
<p>Ni zvočnega signala z naprave.</p>		
<p> Svetlobni indikator utripa vijolična</p> <p>+ Gumb  utripa</p> <p>+ Stalni pisk</p>	<ul style="list-style-type: none"> Okvara naprave. 	<ul style="list-style-type: none"> Odklopite napravo in se posvetujte s servisno službo.
<p>Hrana se po predgretju nastavi na plošče in je žar zaprt,  vendar je lučka še bela in peka ne zažene</p>	<ul style="list-style-type: none"> Hrana v napravi je debelejša od 4 cm. 	<ul style="list-style-type: none"> Hrana v napravi ne sme presegati 4 cm.
	<ul style="list-style-type: none"> Žar pri vstavljanju hrane ni popolnoma odprt. 	<ul style="list-style-type: none"> Odprite žar in ga ponovno zaprite.
<p>Naprava se aktivira v ročnem načinu.</p> <p>+  Svetlobni indikator utripa rdeče.</p> <p>+ Gumb  nadzora temperature  sveti</p>	<ul style="list-style-type: none"> Prekratek čas predgretja. 	<ul style="list-style-type: none"> Potrdite začetek pečenja s pritiskom na gumb .
		<ul style="list-style-type: none"> 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.

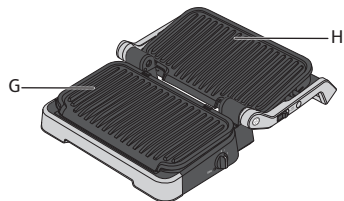
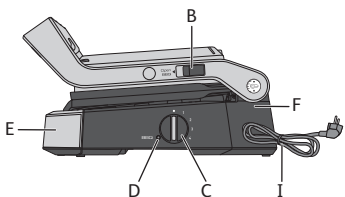
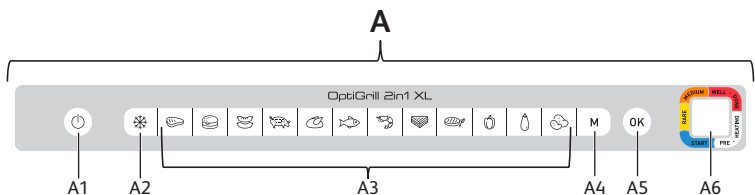
SADRŽAJ

- OPIS PROIZVODA 172
- Pozicije i interfejs 173
- Promjena pozicije 174
- Indikator nivoa pečenja 174
- Prije prve upotrebe 175
- 1. Pozicija za grilovanje 176
 - a) Korištenje automatskog programa 176
 - b) Korištenje ručnog načina rada 179
 - c) Vodič za kuhanje 180
- 2. Pozicija za roštiljanje 181
- Kraj upotrebe 182
- Čišćenje 183
- Vodič za rješavanje problema 184

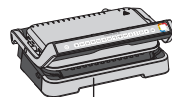
OPIS PROIZVODA

- A. Kontrolna ploča
- A1. Tipka za uključivanje/isključivanje
- A2. Funkcija za zamrznutu hranu
- A3. Automatski programi kuhanja
- A4. Ručni način rada sa 4 temperature
- A5. Potvrda izbora i pokretanje zagrijavanja
- A6. Indikator nivoa pečenja
- B. Zatvarač za poziciju za roštiljanje
- C. Bočni termostat za poziciju za roštiljanje

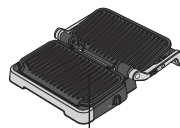
- D. Indikator za poziciju za roštiljanje
- E. Prednji spremnik za otkapavanje
- F. Zadnji spremnik za otkapavanje
- G. Pleh za pečenje
- H. Donja ploča
- I. Gornja ploča
- J. Kabal za napajanje



POZICIJE I INTERFEJS



GRIL



ROŠTILJ

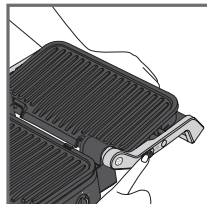
Kontrola putem ploče na dršci



Kontrola putem bočnog termostata



PROMJENA POZICIJE



Promjena na poziciju za roštiljanje:

Kada otvarate roštilj, podignite zatvarač i okrenite ručicu u položaj za otvaranje roštilja na 180°.

Napomena: Prije nego roštilj otvorite u poziciju za roštiljanje, provjerite da li je bočni termostat na ●. Ako termostat nije na ●, roštilj će se početi zagrijavati i obavijestiti vas o tome pomoću zvučnog signala.

INDIKATOR NIVOA PEČENJA

Zagrijavanje



Bijeli indikator treperit: u toku je zagrijavanje

Bijeli indikator svijetli i čuje se zvučni signal: spremno za pečenje

Pečenje



Prvi nivo pečenja u toku

Postignut prvi nivo pečenja

Nivo "Slabo pečeno" u toku

Postignut nivo "Slabo pečeno"

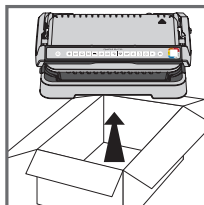
Nivo "Srednje pečeno" u toku

Postignut nivo "Srednje pečeno"

Nivo "Dobro pečeno" u toku

Postignut nivo "Dobro pečeno"

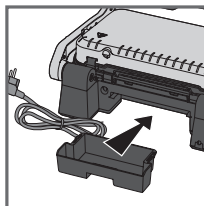
PRIJE PRVE UPOTREBE



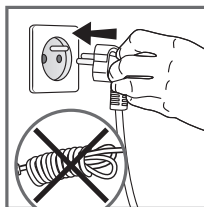
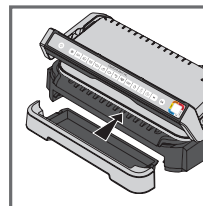
1



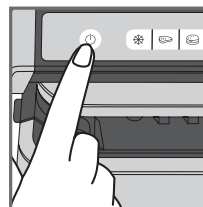
2



3



4



5

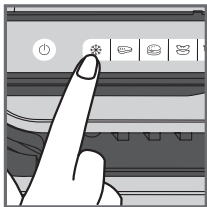
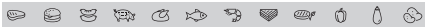
1. Uklonite svu ambalažu, naljepnice i dodatke s unutrašnje ili vanjske strane aparata. Dostupne su dodatne okrugle naljepnice u boji. Možete na originalni krug u boji zaljepiti preferirani jezik.
 2. Prije prvog korištenja ploče dobro očistite toplom vodom sa malo deterdženta za posude, isperite i do kraja osušite.
 3. Postavite odvojive spremnike za otkapavanje na prednju i zadnju stranu aparata.
 4. Provjerite da li su gornja i donja ploča pravilno postavljene na aparat. Nemojte zagrijavati aparat bez ploča. Aparat priključite na struju (kabal se mora do kraja odmotati).
 5. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje.
- Oprez:** Pazite da između ploča nema hrane

Za svaki automatski program OptiGrill vam javlja kada se postigne željeni nivo pečenja. Kada se postigne određeni nivo pečenja, indikator u boji svijetli i čuje se zvučni signal.

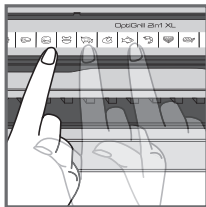
1. POZICIJA ZA GRILOVANJE

A) KORIŠTENJE AUTOMATSKOG PROGRAMA

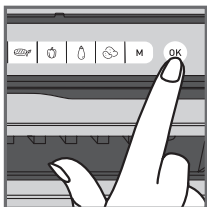
12 automatskih programa:
crveno meso, pljeskavice, kobasice, svinjenita,
piletina, riba, plodovi mora, sendvič, paprike,
Krompir, Patlidžan, Vegetarijanski odrezak



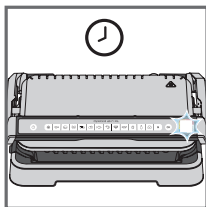
1



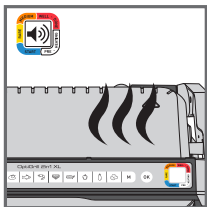
2



3



4



5

1. Ako je hrana koju želite ispeći smrznuta, pritisnite odgovarajuću tipku. Ta funkcija je dostupna samo u automatskim programima, nije dostupna u ručnom načinu rada.
2. Izaberite odgovarajući program prema tipu hrane koju želite ispeći.

Savjet, pogotovo za meso: Kada se koriste automatski programi, mogu se dobiti različiti rezultati zavisno od porijekla, komada i kvaliteta hrane koja se sprema. Programi su podešeni i testirani za kvalitetnu hranu.

Isto tako tokom pečenja treba uzeti u obzir debljinu mesa; nemojte peći komade koji su deblji od 4 cm.

Ako niste sigurni koji program treba upotrijebiti, pogledajte stranicu 229 u vodiču za kuhanje.

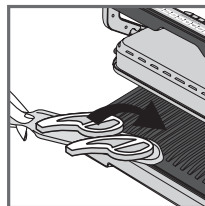
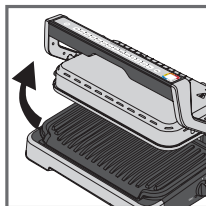
3. Pritisnite tipku **OK**; aparat se počinje zagrijavati i indikator nivoa pečenja treperi bijelo.

Napomena: Ako ste izabrali pogrešan program, isključite aparat i ponovite korake.

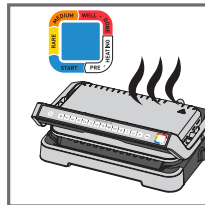
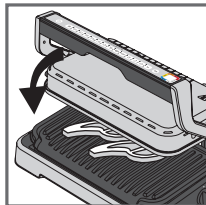
4. Sačekajte da se aparat zagrije.
5. Kada indikator nivoa prestane treperiti bijelo i roštilj da zvučni signal, zagrijavanje je gotovo i roštilj je spreman za pečenje.

Komentari: Ako aparat ostane zatvoren na kraju zagrijavanja, sigurnosni sistem će nakon nekog vremena isključiti aparat.

1. POZICIJA ZA GRILOVANJE



6



7



8

6. Otvorite roštilj i stavite hranu na ploču za kuhanje.

Komentari: Ako aparat predugo ostane otvoren, sigurnosni sistem će automatski isključiti aparat nakon nekog vremena.

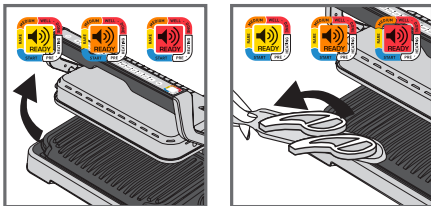
7. Zatvorite aparat da biste pokrenuli ciklus pečenja. Indikator nivoa pečenja postaje plavi da bi se označilo da je pečenje u toku (da bi rezultati bili što bolji, nemojte otvarati aparat ni pomjerati hranu tokom pečenja). Aparat automatski podešava ciklus pečenja (vrijeme i temperaturu) prema debljini i količini hrane.

Napomena za veoma tanke komade hrane: Zatvorite aparat, tipka **OK** će treperiti i indikator će svijetliti bijelo dok ne pritisnete **OK**. Pritisnite **OK** da biste bili sigurni da je aparat prepoznao hranu i da je pokrenuo ciklus pečenja.

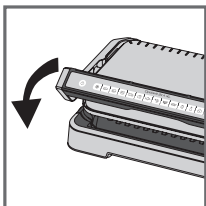
8. Indikator će mijenjati boju zavisno od nivoa pečenja. Kada je pečenje u toku, svaki put kad se dosegne određeni nivo, čuti ćete zvučni signal. Kada je indikator žute boje i čuje se zvučni signal, hrana je slabo pečena, narandžasti indikator sa zvučnim signalom znači da je hrana srednje pečena, a crveni indikator sa zvučnim signalom znači da je hrana dobro pečena.

Napomena: Ako volite da je meso veoma slabo pečeno, izvadite meso kada indikator nivoa pečenja počne svijetliti plavo. Napominjemo da, posebno kada je riječ o mesu, rezultati mogu varirati zavisno o vrsti, kvalitetu i porijeklu hrane.

1. POZICIJA ZA GRILOVANJE



9



10

Funkcija održavanja toplote

Kada se dosegne crveni nivo, pečenje je gotovo, aparat automatski aktivira funkciju održavanja toplote, indikator svijetli crveno i aparat daje zvučni signal svakih 20 sekundi. Ako se hrana ostavi na roštilju, pečenje se nastavlja sve dok se ploče za kuhanje ne ohlade. Zvučni signal možete isključiti tako da pritisnete tipku **OK**.

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

Ako odmah želite ispeći drugi dio hrane:

Kada je prvi dio hrane ispečen:

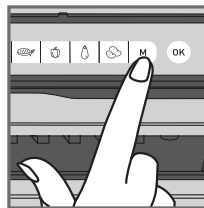
- Provjerite da li je aparat zatvoren i da u njemu više nema hrane.
- Izaberite program kuhanja (ovaj korak je obavezan čak i ako je program koji je završio isti kao onaj koji želite upotrijebiti za nove komade hrane).
- Pritisnite tipku **OK** da biste pokrenuli zagrijavanje. Tokom zagrijavanja indikator nivoa treperi bijelo.
- Kada je zagrijavanje gotovo, aparat će dati zvučni signal, a indikator će svijetliti bijelo.
- Aparat je spreman za korištenje čim se zagrijavanje dovrši. Otvorite roštilj i stavite hranu u aparat.

Važno:

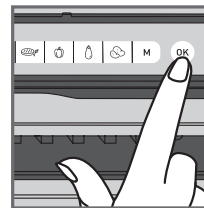
- Napominjemo da je zagrijavanje obavezno za svaku novu seriju. Prije zagrijavanja provjerite da li je aparat zatvoren i da u njemu više nema hrane. Sačekajte da se zagrijavanje dovrši prije nego što otvorite roštilj i stavite hranu u njega.
- Ako se novi ciklus zagrijavanja aktivira odmah nakon prethodnog ciklusa, zagrijavanje će biti kraće.

1. POZICIJA ZA GRILOVANJE

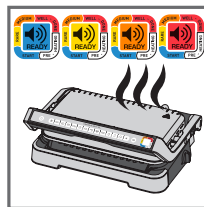
B) KORIŠTENJE RUČNOG NAČINA RADA



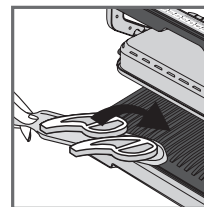
1



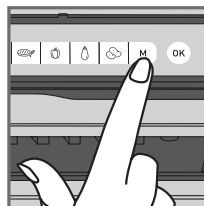
2



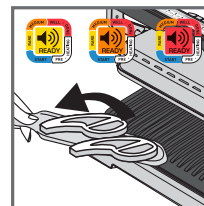
3



4







5



6

- Izaberite ručni način rada i temperaturu pečenja tako da nekoliko puta pritisnete **M** dok boja ne bude odgovarala željenoj temperaturi:
















	110-125°C
	180-195°C
	220-235°C
	265-285°C

- Pritisnite **OK** da biste pokrenuli zagrijavanje. Indikator nivoa pečenja treperi izabranom bojom: zagrijavanje u toku. Sačekajte da se zagrijavanje dovrši.
- Kada se dosegne željena temperatura, indikator prestaje treperiti i čuje se zvučni signal: roštilj je spreman za pečenje.
- Stavite hranu na roštilj i pokreće se proces pečenja.
- Temperaturu možete podesiti tokom pečenja.
- Gledajte kako se hrana peče i izvadite je kada mislite da je dovoljno pečena.
















1. POZICIJA ZA GRILOVANJE

C) VODIČ ZA KUHANJE

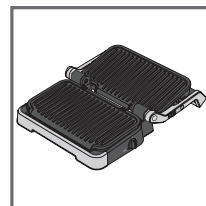
12 AUTOMATSKIH PROGRAMA KUHANJA

	INDIKATOR NIVOVA PEČENJA			
				
 GOVEDINA	Vrlo slabo pečeno (plavo)	Slabo	srednje	Dobro pečeno
 PLJESKAVICA	-	Slabo	srednje	Dobro pečeno
 KOBASICA	-	-	-	Dobro pečeno
 SVINJETINA	-	-	-	Dobro pečeno
 PILETINA	-	-	-	Dobro pečeno
 RIBA	-	Srednje	srednje do dobro pečeno	Dobro pečeno
 PLODOVI MORA	-	Srednje	srednje do dobro pečeno	Dobro pečeno
 SENDVIČI	-	Lagano pečeno	grilovano	hrskavo
 VEGETARIJANSKI ODREZAK	-	-	-	grilovano
 PAPRIKE	-	-	Lagano grilovano	grilovano
 PATLIDŽAN	-	-	-	grilovano
 KROMPIR	-	-	-	grilovano

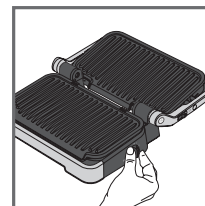
RUČNI NAČIN RADA U POZICIJI ZA GRILOVANJE

	 180-195°C	 220-235°C	 265-285°C
TIKVICE/TIKVE			
PARADAJZ			
ŠPAROGE			
GLJIVE			
LUK			
BROKOLI			
MLADA MRKVA			
KOMORAČ			
BATAT			
KRIŠKE JABUKE			
ANANAS			
BRESKVE			

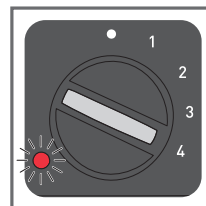
2. POZICIJA ZA ROŠTILJANJE



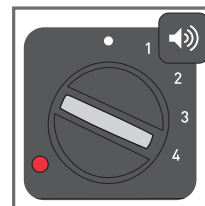
1



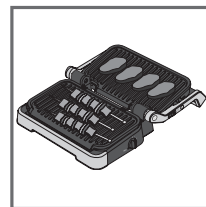
2



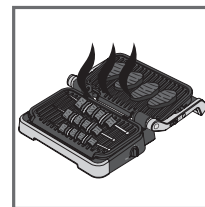
3



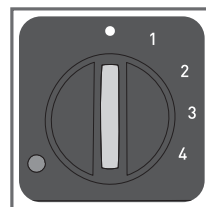
4



5



6



7

- Otvorite roštilj na poziciji za roštiljanje. Pečenjem se upravlja preko bočnog termostata.
- Izaberite željenu temperaturu pečenja. Termostat će obje ploče podestiti na istu temperaturu pečenja.

• termostat isključen

1: 80-100°C

2: 130-160°C

3: 170-200°C

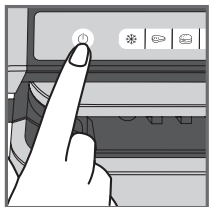
4: 185-225°C

- Bočni indikator treperi crveno tokom zagrijavanja.
- Kada indikator počne svijetliti crveno i čuje se zvučni signal, roštilj je spreman za upotrebu.
- Stavite hranu na roštilj.
- Pratite kako se hrana peče i izvadite je kad je gotova.
- Isključite aparat tako da termostat podestite na •.

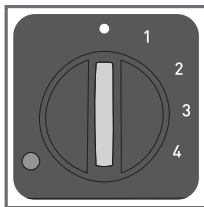
Komentari:

- Temperaturu možete promijeniti tokom pečenja. Ako temperaturu promijenite tokom pečenja, roštilj će temperaturu podestiti na novu vrijednost.
- Ako hranu pečete samo na jednoj ploči, koristite gornju.

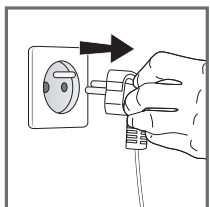
KRAJ UPOTREBE



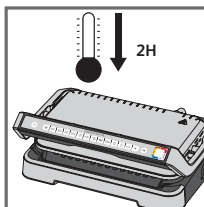
1



1. Isključite aparat:
 - Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje sa ručicom u poziciji za grilovanje.
 - Podesite bočnitermostatna • upoziciji za roštiljanje.
2. Iskopčajte aparat iz struje.
3. Ostavite da se hladi najmanje 2sata. Da ne bi slučajno došlo do opekline, prije čišćenja ostavite aparat da se do kraja ohladi.

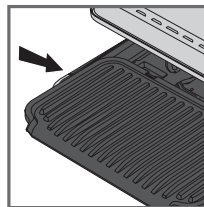


2

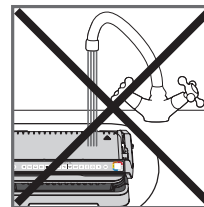


3

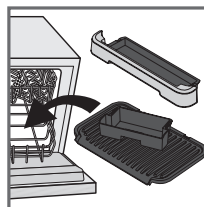
ČIŠĆENJE



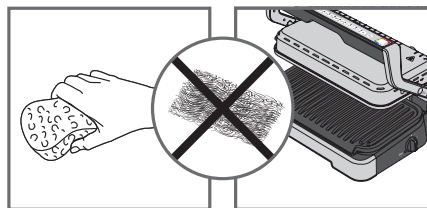
1



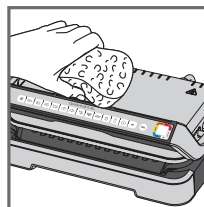
2



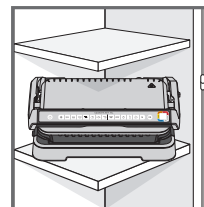
3



4



5













6

1. Prije čišćenja otključajte i skinite ploče i spremnike za otkapavanje da se površine za pečenje ne bi oštetile. Ocijedite spremnike za otkapavanje i operit ih u vodi sa blagim deterdžentom, a zatim ih dobro osušite papirnim ručnikom.
2. Roštilj nemojte uranjati u vodu ni bilo koju drugu tečnost.
3. Aparat i kabal se ne smiju stavljeti u mašinu za posuđe. Grijači, vidljivi i dostupni dijelovi ne smiju se čistiti kada se skinu ploče. Ako su veoma prljavi, sačekajte da se aparat do kraja ohladi i očistite ih suhom krpom.
4. Ako ploče za pečenje i spremnike za otkapavanje ne želite prati u mašini za posuđe, očistite ih u toploj vodi sa malo deterdženta za posuđe, a zatim ih dobro isperite da biste skinuli sve ostatke. Pažljivo obrišite papirnim ubrusom. Nemojte koristiti metalnu žicu za ribanje, čeličnu vunu ni bilo kakva abrazivna sredst vazračišćenje bilokojeg dijela roštilja, koristite samo najlonske ili nemetalne dodatke za čišćenje.
5. Poklopac roštilja obrišite spužvom koje ste namočili u toplu vodu i osušite mekanom suhom krpom.
6. Uvijek pazite da roštilj prije odlaganja bude čist i suh.

Sve popravke mora obaviti ovlašteni serviser.

Vodič za otklanjanje problema

Problem	Uzrok	Rješenje
<p>Tipka M treperi</p> <p>+  Svjetlosni indikator je plava</p> <p>+ Tipka OK treperi</p>	<ul style="list-style-type: none"> Uključivanje aparata ili pokretanje automatskog ciklusa pečenja s namirnicama i bez predzagrijavanja ploča (automatski je aktiviran ručni režim rada). 	<ul style="list-style-type: none"> 2 moguće opcije: <ul style="list-style-type: none"> Odaberite postavku temperature pritiskom na tipku M, 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.
<p>Aparat se zaustavlja tokom ciklusa predzagrijavanja ili pečenja.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Aparat je predugo držan otvoren tokom postupka pečenja. Aparat je predugo neaktivan nakon završetka postupka zagrijavanja ili održavanja toplote. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.
<p> Svjetlosni indikator će treperiti u purpurnoj boji</p> <p>+ Tipka  /  /  /  treperi</p> <p>+ Periodični zvučni signal</p>	<ul style="list-style-type: none"> Kvar aparata. Aparat je odložen ili se koristi u previše hladnoj prostoriji. 	<ul style="list-style-type: none"> Isključite i ponovo spojite aparat i odmah ponovo pokrenite ciklus predzagrijavanja. Ako problem i dalje postoji, obratite se svojoj korisničkoj službi.
<p>Aparat se ne oglašava zvučnim signalom.</p>		
<p> Svjetlosni indikator će treperiti u purpurnoj boji</p> <p>+ Tipka  treperi</p> <p>+ Kontinuirani zvučni signal</p>	<ul style="list-style-type: none"> Kvar aparata. 	<ul style="list-style-type: none"> Isključite aparat iz strujnog napajanja i obratite se centru korisničke službe.
<p>Nakon postupka predzagrijavanja, stavila sam namirnice u aparat i zatvorila aparat,  ali svjetlosni indikator ostao je u bijeloj boji i postupak pečenja nije započeo."</p>	<ul style="list-style-type: none"> Količina namirnica u aparatu deblja je od 4 cm. Tokom stavljanja namirnica roštilj se nije potpuno otvorio. Aparat nije detektovao namirnice unutra. Količina namirnica je nedovoljna. Tipka "OK" treperi. 	<ul style="list-style-type: none"> Debljina namirnica ne smije prekoračiti 4 cm. Potpuno otvorite roštilj i ponovo ga zatvorite. Potvrdite aktivaciju postupka pečenja pritiskom na tipku OK.
<p>Aparat će se aktivirati u ručnom režimu rada.</p> <p>+  Svjetlosni indikator će svijetliti u crvenoj boji.</p> <p>+ Svjetlo tipke M za praćenje temperature i tipke OK je fiksno</p>	<ul style="list-style-type: none"> Vrijeme predzagrijavanja je skraćeno. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.

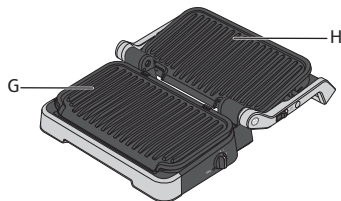
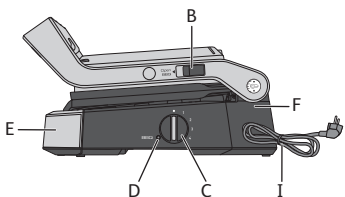
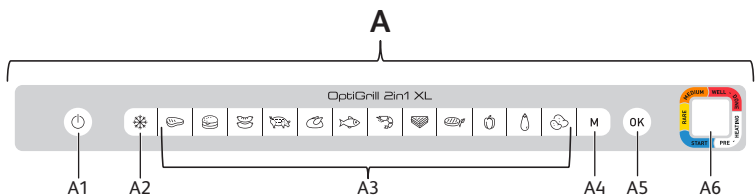
SADRŽAJ

- Opis proizvoda 186
- Položaji i interfejsi 187
- Promena položaja 188
- Indikator nivoa pečenja 188
- Pre prve upotrebe 189
- 1. Položaj grila 190
 - a) Korišćenje automatskog programa 190
 - b) Korišćenje manuelnog režima 193
 - c) Vodič za pečenje 194
- 2. Položaj za roštilj 195
- Kraj korišćenja 196
- Čišćenje 197
- Vodič za rešavanje problema 198

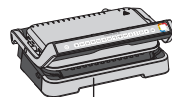
OPIS PROIZVODA

- A. Kontrolna tabla
- A1. Taster za uključivanje/isključivanje
- A2. Funkcija smrznute hrane
- A3. Automatski programi za pečenje
- A4. Manualni režim sa 4 temperature
- A5. Potvrdite izbor i počnite zagrevanje
- A6. Indikator nivoa pečenja
- B. Otpustite rezu za položaj roštilja
- C. Bočni termostat za položaj roštilja

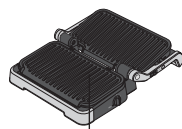
- D. Indikatorska lampica za položaj roštilja
- E. Prednja posuda za kapanje
- F. Zadnja posuda za kapanje
- G. Pleh
- H. Donja ploča
- I. Gornja ploča
- J. Kabl za napajanje



POLOŽAJI I INTERFEJSI



PEČENJE NA ROŠTILJU

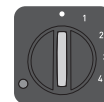


ROŠTILJ

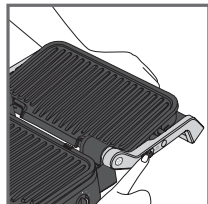
Kontrola sa panelom na ručki



Kontrola sa bočnim termostatom



PROMENA POLOŽAJA



Promenite na položaj za roštilj:

Kada otvarate roštilj, držite rezu gore i postavite ručku u položaj za roštilj otvoren za 180°.

N.B.: Proverite da li je termostatski prekidač sa strane uključen • pre nego što otvorite roštilj u položaj uz roštilj. Ako termostatski prekidač nije uključen • roštilj će početi da se zagreva i obavestiće vas o tome zvučnim signalom.

INDIKATOR NIVOVA PEČENJA

Predgrevanje



Trepćuće svetlo bele boje: predgrevanje je u toku

Trajno svetlo bele boje i pištanje: spremno za pečenje

Pečenje



Prvi nivo pečenja je u toku

Dostignut je prvi nivo pečenja

Nivo „Slabo pečeno“ je u toku

Nivo „Slabo pečeno“ je dostignut

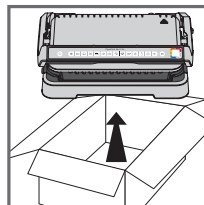
Nivo „Srednje pečeno“ je u toku

Dostignut je nivo „Srednje pečeno“.

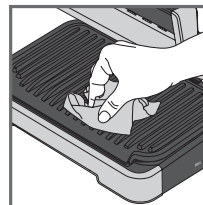
Nivo „Dobro pečeno“ je u toku

Dostignut je nivo „Dobro pečeno“

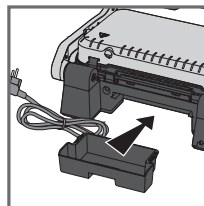
PRE PRVE UPOTREBE



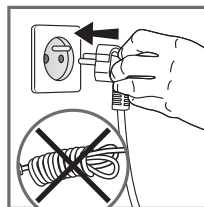
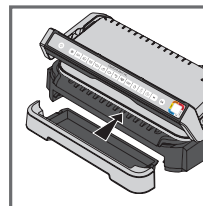
1



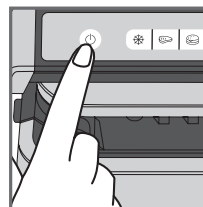
2



3



4



5

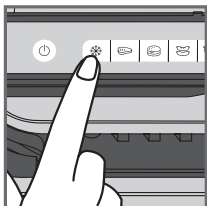
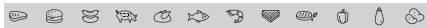
1. Uklonite svu ambalažu, nalepnice i pribor iz unutrašnjosti i sa spoljne strane aparata. Obezbedene su dodatne nalepnice u boji u vidu prstena. Možete zalepiti željeni jezik na prsten originalne boje.
2. Pre prve upotrebe, dobro očistite tanjire toplom vodom i sa malo tečnosti za pranje sudova, isperite i dobro osušite.
3. Postavite demontažne posude za kapanje na prednjoj i zadnjoj strani aparata.
4. Uverite se da su gornja i donja ploča pravilno postavljene u proizvodu. Ne aktivirajte prethodno zagrevanje bez ploča. Priključite aparat na električnu mrežu (kabl mora biti potpuno odmotan).
5. Pritisnite taster za uključivanje/sključivanje. **Oprez:** Uverite se da između tanjira nema hrane

Za svaki automatski program, OptiGrill vas obaveštava kada vaša hrana dostigne željeni nivo pečenja. Kada se dostigne nivo pečenja, indikator u boji je stabilan, a roštilj se oglasi zvučnim signalom da vas obavesti.

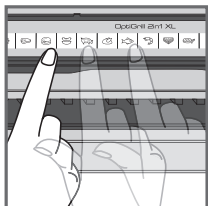
1. POLOŽAJ GRILA

A) KORIŠĆENJE AUTOMATSKOG PROGRAMA

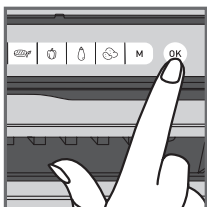
12 automatskih programa:
crveno meso, pljeskavica, kobasica, svinjetina,
piletina, riba, plodovi mora, sendvič, paprika,
Krompir, Patlidžan, Vegetarijanski odrezak



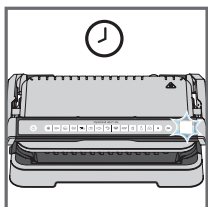
1



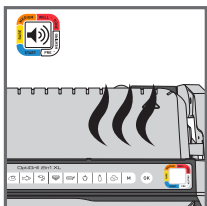
2



3



4



5

1. Ako je hrana koju želite da pečete zamrznuta, pritisnite odgovarajući taster. Ova funkcija je dostupna samo kada pečete sa automatskim programima, a ne u namuelnom režimu.

2. Izaberite odgovarajući program pečenja prema vrsti hrane koju želite da pečete.

Savet, posebno za meso: Rezultati pečenja na automatskim programima mogu varirati u zavisnosti od porekla, sečenja i kvaliteta hrane koja se peče, programi su podešeni za hranu dobrog kvaliteta.

Slično tome, tokom pečenja mora se uzeti u obzir debljina mesa; ne treba peći hranu koja je deblja od 4 cm.

Ako niste sigurni koji program pečenja da koristite, pogledajte stranicu vodiča za pečenje 247.

3. Pritisnite taster "OK" aparat počinje da se zagreva, a indikator nivoa pečenja treperi belo.

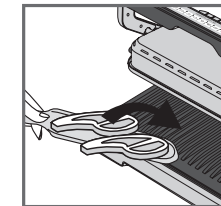
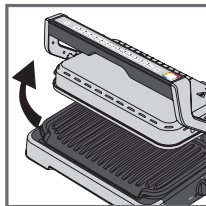
NB: Ako ste izabrali pogrešan program, isključite aparat i ponovite korake.

4. Sačekajte da se prethodno zagrevanje završi.

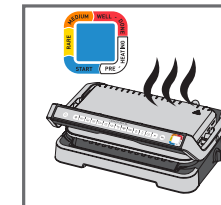
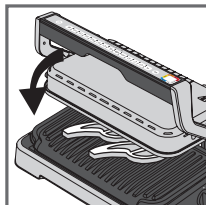
5. Kada indikator nivoa prestane da treperi belo i roštilj se oglasi zvučnim signalom, predgrevanje je završeno, roštilj je spreman za pečenje.

Komentari: Na kraju predgrevanja, ako aparat ostane zatvoren, sigurnosni sistem će ga isključiti nakon nekog vremena.

1. POLOŽAJ GRILA



6



7



8

6. Otvorite roštilj i stavite hranu na ploču za pečenje.

Komentari: Ako aparat ostane otvoren predugo, sigurnosni sistem će automatski isključiti aparat nakon nekog vremena.

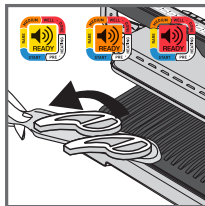
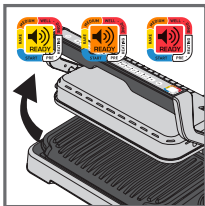
7. Zatvorite aparat da biste započeli ciklus pečenja. Indikator nivoa pečenja postaje plav kako bi označio da je pečenje u toku (za najbolje rezultate nemojte otvarati niti pomerati hranu tokom procesa pečenja). Aparat automatski prilagođava ciklus pečenja (vreme i temperaturu) prema debljini i količini hrane.

Napomena za veoma tanke komade hrane: Zatvorite aparat, dugme OK će treptati i indikator će ostati bele boje dok ne pritisnete OK. Pritisnite OK da biste bili sigurni da aparat prepoznaje hranu i da ciklus pečenja počinje.

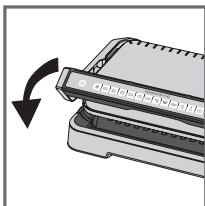
8. U zavisnosti od stepena pečenja, indikatorna lampica menja boju. Dok je pečenje u toku, zvučni signal vas upozorava svaki put kada se dostigne nivo pečenja. Kada je indikatorna lampica žuta uz zvučni signal, hrana je slabo pečena, narančasta sa zvučnim signalom, hrana je srednje pečena i crvena uz zvučni signal, hrana je dobro pripremljena.

N.B.: Ako volite da je meso veoma slabo pečeno, izvadite meso kada indikator nivoa pečenja postane plave boje. Imajte na umu, posebno za meso, normalno je da rezultati pečenja variraju u zavisnosti od vrste, kvaliteta i porekla hrane.

1. POLOŽAJ GRILA



9



10

Funkcija održavanja toplote

Kada se dostigne crveni nivo, pečenje je završeno, aparat automatski aktivira funkciju održavanja toplote, indikatorska lampica je crvena, a aparat počinje da se oglašava svakih 20 sekundi. Ako je hrana ostavljena na roštilju, ona će nastaviti da se peče dok se ploče za pečenje hlade. Možete deaktivirati zvučni signal pritiskom na taster **OK**.
Napomena: Sigurnosni sistem će automatski isključiti aparat nakon nekog vremena.

Pečenje druge ture odmah:

Kada se završi pečenje prve ture hrane:

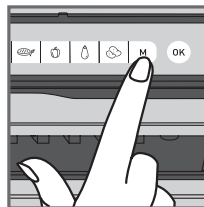
- Uverite se da je aparat zatvoren i da unutra nema hrane.
- Izaberite program pečenja (ovaj korak je neophodan čak i ako je program završeno pečenje).
- Pritisnite taster **"OK"** da započnete predgrevanje. Tokom prethodnog zagrevanja, indikator nivoa boje će treptati belo.
- Kada se prethodno zagrevanje završi, aparat će se oglasiti zvučnim signalom, a indikatorska lampica će stalno svetleti belo.
- Aparat je spreman za upotrebu kada se prethodno zagrevanje završi. Otvorite roštilj i stavite hranu u aparat.

Važno:

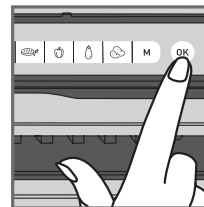
- Imajte na umu da je za svaku novu seriju potrebno prethodno zagrevanje. Pre prethodnog zagrevanja, proverite da li je aparat zatvoren i da u njemu nema hrane. Sačekajte da se prethodno zagrevanje završi pre nego što otvorite roštilj i stavite hranu unutra.
- Ako se novi ciklus predgrevanja aktivira odmah nakon završetka prethodnog ciklusa, vreme predgrevanja će se smanjiti.

1. POLOŽAJ GRILA

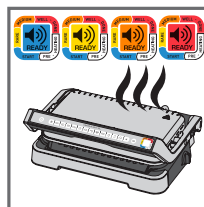
B) KORIŠĆENJE MANUELNOG REŽIMA



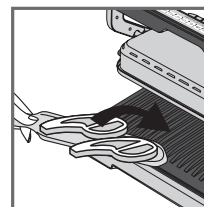
1



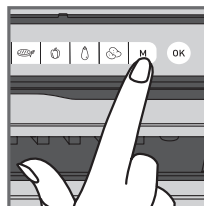
2



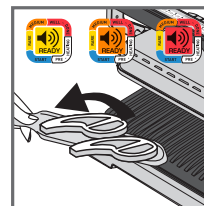
3



4



5



6

- Izaberite manualni režim i temperaturu pečenja tako što ćete kliknuti na M nekoliko puta dok boja ne odgovara željenoj temperaturi:

	110-125°C
	180-195°C
	220-235°C
	265-285°C

- Pritisnite OK da započnete prethodno zagrevanje. Indikator nivoa pečenja treperi izabranom bojom: predgrevanje je u toku. Sačekajte dok se prethodno zagrevanje ne završi.
- Kada se dostigne željena temperatura, lampica prestaje da treperi i roštilj se oglašuje zvučnim signalom: roštilj je spreman za pečenje.
- Dodajte hranu na roštilj, proces pečenja počinje.
- Tokom pečenja možete podesiti temperaturu.
- Gledajte kako se hrana peče i izvadite je kada smatrate da je pečena po želji.
















1. POLOŽAJ GRILA

C) VODIČ ZA PEČENJE

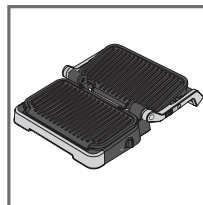
12 AUTOMATSKIH PROGRAMA ZA PEČENJE

	INDIKATOR NIVOVA PEČENJA			
				
 GOVEDINA	Veoma slabo pečeno (plavo)	Slabo pečeno	Srednje pečeno	Dobro pečeno
 BURGER	-	Slabo pečeno	Srednje pečeno	Dobro pečeno
 KOBASICA	-	-	-	Dobro pečeno
 SVINJETINA	-	-	-	Dobro pečeno
 PILETINA	-	-	-	Dobro pečeno
 RIBA	-	Srednje	Srednje dobro	Dobro pečeno
 MORSKI PLODOVI	-	Srednje	Srednje dobro	Dobro pečeno
 SENDVIČ	-	Blago pečeno	grilovano	hrskavo
 VEGETARIJANSKI ODREZAK	-	-	-	grilovano
 PAPRIKA	-	-	Blago grilovano	grilovano
 PATLIDŽAN	-	-	-	grilovano
 KROMPIR	-	-	-	grilovano

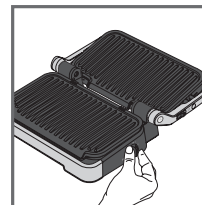
MANUELNI REŽIM NA POLOŽAJU GRILA

	 180-195°C	 220-235°C	 265-285°C
TIKVICE/BUNDEVA			
PARADAJZ			
ŠPARGLE			
PEČURKE			
CRNI LUK			
BROKOLI			
BEJBI ŠARGAREPA			
KOMORAČ			
BATAT			
KRIŠKE JABUKE			
ANANAS			
BRESKVA			

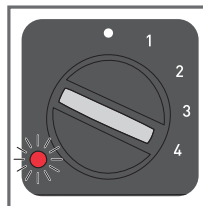
2. POLOŽAJ ZA ROŠTILJ



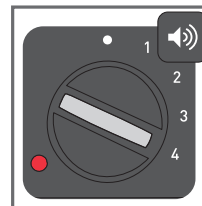
1



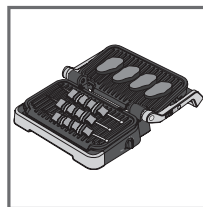
2



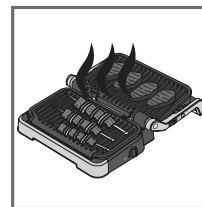
3



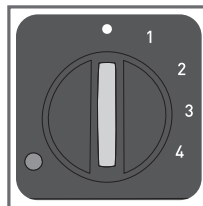
4



5



6



7

- Otvorite roštilj u položaj za roštilj. Pečenjem se upravlja sa bočnim termostatom.
- Izaberite željeno podešavanje temperature. Termostats postavlja istu temperaturu pečenja za obe ploče:

• termostats je isključen

1: 80-100°C

2: 130-160°C

3: 170-200°C

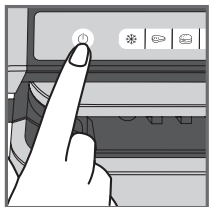
4: 185-225°C

- Indikator bočnog svetla treperi crveno tokom predgrevanja.
- Kada svetlosni indikator postane stalno crven i roštilj se oglašuje zvučnim signalom, roštilj je spreman za upotrebu.
- Dodajte hranu na roštilj.
- Gledajte kako se hrana peče i izvadite je kada je gotova.
- Isključite aparat tako što ćete termostats postaviti na •.

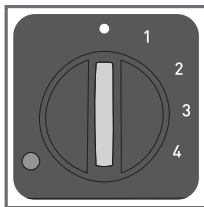
Komentari:

- Tokom pečenja možete podesiti temperaturu. Ako se promeni tokom pečenja, roštilj će podesiti temperaturu na novu postavku.
- Ako pečete hranu samo na jednoj ploči, koristite gornju.

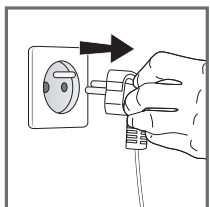
KRAJ KORIŠĆENJA



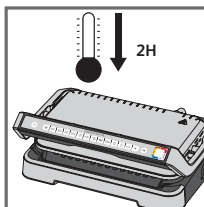
1



1. Isključivanje aparata:
 - Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje na ručki u položaju za roštilj.
 - Postavite bočni termostat na položaj za roštilj.
2. Isključite aparat iz utičnice.
3. Ostavite da se ohladi najmanje 2 sata. Da biste izbegli slučajne opekotine, ostavite roštilj da se dobro ohladi pre čišćenja.

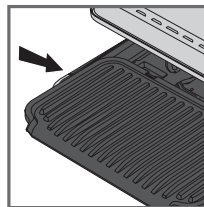


2

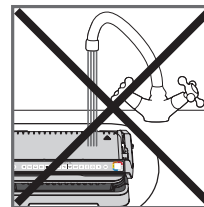


3

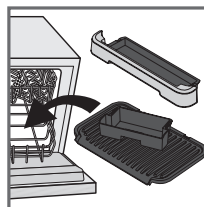
ČIŠĆENJE



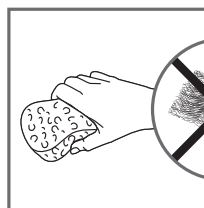
1



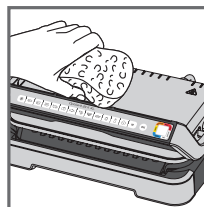
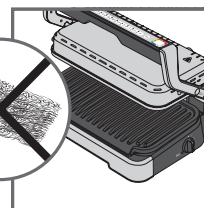
2



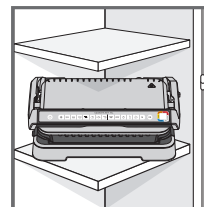
3



4



5



















6

1. Pre čišćenja, otključajte i uklonite ploče i posude za kapanje da biste sprečili oštećenje površine za pečenje. Ocedite posude za kapanje i operite ih sa malo sapuna, a zatim ih dobro osušite papirnim ubrusom.
2. Ne uranjajte roštilj u vodu ili bilo koju drugu tečnost.
3. Aparat i njegov kabl se ne mogu staviti u mašinu za pranje sudova. Grejne elemente, vidljive i pristupačne delove, ne treba čistiti nakon skidanja ploča. Ako su jako prljave, sačekajte da se aparat potpuno ohladi i očistite ih suvom krpom.
4. Ako ne želite da perete ploče za pečenje, tepsije i pleh za kapanje u mašinu za sudove, koristite toplu vodu i malo tečnosti za pranje za čišćenje, a zatim dobro isperite da biste uklonili ostatke. Pažljivo ih obrišite papirnim ubrusom.
Nemojte koristiti metalne jastučiće za ribanje, čeličnu vunu ili abrazivna sredstva za čišćenje bilo kog dela roštilja, koristite samo najlonske ili nemetalne jastučiće za čišćenje.
5. Da biste očistili poklopac roštilja, obrišite ga toplim, mokrim sunđerom i osušite mekom, suvom krpom.
6. Uvek proverite da li je roštilj čist i suv pre skladištenja.

Sve popravke mora da obavi ovlašćeni predstavnik servisa.

Vodič za otklanjanje problema

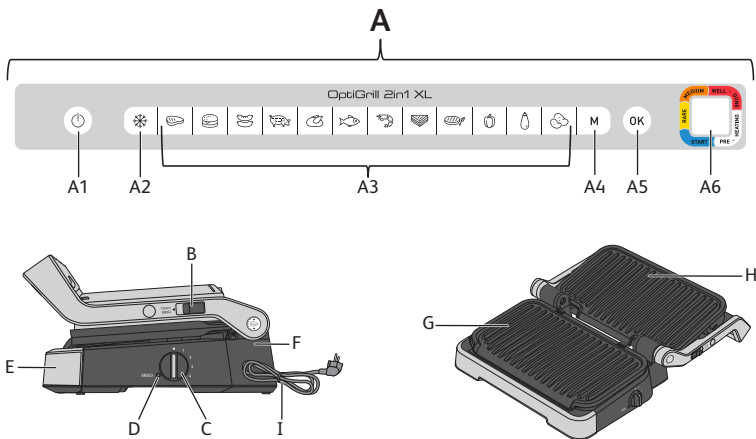
Problem	Uzrok	Rešenje
<p>Taster  treperi</p> <p>+  Svetlosni indikator je plavo</p> <p>+ Taster  treperi</p>	<ul style="list-style-type: none"> Uključivanje aparata ili pokretanje automatskog ciklusa pečenja sa namirnicama i bez predzagrevanja ploča (ručni režim rada je automatski aktiviran). 	<ul style="list-style-type: none"> 2 moguće opcije: <ul style="list-style-type: none"> 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.
<p>Aparat se zaustavlja tokom ciklusa predzagrevanja ili pečenja.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Aparat je predugo držan otvoren tokom postupka pečenja. Aparat je predugo neaktivan posle završetka postupka zagrevanja ili održavanja toplote. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.
<p> Svetlosni indikator će da treperi u ljubičasta boji</p> <p>+ Taster  /  /  /  treperi</p> <p>+ Periodični zvučni signal</p>	<ul style="list-style-type: none"> Kvar aparata. Aparat je skladišten ili se koristi u previše hladnoj prostoriji. 	<ul style="list-style-type: none"> Demontirajte i ponovo spojite aparat i odmah ponovo pokrenite ciklus predzagrevanja. Ako problem i dalje postoji, obratite se ovlašćenom servisu.
<p>Aparat se neće oglasiti zvučnim signalom.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Kvar aparata. 	<ul style="list-style-type: none"> Isključite aparat iz napajanja strujom i kontaktirajte ovlašćeni servis.
<p> Svetlosni indikator će da treperi u ljubičasta boji</p> <p>+ Taster  treperi</p> <p>+ Kontinuirani zvučni signal</p>	<ul style="list-style-type: none"> Kvar aparata. 	<ul style="list-style-type: none"> Isključite aparat iz napajanja strujom i kontaktirajte ovlašćeni servis.
<p>Posle postupka predzagrevanja, stavila sam namirnice u aparat i zatvorila aparat.  ali svetlosni indikator je ostao u beo boji i postupak pečenja nije počeo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Količina namirnica u aparatu je deblja od 4 cm. Roštilj se nije potpuno otvorao tokom stavljanja namirnica. Aparat nije detektovao namirnice unutra. Količina namirnica je nedovoljna. Taster "OK" treperi. 	<ul style="list-style-type: none"> Debljina namirnica ne sme da prekorači 4 cm. Potpuno otvorite roštilj i ponovo ga zatvorite. Potvrdite aktivaciju postupka pečenja pritiskom na taster .
<p>Aparat će da se aktivira u ručnom režimu rada.</p> <p>+  Svetlosni indikator će da treperi u crvenoj boji.</p> <p>+ Svetlo tastera  za praćenje temperature i tastera  je fiksno.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Vreme predzagrevanja je skraćeno. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.

СОДЕРЖАНИЕ

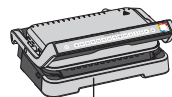
- Описание изделия 200
- Режимы и интерфейсы 201
- Изменение режима 202
- Индикатор степени прожарки 202
- Перед первым использованием 203
- 1. Режим гриля 204
 - а) Использование автоматической программы 204
 - б) Использование ручного режима 207
 - с) Таблица приготовления блюд 208
- 2. Режим барбекю 209
- Окончание использования 210
- Очистка 211
- Руководство по поиску и устранению неисправностей 212

ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

- A. Панель управления
- A1. Кнопка включения/выключения
- A2. Для приготовления замороженных ингредиентов
- A3. Автоматические программы приготовления
- A4. Ручной режим с 4 уровнями температуры
- A5. Подтвердить выбор и начать предварительный нагрев
- A6. Индикатор степени прожарки
- B. Подставка для режима барбекю
- C. Боковой термостат для режима барбекю
- D. Индикатор для режима барбекю
- E. Передний поддон для лишнего жира
- F. Задний поддон для лишнего жира
- G. Противень для запекания
- H. Нижняя пластина
- I. Верхняя пластина
- J. Кабель питания

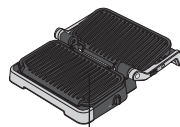


РЕЖИМЫ И ИНТЕРФЕЙСЫ



ГРИЛЬ

Управление с помощью панели на ручке

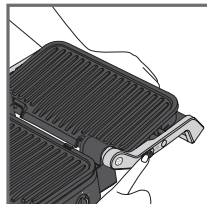


БАРБЕКЮ

Управление с помощью термостата



ИЗМЕНЕНИЕ РЕЖИМА



Установка режима барбекю: откройте гриль, поднимите и зафиксируйте подставку и поверните ручку в режим барбекю (180°).

Примечание: Убедитесь, что термостат включен **•**, прежде чем открывать гриль в режиме барбекю. Если термостат выключен **•**, гриль начнет нагреваться и издаст звуковой сигнал.

ИНДИКАТОР СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ

Предварительный нагрев



Индикатор мигает белым: выполняется предварительный нагрев



Индикатор горит, гриль издает звуковой сигнал: готов к приготовлению

Приготовление



Выполняется первый уровень приготовления

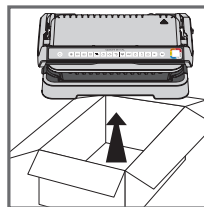
Выполняется уровень прожарки «с кровью»

Выполняется уровень приготовления «средняя прожарка»

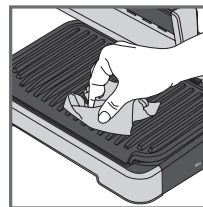
Выполняется уровень приготовления «полная прожарка»

Если вы включили любую автоматическую программу, OptiGrill оповестит вас звуковым сигналом. Если уровень приготовления достигнут, то индикатор горит ровным светом, а гриль издает звуковой сигнал.

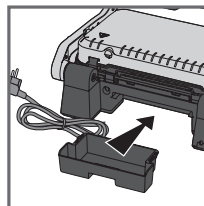
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



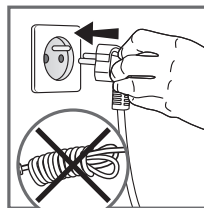
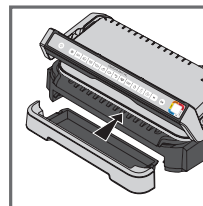
1



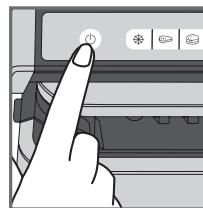
2



3



4



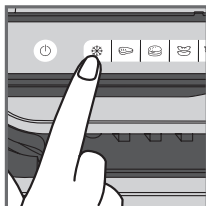
5

1. Удалите все упаковочные материалы, наклейки и принадлежности с внутренних и внешних сторон пластин. В комплект поставки входят дополнительные цветные наклейки в форме колец. Вы можете наклеить стикер с нужным языком на оригинальное кольцо.
2. Перед первым использованием промойте пластины теплой водой с небольшим количеством моющего средства, сполосните и тщательно высушите.
3. Установите съемные поддоны для капель спереди и сзади прибора.
4. Убедитесь, что верхняя и нижняя пластины правильно установлены в устройстве. Не включайте предварительный нагрев, если пластины не установлены. Подключите прибор к электросети (кабель необходимо полностью размотать).
5. Нажмите кнопку включения/выключения.
Внимание! Убедитесь, что между пластинами нет продуктов.

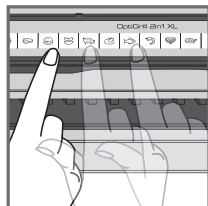
1. РЕЖИМ ГРИЛЯ

А) ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ПРОГРАММЫ

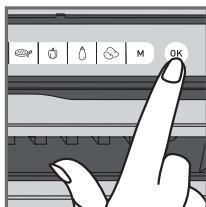
12 автоматических программ:
стейки, бургеры, колбаски,
свинина, курица, рыба,
морепродукты, сэндвичи,
перцы, Баклажаны, Картофель,
Вегетарианский стейк



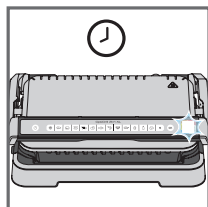
1



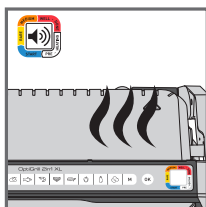
2



3



4



5

1. Если вы хотите приготовить замороженные ингредиенты, нажмите на кнопку "разморозка" до выбора авто режима. Эта функция доступна только при использовании автоматических программ. Недоступна в ручном режиме.

2. Выберите соответствующую программу приготовления в соответствии с продуктом.

Совет для приготовления мяса. Результаты приготовления с использованием автоматических программ могут отличаться в зависимости от вида стейка, его толщины и качества; программы были установлены и протестированы для приготовления ингредиентов хорошего качества.

Также во время приготовления необходимо учитывать толщину мяса; не следует готовить стейки толще 4 см. Если вы не уверены в выборе программы для приготовления, см. таблицу на стр. 265.

3. Нажмите кнопку «OK»: прибор начнет предварительно нагреваться, а индикатор степени прожарки начнет мигать белым.

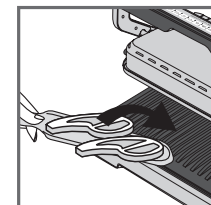
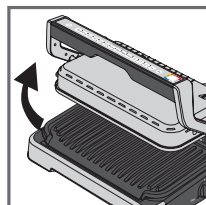
Примечание. Если выбрана неправильная программа, выключите прибор и повторите описанные выше действия.

4. Дождитесь завершения предварительного нагрева.

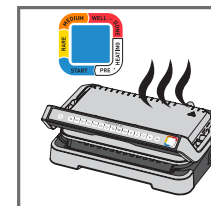
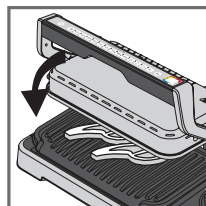
5. Когда индикатор степени прожарки перестанет мигать белым, а гриль издаст звуковой сигнал, это означает, что предварительный нагрев завершен, и гриль готов к использованию.

Комментарии. Если прибор остается закрытым по окончании предварительного нагрева, система безопасности выключит прибор через некоторое время.

1. РЕЖИМ ГРИЛЯ



6



7



8

6. Откройте гриль и положите продукты на пластину для приготовления.

Комментарии. Если прибор остается открытым в течение длительного времени, система безопасности выключит прибор через некоторое время.

7. Закройте прибор, чтобы начать цикл приготовления. Когда индикатор степени прожарки горит синим, это означает, что идет процесс приготовления (для получения наилучших результатов не открывайте гриль и не перемещайте продукты в процессе).

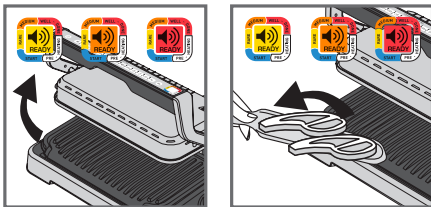
Прибор автоматически настраивает время и температуру приготовления в соответствии с толщиной и количеством кусков.

Примечание для тонких кусков: закройте прибор. Кнопка «OK» начнет мигать, а индикатор будет гореть белым, пока вы не нажмете кнопку «OK». Нажмите кнопку «OK», чтобы убедиться, что прибор распознал продукт и начался процесс.

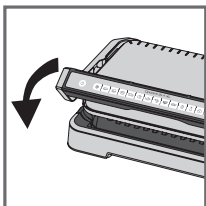
8. В зависимости от степени прожарки индикатор меняет цвет. Во время приготовления гриль издает звуковой сигнал, который раздается при достижении каждой степени прожарки. Если индикатор горит желтым и гриль издает звуковой сигнал, степень прожарки — «с кровью»; если индикатор горит оранжевым и гриль издает звуковой сигнал, степень приготовления — средняя прожарка; если индикатор горит красным и гриль издает звуковой сигнал, степень приготовления — полная прожарка.

Примечание. Если вам нравится стейк минимально обжаренный, извлеките его из гриля, когда индикатор уровня приготовления будет гореть синим. Обратите внимание, что результаты приготовления, особенно мяса, могут отличаться в зависимости от типа стейка и его качества.

1. РЕЖИМ ГРИЛЯ



9



10

Функция поддержания температуры

Когда индикатор загорится красным, приготовление завершится. Прибор автоматически включает функцию поддержания температуры — индикатор загорится красным, а устройство начнет издавать звуковой сигнал каждые 20 секунд. Если продукты останутся на гриле, они будут продолжать готовиться, пока пластины не остынут. Звуковой сигнал можно отключить, нажав кнопку «ОК».

Примечание. Система безопасности автоматически выключит прибор через некоторое время.

Приготовление еще одной порции.

По окончании приготовления первой порции выполните следующие действия.

- Убедитесь, что прибор закрыт, и внутри не осталось продуктов.
- Снова выберите программу приготовления, которую вы выбрали для приготовления предыдущей порции продуктов (этот этап необходим даже в том случае, если программа завершена)
- Нажмите кнопку «ОК», чтобы начать предварительный нагрев. Во время предварительного нагрева индикатор степени приготовления будет мигать белым.
- После завершения предварительного нагрева прибор издаст звуковой сигнал, а индикатор загорится белым.
- Прибор готов к использованию после завершения предварительного нагрева. Откройте гриль и поместите продукты внутрь.

Важно!

- Обратите внимание, что для приготовления новой порции потребуются предварительный нагрев. Перед предварительным нагревом убедитесь, что прибор закрыт, и внутри не осталось других ингредиентов. Перед тем как открыть гриль и поместить в него продукты, дождитесь завершения предварительного нагрева.
- Если новый цикл предварительного нагрева включается сразу после окончания предыдущего цикла, время предварительного нагрева сокращается.

206

1. РЕЖИМ ГРИЛЯ

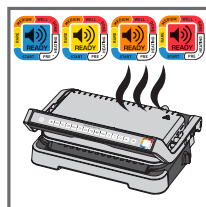
Б) ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РУЧНОГО РЕЖИМА



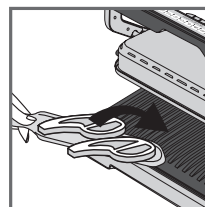
1



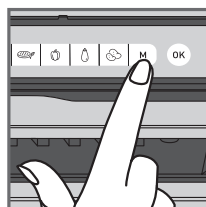
2



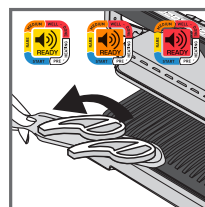
3



4



5



6

- Выберите ручной режим и температуру приготовления, нажав кнопку «М» несколько раз, пока цвет не будет соответствовать требуемой температуре:

	110-125°C
	180-195°C
	220-235°C
	265-285°C

- Нажмите кнопку «ОК», чтобы начать предварительный нагрев. Индикатор степени прожарки мигает с выбранным цветом: выполняется предварительный нагрев. Дождитесь завершения предварительного нагрева.
- После достижения нужной температуры индикатор перестанет мигать, и вы услышите звуковой сигнал: гриль готов к использованию.
- Положите продукты на гриль; начнется процесс приготовления.
- Температуру можно регулировать во время приготовления.
- Наблюдайте за приготовлением продуктов и извлеките их, когда считаете, что они достигли нужной степени прожарки.

207
















1. РЕЖИМ ГРИЛЯ

С) ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

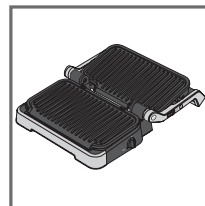
12 АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

	ИНДИКАТОР СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ			
				
 СТЕЙКИ	минимальная прожарка (синий)	«с кровью»	средняя прожарка	полная прожарка
 БУРГЕРЫ	-	«с кровью»	средняя прожарка	полная прожарка
 КОЛБАСКИ	-	-	-	полная прожарка
 СВИНИНА	-	-	-	полная прожарка
 КУРИЦА	-	-	-	Полная прожарка
 РЫБА	-	Средняя прожарка	средняя прожарка	Полная прожарка
 МОРЕПРОДУКТЫ	-	Средняя прожарка	средняя прожарка	Полная прожарка
 СЭНДВИЧИ	-	слегка обжаренный	обжаренный	до хрустящей корочки
 ВЕГЕТАРИАНСКИЙ СТЕЙК	-	-	-	обжаренный
 ПЕРЕЦ	-	-	слегка обжаренный	обжаренный
 БАКЛАЖАНЫ	-	-	-	обжаренный
 КАРТОФЕЛЬ	-	-	-	обжаренный

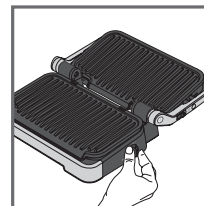
РУЧНОЙ РЕЖИМ

	 180-195°C	 220-235°C	 265-285°C
ЦУКИНИ / ТЫКВА			
ТОМАТЫ			
СПАРЖА			
ГРИБЫ			
ЛУК			
БРОККОЛИ			
МОЛОДАЯ МОРКОВЬ			
ФЕНХЕЛЬ			
СЛАДКИЙ КАРТОФЕЛЬ			
ЯБЛОЧНЫЕ ЛОМТИКИ			
АНАНАС			
ПЕРСИК			

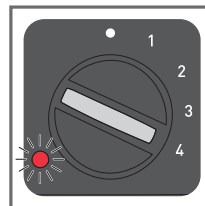
2. РЕЖИМ БАРБЕКЮ



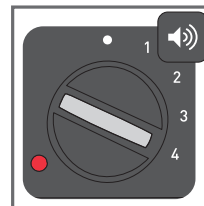
1



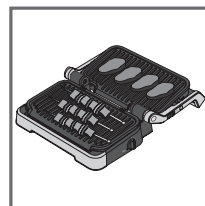
2



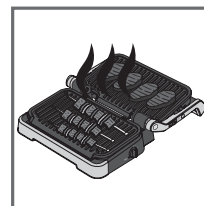
3



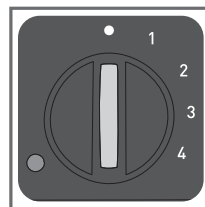
4



5



6



7

- Откройте гриль в режиме барбекю. Управление осуществляется с помощью бокового термостата.
- Выберите нужную температуру. Термостат устанавливает одинаковую температуру приготовления для обеих пластин:

• термостат выключен

1: 80-100°C

2: 130-160°C

3: 170-200°C

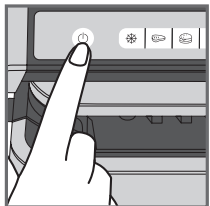
4: 185-225°C

- Во время прогрева боковой индикатор мигает красным светом.
- Гриль будет готов к использованию, когда световой индикатор загорится ровным красным светом и издаст звуковой сигнал.
- Положите продукты на гриль.
- Следите за приготовлением блюда и снимите его с гриля, когда оно будет готово.
- Установите значение термостата на 4, чтобы выключить прибор.

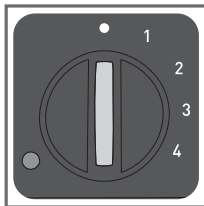
Комментарии.

- Во время приготовления температуру можно изменить. Если во время приготовления вы измените температуру, гриль отрегулирует температуру в соответствии с новым значением.
- Если вы готовите продукты только на одной пластине, используйте верхнюю пластину.

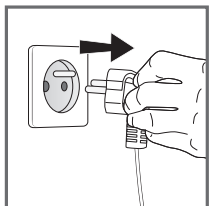
ОКОНЧАНИЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ



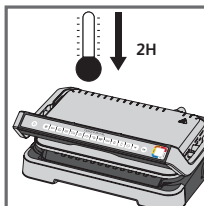
1



1. Выключите прибор.
 - Нажмите кнопку включения/выключения на ручке в режиме гриля.
 - Установите боковой термостат в режим • барбекю.
2. Отключите прибор от электросети.
3. Дайте ему остыть в течение 2 часов. Во избежание случайных ожогов перед мытьем дайте грилю полностью остыть.

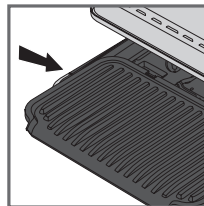


2

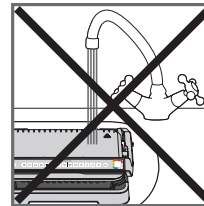


3

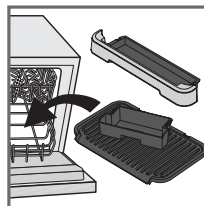
ОЧИСТКА



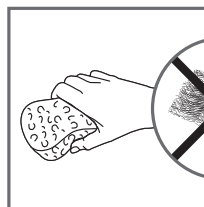
1



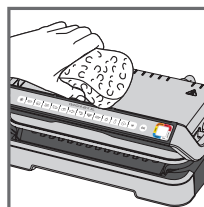
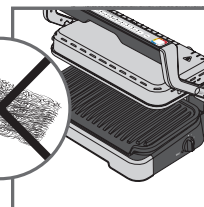
2



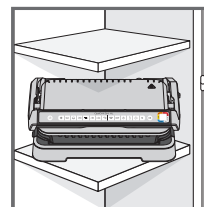
3



4



5


















6

1. Перед очисткой разблокируйте и снимите пластины и поддон для лишнего жира, чтобы не повредить поверхность для приготовления. Слейте воду из поддона для лишнего жира и помойте его в мягкой мыльной воде, затем тщательно вытрите бумажным полотенцем.
2. Не погружайте гриль в воду или другие жидкости.
3. Прибор и сетевой шнур нельзя мыть в посудомоечной машине. Запрещается очищать нагревательные элементы, видимые и доступные детали после снятия пластин. Если они сильно загрязнены, подождите, пока прибор полностью остынет, и очистите их сухой тканью.
4. Если вы не хотите мыть пластины для приготовления и поддон для лишнего жира в посудомоечной машине, промойте их горячей водой с моющим средством, а затем тщательно сполосните, чтобы удалить все остатки моющего средства. Осторожно протрите их бумажным полотенцем. Не используйте металлические щетки, проволочные губки и абразивные чистящие средства для очистки любых компонентов гриля, только нейлоновые или не содержащие металла чистящие инструменты.
5. Для очистки крышки гриля протрите ее теплой влажной губкой и вытрите насухо мягкой сухой тканью.
6. Перед хранением всегда проверяйте, чтобы гриль был чистым и сухим.

Любые ремонтные работы должны выполняться авторизованным представителем сервисной службы.

Инструкции по устранению неполадок

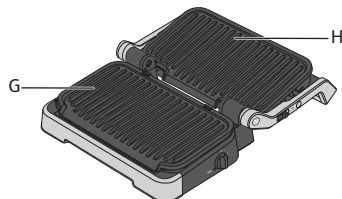
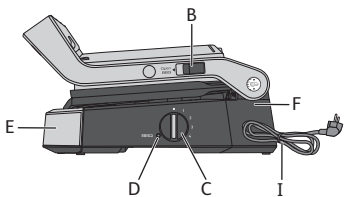
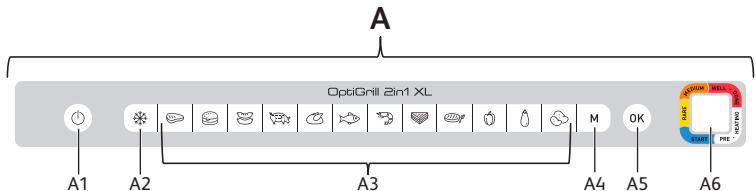
Проблема	Причина	Решение
<p>Кнопка  мигает</p> <p>+  Индикатор светится Голубой</p> <p>+ Кнопка  мигает</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Включение устройства или запуск автоматического цикла приготовления с пищей внутри, но без предварительного разогрева пластин (ручной режим активируется автоматически). 	<ul style="list-style-type: none"> • 2 возможных варианта: <ul style="list-style-type: none"> – Выберите настройку температуры, нажав кнопку , а затем нажмите кнопку «ОК». Затем можно готовить, но необходимо наблюдать за процессом (ручной режим). – Выключите устройство, извлеките пищу, но не закрывайте устройство, перепрограммируйте его и дождитесь окончания предварительного разогрева.
<p>Устройство остановилось во время цикла предварительного разогрева или приготовления.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Устройство было открыто в процессе приготовления. • Устройство слишком долго работало без продуктов внутри после окончания разогрева или процесс сохранения тепла. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p> Индикатор мигает пурпурный</p> <p>+ Кнопка  /  /  мигает</p> <p>+ Прерывистый звуковой сигнал</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Неполадки с устройством. • Устройство используется или хранится в слишком холодном помещении. 	<ul style="list-style-type: none"> • Отключите устройство и подключите его снова, затем немедленно перезапустите цикл предварительной подготовки. Если проблема не устраняется, обратитесь в службу поддержки.
<p>Устройство не издает звуковой сигнал.</p>		
<p> Индикатор мигает пурпурный</p> <p>+ Кнопка  мигает</p> <p>+ Непрерывный звуковой сигнал</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Неполадки с устройством.. 	<ul style="list-style-type: none"> • Отключите устройство от электросети и свяжитесь со службой поддержки.
<p>После предварительного разогрева пища была помещена внутрь и устройство было закрыто,  но индикатор остался белый, а процесс приготовления не начался.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Пища внутри устройства толще 4 см. • Гриль был не полностью открыт при размещении внутри него пищи. • Устройство не распознает пищу внутри. Количество пищи недостаточное, кнопка «ОК» мигает. 	<ul style="list-style-type: none"> • Толщина пища не должна превышать 4 см. • Откройте гриль полностью, затем закройте снова. • Подтвердите начало процесса приготовления, нажав кнопку .
<p>Устройство перешло в ручной режим</p> <p>+  Индикатор мигает красны</p> <p>+ кнопка управления температурой  и  индикатор светится</p>	<ul style="list-style-type: none"> • В время предварительного разогрева было прервано. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

МАЗМҰНЫ

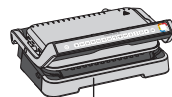
- Өнім сипаттамасы 214
- Күйлер мен интерфейстер 215
- Күйін өзгерту 216
- Пісіру деңгейінің индикаторы 216
- Бірінші рет пайдаланар алдында 217
- 1. Гриль күйі 218
 - а) Автоматты бағдарламаны пайдалану 218
 - б) Қолмен режимін пайдалану 221
 - с) Пісіру нұсқаулығы 222
- 2. Барбекю күйі 223
- Пайдаланудың соңы 224
- Тазалау 225
- Ақауларды жою нұсқаулығы 226

ӨНІМ СИПАТТАМАСЫ

- A. Басқару панелі
- A1. Қосу/өшіру түймесі
- A2. Мұздатылған тағам функциясы
- A3. Автоматты пісіру бағдарламалары
- A4. 4 температуралы қолмен режимі
- A5. Таңдауды растап, алдын ала қыздыруды бастау
- A6. Пісіру деңгейінің индикаторы
- B. Барбекю күйіне арналған босату ысырмасы
- C. Барбекю күйіне арналған бүйірлік термостат
- D. Барбекю күйіне арналған индикатор шамы
- E. Алдыңғы тамшы науасы
- F. Артқы тамшы науасы
- G. Пісіру науасы
- H. Төменгі тақтай
- I. Жоғарғы тақтай
- J. Қуат сымы

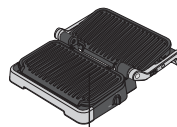


КҮЙЛЕР МЕН ИНТЕРФЕЙСТЕР



ГРИЛЬ

Тұтқадағы панельмен басқару

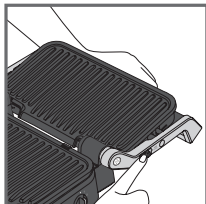


БАРБЕКЮ

Бүйірлік термостатпен басқару



КҮЙІН ӨЗГЕРТУ



Барбекю күйіне өзгерту:

Грильді ашқан кезде ысырманы жоғары ұстап, тұтқаны 180° ашық барбекю күйіне келтіріңіз.

Ескертпе. Грильді барбекю күйінде ашпас бұрын, • бүйір жағындағы термос тат тың қосулы екенін тексеріңіз. Термостат қосылып тұрса •, гриль қыздыруды бастайды да дыбыстық сигнал шығарады.

ПІСІРУ ДЕҢГЕЙІНІҢ ИНДИКАТОРЫ

Алдын ала қыздыру



Жыпылықтайтын ақ түсті жарық алдын ала қыздыру орындалуда

Тұрақты ақ түсті жарық және дыбыстық сигнал: пісіруге дайын

Пісіру



Бірінші пісіру деңгейі орындалуда

Бірінші пісіру деңгейіне жетті

«Шала піскен» деңгейі орындалуда

«Шала піскен» деңгейіне жетті

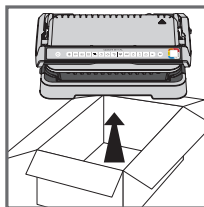
«Орташа піскен» деңгейі орындалуда

«Орташа піскен» деңгейіне жетті

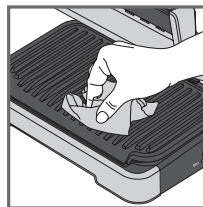
«Толық піскен» деңгейі орындалуда

«Толық піскен» деңгейіне жетті

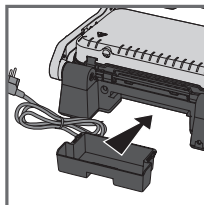
БІРІНШІ РЕТ ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДА



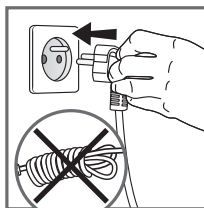
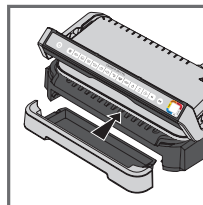
1



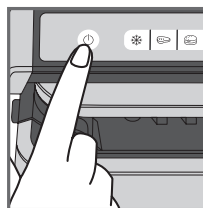
2



3



4



5

1. Құрылғының ішкі және сыртқы жағынан бүкіл орауыш материалдарын, жапсырмаларды және керек-жарақтарды алып тастаңыз. Қосымша түсті сақина жапсырмалары беріледі. Таңдаулы тілді түпнұсқа түсті сақинаға жабыстыруға болады.
2. Алғаш рет пайдалану алдында тақтайларды жылы сумен және аздап ыдыс жуатын сұйықтықпен мұқият тазалап, жақсылап шайып, құрғатыңыз.
3. Алынбалы тамшы науаларын құрылғының алдыңғы және артқы жағына орналастырыңыз.
4. Жоғарғы және төменгі тақтайлардың өнімге дұрыс орналасқанына көз жеткізіңіз. Тақтайларсыз алдын ала қыздыруды қоспаңыз. Құрылғыны электр желісіне қосыңыз (кабель толығымен шешілген болуы керек).
5. Қосу/өшіру түймесін басыңыз.

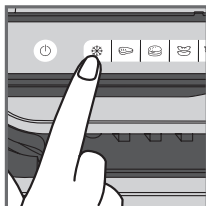
Абайлаңыз! Тақтайларының арасында тағам жоқ екенін тексеріңіз

Әрбір автоматты бағдарлама үшін OptiGrill тағамның қажетті пісіру деңгейіне жеткенін білуге мүмкіндік береді. Пісіру деңгейіне жеткенде, түс индикаторы тұрақты түрде жанады және гриль сізге хабарлау үшін дыбыстық сигнал береді.

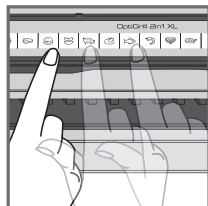
1. ГРИЛЬ КҮЙІ

А) АВТОМАТТЫ БАҒДАРЛАМАНЫ ПАЙДАЛАНУ

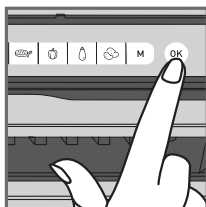
12 автоматты бағдарлама:
қызыл ет, бургер, шұжық, шошқа еті,
тауық еті, балық, теңіз өнімдері,
сэндвич, бұрыш, баялды, картоп,
Вегетариандық стейк



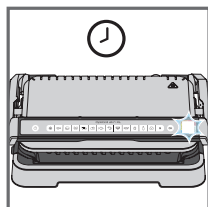
1



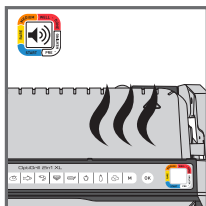
2



3



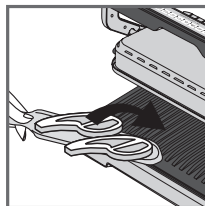
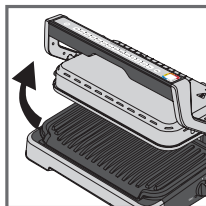
4



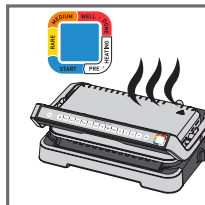
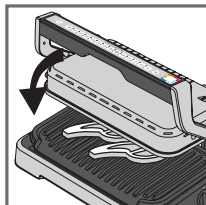
5

1. Егер пісіргіңіз келетін тағам мұздатықта қатырылған болса, сәйкес түймені басыңыз. Бұл функция қолмен режимінде емес, автоматты бағдарламалармен пісіру кезінде ғана қолжетімді.
2. Пісіргіңіз келетін тағам түріне сәйкес тиісті пісіру бағдарламасын таңдаңыз. **Кеңес, әсіресе ет үшін:** Автоматты бағдарламалардағы пісіру нәтижелері пісірілетін тағамның шығарылған жеріне, кесілуіне және сапасына байланысты әртүрлі болуы мүмкін, бағдарламалар сапасы жақсы тағам үшін орнатылған және сыналған. Осыған ұқсас пісіру кезінде еттің қалыңдығын ескеру керек; қалыңдығы 4 сантиметрден асатын тағамдарды пісірмеу керек.
3. Қандай пісіру бағдарламасын пайдалану керектігін білмесеңіз, 283-беттегі пісіру нұсқаулығын қараңыз. **«ОК»** түймесін басыңыз: құрылғы алдын ала қыздыруды бастайды, ал пісіру деңгейінің индикаторы ақ түспен жыпылықтайды. **Назар аударыңыз!** Қате бағдарламаны таңдаған болсаңыз, құрылғыны өшіріп, қадамдарды қайталаңыз.
4. Алдын ала қыздыру аяқталғанша күтіңіз.
5. Деңгей индикаторы ақ түспен жыпылықтауды тоқтатқанда және гриль дыбыстық сигнал бергенде алдын ала қыздыру аяқталып, гриль пісіруге дайын болады. **Түсініктемелер:** алдын ала қыздыру аяқталғаннан кейін құрылғы жабық күйінде қалса, қауіпсіздік жүйесі біраз уақыттан кейін құрылғыны өшіреді.

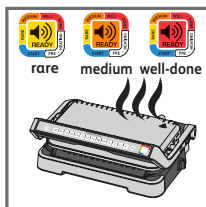
1. ГРИЛЬ КҮЙІ



6



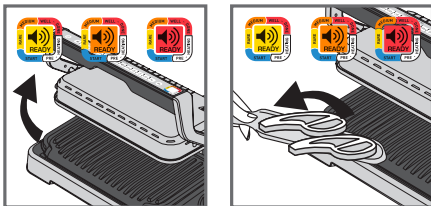
7



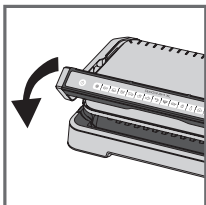
8

6. Грильді ашып, тағамды пісіру тақтайына салыңыз. **Түсініктемелер:** құрылғы тым ұзақ уақытқа ашық қалса, қауіпсіздік жүйесі біраз уақыттан кейін құрылғыны автоматты түрде өшіреді.
7. Пісіру бағдарламасын бастау үшін құрылғыны жабыңыз. Пісіру деңгейінің индикаторы көк түспен жанып, пісіру орындалып жатқанын көрсетеді (жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін пісіру барысында тағамды ашаңыз немесе жылжытыңыз). Құрылғы тағамның қалыңдығы мен мөлшеріне сәйкес пісіру бағдарламасын (уақыт пен температураны) автоматты түрде реттейді. **Өте жіңішке тағам бөліктеріне қатысты ескерту!** Құрылғыны жабыңыз, **«ОК»** түймесі жыпылықтайды және **«ОК»** түймесін басқанша индикатор ақ түспен жанып тұрады. Құрылғы тағамды танитынына және пісіру бағдарламасы басталатынына көз жеткізу үшін **«ОК»** түймесін басыңыз.
8. Пісіру деңгейіне сәйкес индикатор процесі орындалып жатқанда, дыбыстық сигнал пісіру деңгейіне жеткен сайын ескертеді. Индикатор шамы сары түспен жанып, дыбыстық сигнал берілсе, тағам шала піскен, қызғылт сары түспен жанып, дыбыстық сигнал берілсе, тағам орташа піскен, ал қызыл түспен жанып, дыбыстық сигнал берілсе, тағам толық піскен. **Назар аударыңыз!** Егер сізге шала піскен ет ұнаса, етті пісіру деңгейінің индикаторы тұрақты көк түспен жанғанда, алыңыз. Пісіру нәтижелері тағамның түріне, сапасына және өскен жеріне байланысты, әсіресе етті пісіргенде, өзгеретіні қалыпты жағдай екенін ескеріңіз.

1. ГРИЛЬ КҮЙІ



9



10

Жылы ұстау функциясы

Қызыл деңгейге жеткенде, пісіру аяқталады, құрылғы автоматты түрде жылы ұстау функциясын іске қосады, индикатор шамы қызыл түсте жанады және құрылғы әрбір 20 секунд сайын дыбыстық сигнал бере бастайды. Егер тағам грильде қалса, ол пісіру тақтайлары суығанша пісіруді жалғастырады. «ОК» түймесін басу арқылы дыбыстық сигналды өшіруге болады.

Ескертпе. Қауіпсіздік жүйесі біраз уақыттан кейін құрылғыны автоматты түрде өшіреді.

Бірден екінші партияны пісіру:

Тағамның бірінші партиясын пісіруді аяқтағаннан кейін:

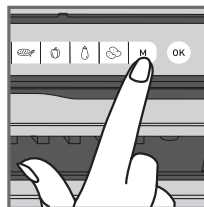
- Құрылғының жабық екеніне және ішінде тағам қалмағанына көз жеткізіңіз.
- Дәл қазір аяқтаған тағамдарға ұқсас пісіру бағдарламасын таңдаңыз (бұл қадам тіптен бағдарлама пісіруді аяқтаған үшін «ОК» түймесін басыңыз)
- Алдын ала қыздыруды бастау үшін «ОК» түймесін басыңыз. Алдын ала қыздыру кезінде түс деңгейінің индикаторы ақ түспен жыпылықтайды.
- Алдын ала қыздыру аяқталғаннан кейін құрылғы дыбыстық сигнал береді және индикатор шамы ақ түспен тұрақты жанады.
- Алдын ала қыздыру аяқталғаннан кейін құрылғы пайдалануға дайын болады. Грильді ашып, тағамды құрылғының ішіне салыңыз.

Маңызды!

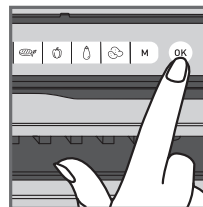
- Әрбір жаңа партия үшін алдын ала қыздыруды орындау қажет екенін ескеріңіз. Алдын ала қыздыру алдында құрылғының жабық екеніне және ішінде тағам қалмағанына көз жеткізіңіз. Грильді ашып, ішіне тағамды салмас бұрын алдын ала қыздырудың аяқталуын күтіңіз.
- Жаңа алдын ала қыздыру бағдарламасы алдыңғы бағдарлама аяқталғаннан кейін бірден іске қосылса, алдын ала қыздыру уақыты азаяды.

1. ГРИЛЬ КҮЙІ

Б) ҚОЛМЕН РЕЖИМІН ПАЙДАЛАНУ



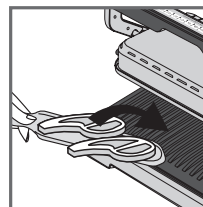
1



2



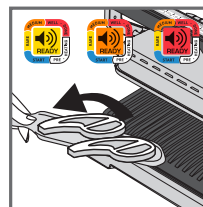
3



4



5



6

- Қолмен режимін және түс қажетті температураға сәйкес келгенше M түймесін бірнеше рет басу арқылы пісіру температурасын таңдаңыз:

	110-125°C
	180-195°C
	220-235°C
	265-285°C

- Алдын ала қыздыруды бастау үшін «ОК» түймесін басыңыз. Пісіру деңгейінің индикаторы таңдалған түсте жыпылықтайды: алдын ала қыздыру орындалып жатыр. Алдын ала қыздыру аяқталғанша күтіңіз.
- Қажетті температураға жеткенде, шам жыпылықтауын тоқтатады және гриль дыбыстық сигнал береді: гриль пісіруге дайын.
- Грильге тағамды салыңыз, пісіру процесі басталады.
- Пісіру кезінде температураны реттеуге болады.
- Тағамның пісіп жатқанын қадағалаңыз және ол қалауыңызша піскен деп есептесеңіз, оны шығарып алыңыз.
















1. ГРИЛЬ КҮЙІ

С) ПІСІРУ НҰСҚАУЛЫҒЫ

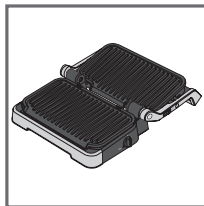
12 АВТОМАТТЫ ПІСІРУ БАҒДАРЛАМАСЫ

	ПІСІРУ ДЕҢГЕЙІНІҢ ИНДИКАТОРЫ			
				
 СИЫР ЕТІ	өте шала піскен (көк)	шала піскен	орташа піскен және	толық піскен
 БУРГЕР	-	шала піскен	орташа піскен және	толық піскен
 ШҰЖЫҚ	-	-	-	толық піскен
 ШОШҚА ЕТІ	-	-	-	толық піскен
 ТАУЫҚ ЕТІ	-	-	-	толық піскен
 БАЛЫҚ	-	орташа	толық дерлік орташа	толық піскен
 ТЕҢІЗ ТАҒАМДАРЫ	-	орташа	толық дерлік орташа	толық піскен
 СЭНДВИЧ	-	аздап пісірілген	грильде әзірленген	қытырлақ
 ВЕГЕТАРИАНДЫҚ СТЕЙК	-	-	-	грильде пісірілген
 Бұрыш	-	-	аздап грильде әзірленген	грильде пісірілген
 БАЯЛДЫ	-	-	-	грильде пісірілген
 КАРТОП	-	-	-	грильде пісірілген

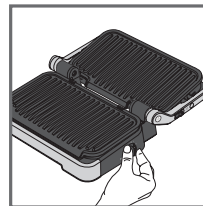
ГРИЛЬ КҮЙІНДЕГІ ҚОЛМЕН РЕЖИМІ

	 180-195°C	 220-235°C	 265-285°C
ЦУККИНИ / АСҚАБАҚ			
ҚЫЗАНАҚ			
АҚТЫҚ			
САҢЫРАУҚҰЛАҚ			
ПИЯЗ			
БРОККОЛИ			
КІШКЕНТАЙ СӘБІЗДЕР			
ФЕНХЕЛЬ			
ТӘТТІ КАРТОП			
АЛМА ТІЛІМДЕРІ			
АНАНАС			
ШАБДАЛЫ			

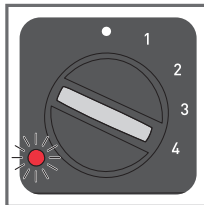
2. БАРБЕКЮ КҮЙІ



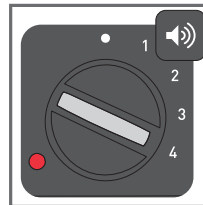
1



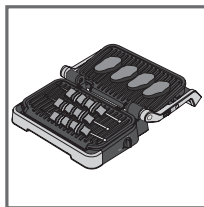
2



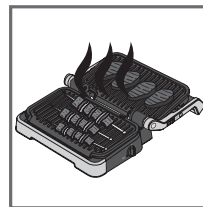
3



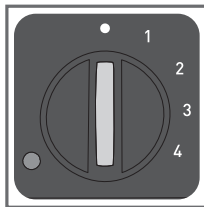
4



5



6



7

- Грильді барбекю күйінде ашыңыз. Пісіру бүйірлік термостатпен басқарылады.
- Қажетті температура параметрін таңдаңыз. Термостат екі тақтай үшін бірдей пісіру температурасын орнатады:

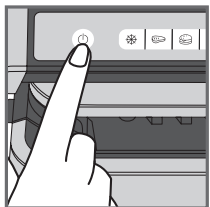
• термостат өшірулі
1: 80-100°C
2: 130-160°C
3: 170-200°C
4: 185-225°C

- Алдын ала қыздыру кезінде бүйір шамы индикаторы қызыл түспен жыпылықтайды.
- Жарық индикаторы тұрақты қызыл түспен жанып, гриль дыбыстық сигнал бергенде, гриль пайдалануға дайын.
- Грильге тағамды салыңыз.
- Тағамның пісіп жатқанын қадағалаңыз және дайын болғаннан кейін оны алыңыз.
- Термостатты • күйіне орнату арқылы құрылғыны өшіріңіз.

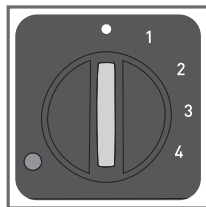
Түсініктемелер:

- пісіру кезінде температураны өзгертуге болады. Температура пісіру кезінде өзгертілсе, гриль температураны жаңа параметрге реттейді.
- Тағамды тек бір тақтайда дайындасаңыз, жоғарғысын пайдаланыңыз.

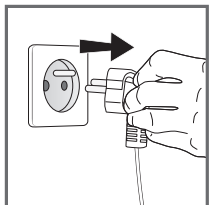
ПАЙДАЛАНУДЫҢ СОҢЫ



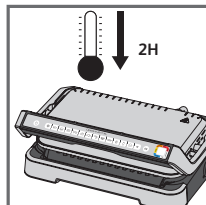
1



1. Құрылғыны өшіріңіз:
 - Гриль күйінде тұтқадағы қосу/өшіру түймесін басыңыз.
 - Бүйірлік термостатты • барбекю күйіне орнатыңыз.
2. Құрылғыны розеткадан ажыратыңыз.
3. Кем дегенде 2 сағат суытып алыңыз. Абайсызда күйіп қалмау үшін тазалау алдында грильді жақсылап суытып алыңыз.

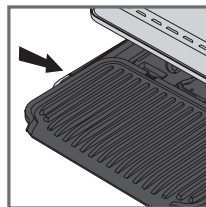


2

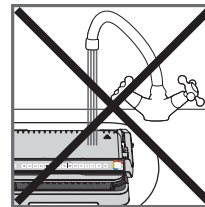


3

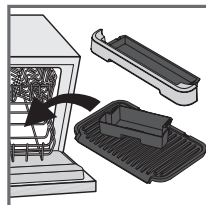
ТАЗАЛАУ



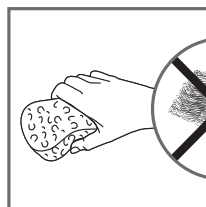
1



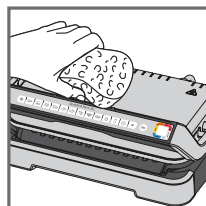
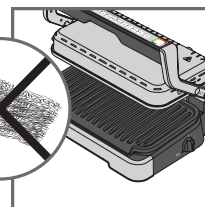
2



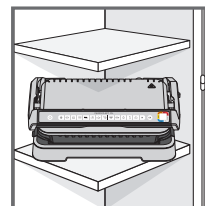
3



4



5
















6

1. Тазалау алдында пісіру бетін зақымдамас үшін тақтайлары мен тамшы науаларын құлыптан босатып, шығарып алыңыз. Тамшы науаларын ағызып, оларды жұмсақ сабынды сумен жуыңыз, одан кейін қағаз сүлгімен мұқият құрғатып сүртіңіз.
2. Гриль корпусын суға немесе басқа сұйықтыққа батырмаңыз.
3. Құрылғыны және оның сымын ыдыс жуатын машинаға салуға болмайды. Қыздыру элементтерін, көрінетін және қолжетімді бөліктерін тақтайларын алып тастағаннан кейін тазалауға болмайды. Егер олар өте лас болса, құрылғы толығымен суығанша күтіп, құрғақ шүберекпен тазалап алыңыз.
4. Пісіру тақтайлары мен тамшы науаларын ыдыс жуатын машинада жуғыңыз келмесе, ыстық суға аздап жуғыш сұйықтық қосып, тазалаңыз, одан кейін қалдықтарды кетіру үшін жақсылап шайыңыз. Оларды қағаз сүлгімен мұқият сүртіңіз. Грильдің қандай да бір бөлігін тазалау үшін металл ысқыштарды, болат ысқышты немесе абразивті тазартқыштарды пайдаланбаңыз, тек нейлон немесе металл емес тазалағыш ысқыштарды қолданыңыз.
5. Гриль қақпағын тазалау үшін жылы, дымқыл губкамен сүртіңіз және жұмсақ, құрғақ шүберекпен құрғатыңыз.
6. Сақтау алдында әрқашан грильдің таза және құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.

Кез келген жөндеу жұмыстарын бекітілген қызмет көрсету өкілі жүргізуі керек.

Ақаулықтарды жою нұсқаулығы

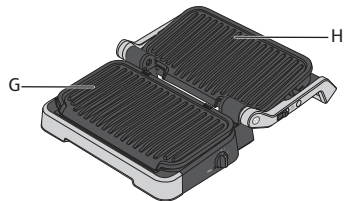
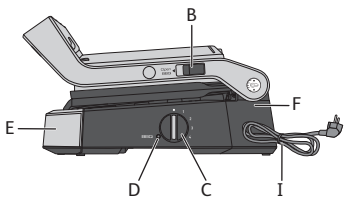
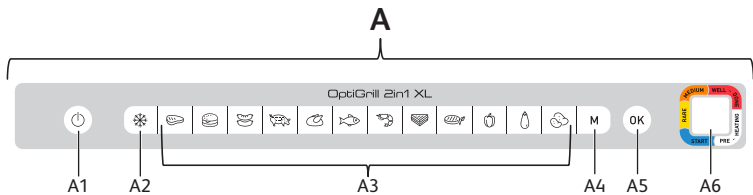
Мәселе	Себеп	Шешім
<p> түймесі жыпылықтайды</p> <p>+  Индикатор шамы тұрақты көк</p> <p>+ түймесі  жыпылықтайды</p>	<ul style="list-style-type: none"> • қосу тағаммен және табақтарды алдын ала қыздырмай, құрылғыны немесе автоматты пісіру циклін бастау (қолмен режим автоматты түрде қосылады). 	<ul style="list-style-type: none"> • 2 ықтимал нұсқа: <ul style="list-style-type: none"> –  түймесін басу арқылы температура параметрін таңдаңыз, содан кейін OK түймесін басыңыз. Пісіруге рұқсат етіңіз, бірақ пісіруді бақылау керек (қолмен режим). – құрылғыны тоқтатыңыз, тағамды алыңыз, құрылғыны дұрыс жабыңыз, құрылғыны қайта бағдарламалаңыз және алдын ала қыздыру аяқталғанша күтіңіз.
<p>Құрылғы алдын ала қыздыру немесе пісіру циклі кезінде тоқтайды.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Пісіру кезінде құрылғы тым ұзақ уақыт бойы ашық қалды. • Жылыту немесе жылыту аяқталғаннан кейін құрылғы тым ұзақ жұмыс істемей қалды. 	<ul style="list-style-type: none"> • Құрылғыны розеткадан ажыратып, 2-3 минутқа қалдырыңыз, процесті қайта бастаңыз. Құрылғыны келесі рет пайдаланған кезде, ең жақсы пісіру нәтижелері үшін оны жылдам ашып-жабыңыз. Мәселе қайта орын алса, жергілікті Tefal тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
<p> Индикатор шамы күлгін болып жыпылықтайды</p> <p>+ түймесі  жыпылықтайды</p> <p>+ Үзіліссіз дыбыстық сигнал</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Құрылғы ақаулығы. • Құрылғы тым суық бөлмеде сақталған немесе пайдаланылған. 	<ul style="list-style-type: none"> • Құралды ажыратып, қайта қосыңыз және алдын ала қыздыру циклін дереу қайта іске қосыңыз. Мәселе шешілмесе, тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз
<p>Құрылғы дыбыстық сигнал бермейді.</p>		
<p> Индикатор шамы күлгін болып жыпылықтайды</p> <p>+ түймесі  жыпылықтайды</p> <p>+ Үздіксіз дыбыстық сигнал</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Құрылғының ақаулығы 	<ul style="list-style-type: none"> • Құрылғыны электр желісінен ажыратып, тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз
<p>Алдын ала қыздырғаннан кейін мен тағамды ішіне салып, құрылғыны жаптым.  бірақ индикатор шамы ақ болып, пісіру басталмайды</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Құралдың ішіндегі тағамның мөлшері 4 см-ден көп. • Тағамды ішіне салған кезде гриль толық ашылмаға • Құрылғы ішіндегі тағамды анықтамайды тағамның мөлшері жеткіліксіз, OK жыпылықтайды 	<ul style="list-style-type: none"> • Азық-түліктің мөлшері 4 см-ден аспауы керек • Грильді толығымен ашып, қайтадан жабыңыз •  түймесігін басу арқылы пісіруді белсендіруді растаңыз.
<p>Құрылғы қолмен жұмыс режимінде қосылады</p> <p>+  Индикатор шамы қызыл жыпылықтайды.</p> <p>+  температураны басқару түймесі және  шамы бекітілген</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Алдын ала қыздыру уақыты қысқарды 	<ul style="list-style-type: none"> • Пісіруді мерзімді түрде бақылаңыз (қолмен режимде пайдалану үшін). Немесе • Грильді тоқтатыңыз, тағамды алыңыз, грильді жабыңыз, пайдаланғыңыз келетін жаңа әзірлеу бағдарламасын таңдап, алдын ала қыздыру циклінің аяқталуын күтіңіз

Зміст

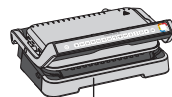
- Опис виробу 228
- Положення та інтерфейси 229
- Зміна положення 230
- Індикатор рівня приготування 230
- Перед першим використанням 231
- 1. Положення гриля 232
 - а) Використання автоматичної програми 232
 - б) Використання ручного режиму 235
 - в) Посібник із приготування 236
- 2. Положення для барбекю 237
- Кінець використання 238
- Очищення 239
- Посібник з усунення неполадок 240

ОПИС ВИРОБУ

- A. Панель керування
- A1. Кнопка ввімкнення / вимкнення
- A2. Функція приготування заморожених страв
- A3. Автоматичні програми приготування
- A4. Ручний режим із 4 температурами
- A5. Підтвердження вибору й запуск розігрівання
- A6. Індикатор рівня приготування
- B. Розблокуйте фіксатор для положення барбекю
- C. Бічний термостат для положення барбекю
- D. Індикатор для положення барбекю
- E. Передній піддон для крапель
- F. Задній піддон для крапель
- G. Деко
- H. Нижня пластина
- I. Верхня пластина
- J. Шнур живлення

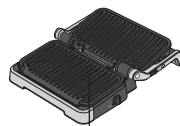


ПОЛОЖЕННЯ ТА ІНТЕРФЕЙСИ



ГРИЛЬ

Керування за допомогою панелі на ручці

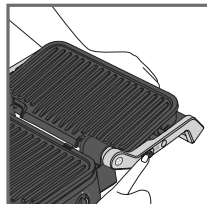


БАРБЕКЮ

Керування за допомогою бічного термостата



ЗМІНА ПОЛОЖЕННЯ



Перехід у положення барбекю:
під час відкриття гриля утримуйте засувку вгорі й переведіть ручку у відкрите на 180° положення барбекю.

Примітка. Перш ніж відкривати гриль у положенні «Барбекю», переконайтеся, щобчний терморегулятор увімкнено. • Якщо термостат вимкнено, гриль почне нагріватися і пролунає відповідний звуковий сигнал.

ІНДИКАТОР РІВНЯ ПРИГОТУВАННЯ

Розігрівання



Індикатор блимає білим кольором: іде розігрівання



Індикатор світиться білим кольором і лунає звуковий сигнал: готовність до приготування

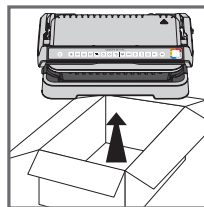
Приготування



Тривас приготування на першому рівні	Приготування на першому рівні завершено	Тривас приготування на рівні «слабке просмаження»	Приготування на рівні «слабке просмаження» завершено	Тривас приготування на рівні «помірне просмаження»	Приготування на рівні «помірне просмаження» завершено	Тривас приготування на рівні «добре просмаження»	Приготування на рівні «добре просмаження» завершено
--------------------------------------	---	---	--	--	---	--	---

Для кожної автоматичної програми OptiGrill повідомляє, коли страва досягне бажаного ступеня приготування. Коли потрібний ступінь приготування досягнутий, кольоровий індикатор постійно світиться, а гриль сповіщає вас про це звуковим сигналом.

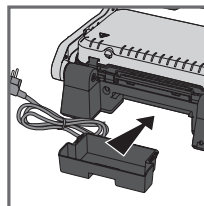
ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



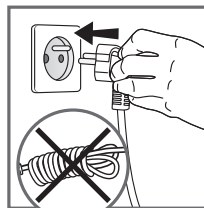
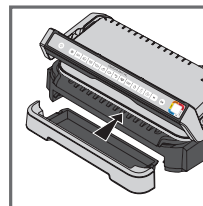
1



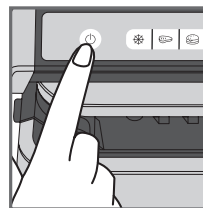
2



3



4



5

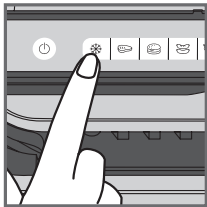
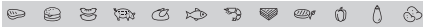
1. Видаліть усі пакувальні матеріали, наклейки та приладдя зсередини та ззовні приладу. У комплекті постачаються додаткові кольорові кільцеві наклейки. На фірмове кольорове кільце можна наклеїти бажаний текст.
2. Перед першим використанням ретельно вимийте пластины теплою водою з невеликою кількістю рідини для миття посуду, прополощіть і ретельно висушіть.
3. Розташуйте знімні піддони для крапель спереду й позаду приладу.
4. Переконайтеся, що верхня й нижня пластины правильно розташовані в приладі. Не вмикайте розігрівання без пластин. Під'єднайте прилад до електромережі (кабель має бути повністю розмотаний).
5. Натисніть кнопку ввімкнення / вимкнення. **Увага!** Переконайтеся, що між пластинами немає продуктів.

1. ПОЛОЖЕННЯ ГРИЛЯ

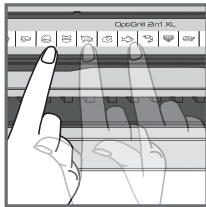
А) ВИКОРИСТАННЯ АВТОМАТИЧНОЇ ПРОГРАМИ

12 автоматичних програм:

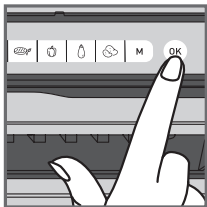
червоне м'ясо, бургер, сосиски, свинина, курка, риба, морепродукти, бутерброд, перець, Баклажан, Картопля, Вегетаріанський стейк



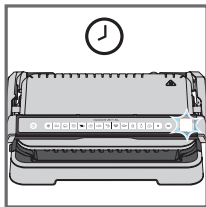
1



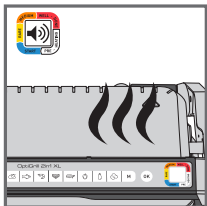
2



3



4



5

1. Якщо продукти, які ви хочете приготувати, заморожені, натисніть відповідну кнопку. Ця функція доступна лише в разі використання автоматичних програм, але не в ручному режимі.

2. Виберіть програму приготування залежно від типу продуктів, які збираєтеся готувати.

Порада, особливо для м'яса: результати приготування з використанням автоматичних програм залежать від походження, нарізки та якості продуктів; програми були налаштовані й протестовані для продуктів високої якості.

Крім того, під час приготування необхідно враховувати товщину м'яса; не готуйте продукти товщиною більше 4 см.

Якщо ви не знаєте, якою програмою приготування скористатися, зверніться до посібника з приготування на сторінці 301.

3. Натисніть кнопку «OK»: прилад почне розігрівання, індикатор рівня приготування почне блимати білим.

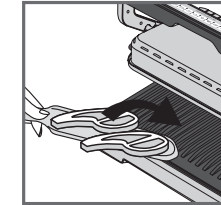
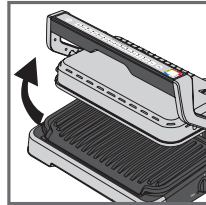
Примітка: якщо ви вибрали неправильну програму, вимкніть прилад і повторіть кроки.

4. Дочекайтеся завершення розігрівання.

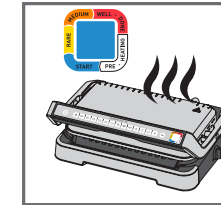
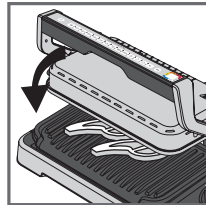
5. Коли індикатор рівня перестане блимати білим кольором і гриль видасть звуковий сигнал, розігрівання буде завершено, а гриль буде готовий до приготування.

Зауваження: якщо після завершення розігрівання прилад залишається закритим, система безпеки через деякий час вимикає його.

1. ПОЛОЖЕННЯ ГРИЛЯ



6



7



8

6. Відкрийте гриль і покладіть продукти на робочу поверхню.

Зауваження: якщо прилад залишається відкритим надто довго, система безпеки через деякий час автоматично вимикає його.

7. Закрийте прилад, щоб запустити цикл приготування. Індикатор рівня приготування стає синім, вказуючи на те, що триває приготування (не рекомендовано відкривати гриль або рухати продукти в процесі приготування).

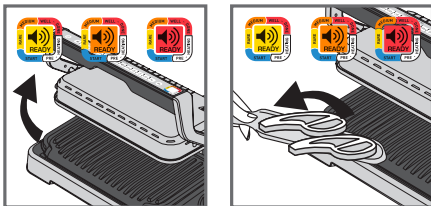
Прилад автоматично регулює цикл приготування (час і температуру) залежно від товщини і кількості продуктів.

Примітка для дуже тонких шматків їжі: закрийте прилад; кнопка «OK» блиматиме, а індикатор буде світитися білим, поки ви не натиснете «OK». Натисніть «OK», щоб переконатися, що прилад розпізнав продукт і розпочався цикл приготування.

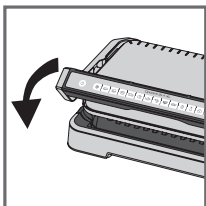
8. Залежно від ступеня приготування індикатор змінює колір. У процесі приготування звуковий сигнал сповіщає про досягнення того чи іншого рівня. Жовтий колір індикатора зі звуковим сигналом вказує на слабкий рівень просмаження, помаранчевий колір зі звуковим сигналом – на помірний рівень, червоний колір зі звуковим сигналом – на добре просмаження.

Примітка. Якщо ви любите дуже слабкий рівень просмаження м'яса, вийміть його, коли індикатор рівня готовності почне світитися синім. Зауважте, що результати приготування (особливо м'яса) залежать від типу, якості й походження продуктів.

1. ПОЛОЖЕННЯ ГРИЛЯ



9



10

Функція збереження тепла

Після досягнення червоного рівня приготування завершиться, прилад автоматично активує функцію збереження тепла, індикатор засвітиться червоним, і прилад почне видавати звуковий сигнал кожні 20 секунд. Якщо їжа залишилася на грилі, вона продовжуватиме готуватися, поки робочі панелі охолоджуються. Звуковий сигнал можна вимкнути, натиснувши кнопку «ОК».

Примітка. Система безпеки автоматично вимкне прилад через деякий час.

Приготування другої порції відразу

Коли приготування першої порції продуктів буде завершено:

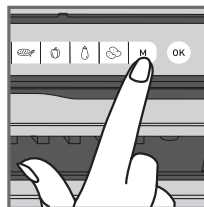
- Переконайтеся, що прилад закритий і всередині немає залишків їжі.
- Виберіть програму приготування (цей крок необхідний, навіть якщо програма та ж сама, що й для попередніх страв).
- Натисніть кнопку «ОК», щоб почати розігрівання. Під час розігрівання кольоровий індикатор рівня блиматиме білим.
- Після завершення розігрівання прилад видасть звуковий сигнал, а індикатор постійно світитиметься білим.
- Коли розігрівання завершено, прилад готовий до використання. Відкрийте гриль і покладіть продукти всередину.

Важливо!

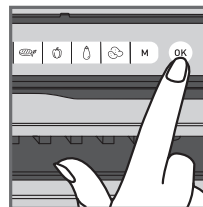
- Зверніть увагу, що розігрівання є необхідним для кожної порції. Перед розігріванням переконайтеся, що прилад закритий і всередині немає залишків їжі. Перш ніж відкрити гриль і класти продукти всередину, дочекайтеся завершення розігрівання.
- Якщо новий цикл розігрівання запускається відразу після закінчення попереднього циклу, час розігрівання скорочується.

1. ПОЛОЖЕННЯ ГРИЛЯ

Б) ВИКОРИСТАННЯ РУЧНОГО РЕЖИМУ



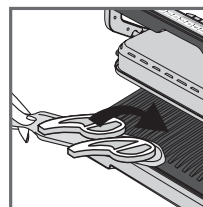
1



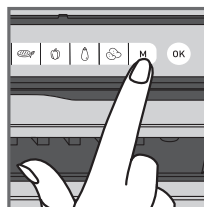
2



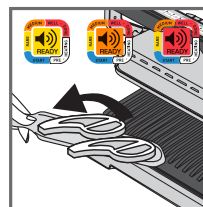
3



4



5



6

- Виберіть ручний режим і температуру приготування, натиснувши кнопку «М» кілька разів, поки колір не відповідатиме бажаній температурі:

	110-125°C
	180-195°C
	220-235°C
	265-285°C

- Натисніть «ОК», щоб розпочати розігрівання. Індикатор рівня приготування блиматиме вибраним кольором: триває розігрівання. Зачекайте, доки розігрівання не буде завершено.
- По досягненні бажаної температури індикатор перестане блимати, а гриль видасть звуковий сигнал – гриль готовий до приготування.
- Покладіть продукти на гриль; почнеться процес приготування.
- Під час приготування можна регулювати температуру.
- Стежте за приготуванням страви й вийміть її, коли буде досягнуто бажаного результату.
















1. ПОЛОЖЕННЯ ГРИЛЯ

В) ПОСІБНИК ІЗ ПРИГОТУВАННЯ

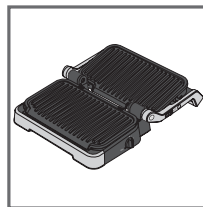
12 АВТОМАТИЧНИХ ПРОГРАМ ПРИГОТУВАННЯ

	ІНДИКАТОР РІВНЯ ПРИГОТУВАННЯ			
				
 ЯЛОВИЧИНА	дуже слабке (синій)	слабке	помірне	добре просмаження
 БУРГЕР	-	слабке	помірне	добре просмаження
 СОСИСКИ	-	-	-	добре просмаження
 СВИНИНА	-	-	-	добре просмаження
 КУРКА	-	-	-	добре просмаження
 РИБА	-	слабке	помірне / добре	добре просмаження
 МОРЕПРОДУКТИ	-	слабке	помірне / добре	добре просмаження
 БУТЕРБРОД	-	легке просмаження	гриль	хрустке
 ВЕГЕТАРІАНСЬКИЙ СТЕЙК	-	-	-	гриль
 ПЕРЕЦЬ	-	-	легке просмаження	гриль
 БАКЛАЖАН	-	-	-	гриль
 КАРТОПЛЯ	-	-	-	гриль

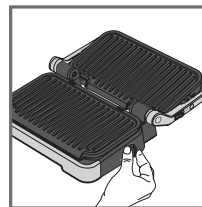
РУЧНИЙ РЕЖИМ У ПОЛОЖЕННІ «ГРИЛЬ»

	 180-195°C	 220-235°C	 265-285°C
ЦУКІНІ / ГАРБУЗ			
ПОМІДОРИ			
СПАРЖА			
ГРИБИ			
РІПЧАСТА ЦИБУЛЯ			
БРОКОЛІ			
МАЛЕНЬКА МОРКВА			
ФЕНХЕЛЬ			
СОЛОДКА КАРТОПЛЯ			
СКИБОЧКИ ЯБЛУК			
АНАНАС			
ПЕРСИК			

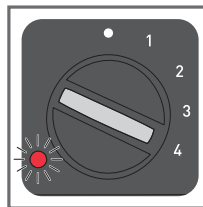
2. ПОЛОЖЕННЯ ДЛЯ БАРБЕКЮ



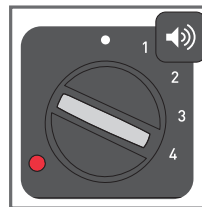
1



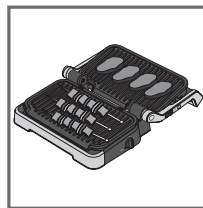
2



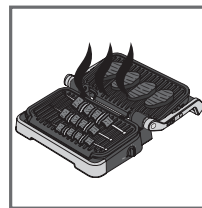
3



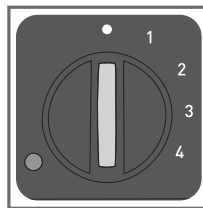
4



5



6



7

1. Відкрийте гриль у положенні барбекю. Для керування приготуванням призначений бічний термостат.
2. Виберіть бажаний температурний режим. Термостат установлює однакову температуру приготування для обох пластин:

• термостат вимкнено

1: 80-100°C

2: 130-160°C

3: 170-200°C

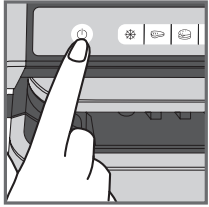
4: 185-225°C

3. Під час розігрівання бічний світловий індикатор блимає червоним.
4. Коли світловий індикатор починає постійно світитися червоним і пристрій видає звуковий сигнал, гриль готовий до використання.
5. Покладіть продукти на гриль.
6. Стежте за приготуванням страви й вийміть, коли вона буде готова.
7. Вимкніть прилад, встановивши термостат у положення «».».

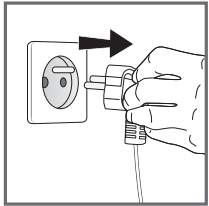
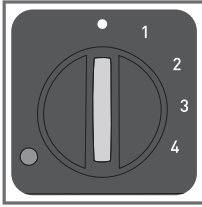
Зауваження:

- можна змінити температуру під час приготування. Якщо змінити температуру в процесі приготування, гриль скоригує її відповідно до нового налаштування.
- Якщо ви готуєте їжу лише на одній пластині, використовуйте верхню.

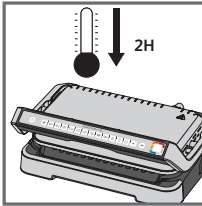
КІНЕЦЬ ВИКОРИСТАННЯ



1



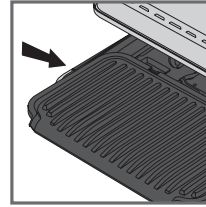
2



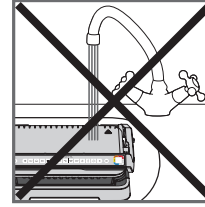
3

1. Вимкніть прилад.
 - Натисніть кнопку вмикання / вимикання на ручці в положенні гриля.
 - Установіть бічний термостат у режим «*» у положенні барбекю.
2. Від'єднайте прилад від розетки.
3. Дайте приладу охолонути протягом принаймні 2 годин. Щоб уникнути випадкових опіків, перед чищенням дайте грилю повністю охолонути.

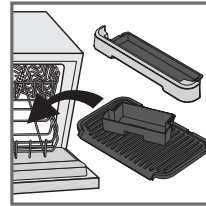
ОЧИЩЕННЯ



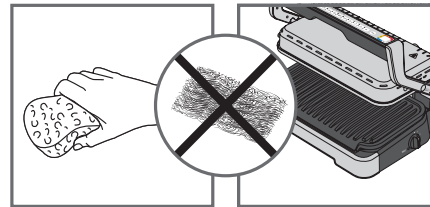
1



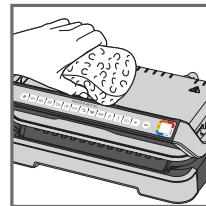
2



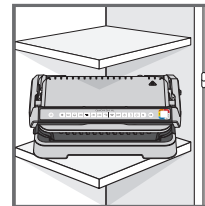
3



4



5













6

1. Перед чищенням розблокуйте й вийміть пластини й піддони для крапель, щоб не пошкодити робочу поверхню. Злийте воду з піддонів і вийміть їх у слабкому мильному розчині, потім ретельно висушіть паперовим рушником.
2. Не занурюйте корпус гриля у воду або іншу рідину.
3. Прилад і його шнур не можна мити в посудомийній машині. Після зняття пластин не чистьте нагрівальні елементи, видимі й доступні частини. Якщо вони дуже брудні, почекайте, поки прилад повністю охолоне, і протріть їх сухою тканиною.
4. Як що в и н е х о ч е т е м и т и робочі пластини й піддони для крапель у посудомийній машині, використовуйте для їхнього чищення гарячу воду й трохи мийного засобу, а потім ретельно промийте, щоб видалити всі залишки. Акуратно протріть їх паперовим рушником. Не використовуйте металеві губки, сталеву вату або абразивні мийні засоби для чищення будь-яких елементів гриля: застосовуйте лише нейлонові або неметалеві губки..
5. Щоб очистити кришку гриля, протріть її теплою вологою губкою і витріть насухо м'якою сухою тканиною.
6. Перш ніж прибирати гриль на зберігання, обов'язково переконайтеся, що він чистий і сухий.

Будь-який ремонт має виконуватися уповноваженим представником сервісної служби.

Усунення несправностей

Проблема	Причина	Рішення
<p>Кнопка М блимає</p> <p>+  індикатор горить блакитний</p> <p>+ Кнопка OK блимає</p>	<ul style="list-style-type: none"> Прилад увімкнувся або почалося автоматичне приготування їжі без попереднього розігрівання пластин (автоматично увімкнувся ручний режим). 	<ul style="list-style-type: none"> 2 можливих варіанти: <ul style="list-style-type: none"> Виберіть настройку температури, натиснувши М 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.
<p>Прилад зупиняється під час попереднього розігрівання або приготування їжі.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Прилад був відкритим тривалий час під час приготування їжі. Прилад простояє занадто довго після попереднього розігрівання або підтримує температуру. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.
<p> індикатор блимає фіолетовий кольором</p> <p>+ Кнопка  /  /  /  блимає</p> <p>+ переривний звуковий сигнал</p> <p>Прилад не видає звуковий сигнал.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Несправність роботи приладу. Прилад знаходиться або використовується в кімнаті, де занадто холодно. 	<ul style="list-style-type: none"> Вимкніть та увімкніть прилад і негайно починайте процес попереднього розігрівання. Якщо проблема не зникає, зверніться до сервісної служби.
<p> індикатор блимає фіолетовий кольором</p> <p>+ Кнопка  блимає</p> <p>+ безперервний звуковий сигнал</p>	<ul style="list-style-type: none"> Несправність роботи приладу. 	<ul style="list-style-type: none"> Відключіть прилад від електромережі та зверніться до сервісної служби.
<p>Після процесу у попереднього розігрівання я поклав їжу і закрив прилад, але індикатор продовжує горіти Білий кольором.  а процес приготування не починається</p>	<ul style="list-style-type: none"> Товщина їжі всередині приладу перевищує 4 см. Прилад не був відкритий повністю під час розміщення їжі всередині. Прилад не розпізнає їжу всередині. Недостатня кількість їжі, блимає "OK". 	<ul style="list-style-type: none"> Товщина їжі всередині приладу не повинна перевищувати 4 см. Повністю відкрийте прилад і закрийте його знов. Підтвердіть режим приготування, натиснувши кнопку OK.
<p>Прилад вмикається в ручному режимі.</p> <p>+  індикатор блимає червоним кольором</p> <p>+ кнопка М контроль температури і OK колір фіксовані</p>	<ul style="list-style-type: none"> Перервався процес попереднього розігрівання. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.

en	3-16
pl	17-30
lt	31-44
et	45-58
lv	59-72
cs	73-86
sk	87-100
hu	101-114
ro	115-128
bg	129-142
hr	143-156
sl	157-170
bs	171-184
sr	185-198
ru	199-212
kk	213-226
uk	227-242