

Tefal®

OptiGrill ⊕ XL



Mode d'emploi - Bedienungsanleitungen -
Instructions for use - Gebruiksaanwijzing - Instrucciones
de uso - Instruções de utilização - Инструкция по
эксплуатации - Пайдалану туралы нұсқаулар
- Instrukcja użytkowania - Інструкція з експлуатації
- Pokyny k použiti - Használati útmutató - Návod na
použitie - Instrucțiuni de utilizare - Инструкции за
употреба - Navodila za uporabo - Upute za uporabu
Uputstvo za upotrebu - Uputstvo za upotrebu -
Kasutusjuhend - Naudojimo instrukcija - Lietošanas
instrukcija-Οδηγίες χρήσης

fr
de
en
nl
es
pt
ru
kk
pl
uk
cs
sk
hu
ro
bg
sl
hr
bs
sr
et
lt
lv
el

fr Veuillez lire attentivement le livret "Instructions d'utilisation et de sécurité" avant la première utilisation.

de Bitte lesen Sie die Broschüre "Gebrauchsanweisung und Sicherheitshinweise" vor der ersten Verwendung sorgfältig durch.

en Please read the "Use & Safety instructions" booklet carefully before first use.

nl Lees de brochure "Gebruiken veiligheidsinstructies" zorgvuldig door voordat u het voor het eerst gebruikt.

es Lea atentamente el folleto de "Instrucciones de uso y seguridad" antes de usarlo por primera vez.

pt Leia atentamente o folheto "Instruções de uso e segurança" antes do primeiro uso.

ru Пожалуйста, внимательно прочитайте буклет "Инструкции по эксплуатации и безопасности" перед первым использованием.

kk Алғаш рет қолданар алдында «Қолдану және қауіпсіздік нұсқаулары» кітапшасын мұқият оқып шығыңыз.

pl Przeczytaj uważnie broszurę "Instrukcja użytkowania i bezpieczeństwa" przed pierwszym użyciem.

uk Будь ласка, уважно прочитайте буклет "Інструкції з використання та безпеки" перед першим використанням.

cs Před prvním použitím si pečlivě přečtěte brožuru "Návod k použití a bezpečnostní pokyny".

sk Pred prvým použitím si pozorne prečítajte brožúru "Pokyny na použitie a bezpečnosť".

hu Kérjük, figyelmesen olvassa el az "Használati és biztonsági utasítások" füzetet az első használat előtt.

ro Vă rugăm să citiți cu atenție broșura "Instrucțiuni de utilizare și siguranță" înainte de prima utilizare.

bg Моля, прочетете внимателно брошурата „Инструкции за употреба и безопасност“ преди първото използване.

sl Pred prvo uporabo natančno preberite knjižico "Navodila za uporabo in varnost".

hr Molimo pročitajte knjižicu "Upute za upotrebu i sigurnost" pažljivo prije prve uporabe.

bs Molimo pročitajte knjižicu "Upute za upotrebu i sigurnost" pažljivo prije prve uporabe.

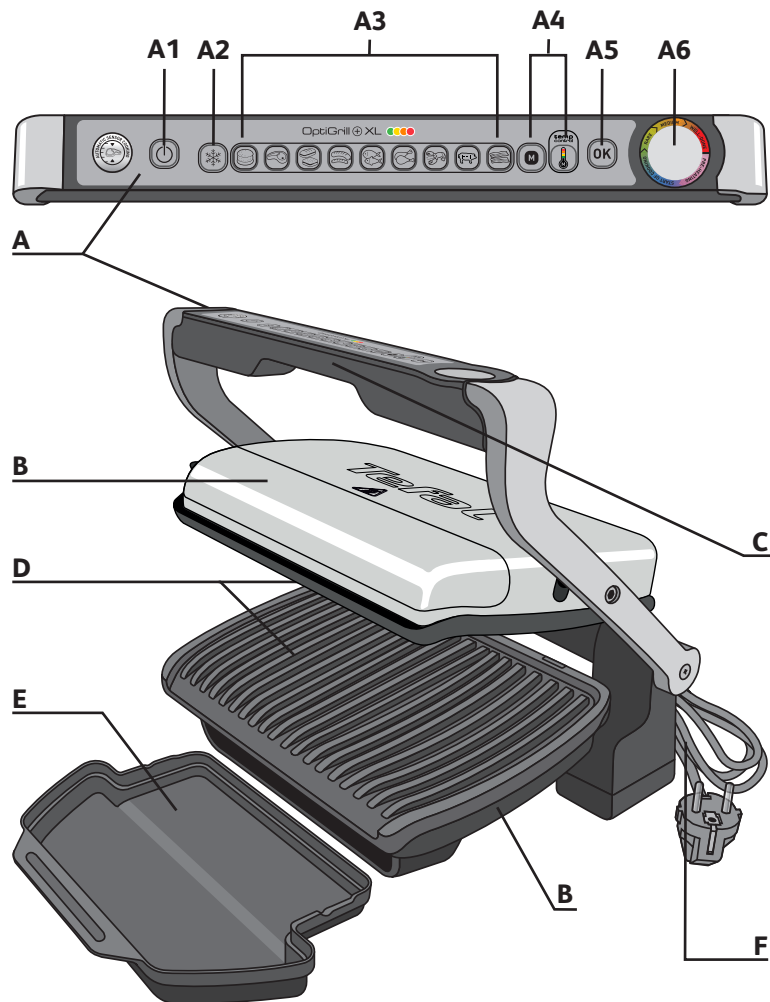
sr Молимо вас да пажљиво прочитате брошуру "Упутство за употребу и безбедност" пре прве употребе.

et Lugege enne esimest kasutamist hoolikalt läbi brošüür "Kasutusja ohutusjuhised".

lt Prieš pirmą kartą naudodami atidžiai perskaitykite bukletą „Naudojimo ir saugos instrukcijos“.

lv Lūdzu, rūpīgi izlasiet brošūru "Lietošanas un drošības norādījumi" pirms pirmās lietošanas.

el Διαβάστε προσεκτικά το φυλλάδιο "Οδηγίες Χρήσης & Ασφάλειας" πριν από την πρώτη χρήση.



Description

A Tableau de bord

A1 Bouton marche/arrêt

A2 Mode surgelé

A3 Programmes de cuisson

A4 Mode manuel de 4 réglages de température voir quick start guide spécifique mode manuel

A5 Bouton OK

A6 Indicateur de niveau de cuisson

B Corps de l'appareil

C Poignée

D Plaques de cuisson

E Tiroir de récupération de jus

F Cordon d'alimentation

Guide de couleur des diodes (DEL)

préchauffage

début de la cuisson



VIOLET CLIGNOTANT
Attendre.



VIOLET FIXE
Fin du préchauffage.
Attente des aliments.



BLEU
Début de la cuisson.



VERT
Pendant la cuisson, un signal sonore retentit pour avertir l'utilisateur que le degré de cuisson « saignant » (jaune) sera bientôt atteint.

cuisson - prêt à consommer

maintien au chaud
30 min. environ



JAUNE
Cuisson « saignant ».



ORANGE
Cuisson « à point ».



ROUGE
Cuisson « bien cuit ».



ROUGE CLIGNOTANT
Fin de cuisson « bien cuit ».



VERT FIXE
La fonction manuelle est sélectionnée ou mise en marche automatique, reportez-vous au « Guide de dépannage » à la page 12.



BLANC AVEC CLIGNOTEMENT
Reportez-vous au « Guide de dépannage » (Joignez le service à la clientèle...)

Guide des programmes de cuisson automatique

Steak haché

Poisson

Bacon

Viande rouge

Volaille

Mode manuel :

Panini/Sandwich

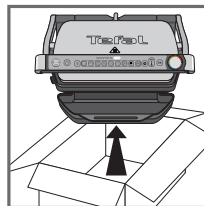
Fruit de mer

gril traditionnel pour le fonctionnement manuel, comportant 4 réglages de température différents (de 110°C à 285°C)

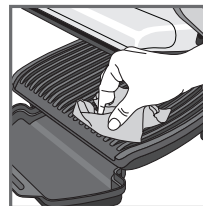
Saucisses/agneau

Porc

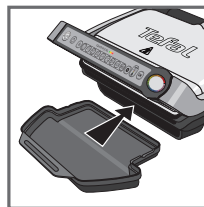
1 Réglage



1



2

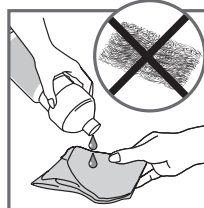


3

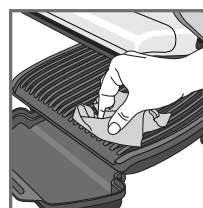


4

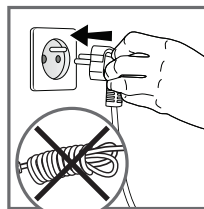
2 Préchauffage



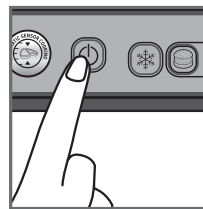
5



6



7



8

1 Enlevez tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil. Selon la langue, le sticker couleur autour de l'indicateur de niveau de cuisson peut être changé. Il suffit de le remplacer par celui qui se trouve à l'intérieur de l'emballage de l'appareil.

2 Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement les plaques avec de l'eau chaude et du détergent à vaisselle, rincez et séchez soigneusement.

3-4 Installez le tiroir amovible de récupération de jus à l'avant de l'appareil.

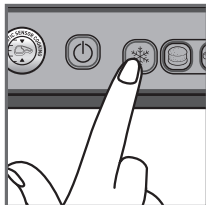
5 Si vous le souhaitez, pour obtenir de meilleurs résultats, vous pouvez essuyer les plaques de cuisson à l'aide d'un essuie-tout imprégné d'un peu d'huile de cuisson pour améliorer l'efficacité de la surface antiadhésive.

5bis Assurez-vous que les plaques supérieures et inférieures sont correctement positionnées dans le produit. Ne lancez pas le préchauffage sans plaques.

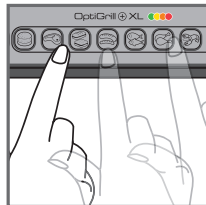
6 Éliminez tout surplus d'huile à l'aide d'un essuie-tout propre.

7 Branchez l'appareil sur le secteur. (Notez que le cordon doit être entièrement déroulé).

8 Appuyez sur l'interrupteur.



9



10

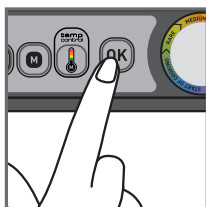
9 Si l'aliment à cuire est congelé, appuyez sur le bouton correspondant.

10 Sélectionnez le mode de cuisson approprié en fonction du type d'aliment à cuire.

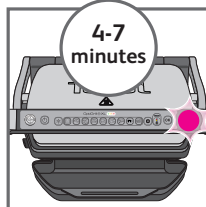
6 programmes de cuisson automatiques et un mode manuel comportant quatre réglages de température différents

	Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire des steaks hachés.		Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire des fruits de mer.
	Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire du porc.		Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire de la viande rouge.
	Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire des paninis/sandwichs.		Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire du bacon.
	Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire du porc, des saucisses ou de l'agneau.		Si vous sélectionnez le mode Manuel, l'indicateur sera vert et vous pourrez régler manuellement le temps de cuisson. Ce mode manuel comporte 4 réglages de température différents (vert, jaune, orange et rouge). Voir quick start guide spécifique.
	Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire du poisson, des pavés de saumon.		
	Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire de la volaille.		

En cas de doute sur le mode de cuisson à utiliser pour d'autres aliments non répertoriés ci-dessus, reportez-vous au « Tableau de cuisson pour aliments hors programmes », page 13.



11

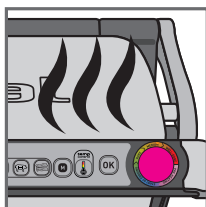


12

11 Appuyez sur le bouton « OK » : l'appareil commence le préchauffage et l'indicateur de niveau de cuisson clignote en violet.

Remarque : si vous sélectionnez un programme par erreur, revenez à l'étape 8.

12 Attendez 4 à 7 minutes.

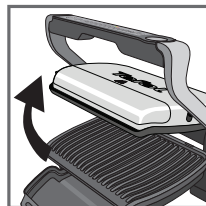


13

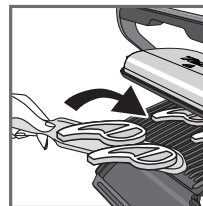
13 Un signal sonore retentit et l'indicateur du degré de cuisson cesse de clignoter en violet pour signaler que le mode préchauffage est terminé.

Commentaire : si l'appareil demeure fermé trop longtemps une fois le préchauffage terminé, le système de sécurité mettra l'appareil hors tension.

3 Cuisson



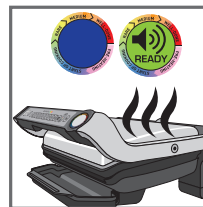
14



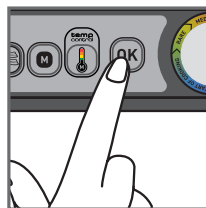
15



16



17



18

14-15 Après le préchauffage, l'appareil est prêt à être utilisé. Soulevez le couvercle du grill et mettez la nourriture sur la plaque de cuisson.

Commentaire : si l'appareil demeure ouvert trop longtemps, le système de sécurité mettra l'appareil hors tension automatiquement.

16-17 L'appareil sélectionne automatiquement le cycle de cuisson (temps et température) selon la quantité et l'épaisseur des aliments.

Fermez l'appareil pour que commence le cycle de cuisson. L'indicateur du degré de cuisson devient bleu, puis vert pour indiquer que la cuisson est en cours (pour obtenir de meilleurs résultats, évitez d'ouvrir l'appareil ou de déplacer vos aliments pendant la cuisson).

Pendant la cuisson, un signal sonore avertit l'utilisateur chaque fois qu'un degré de cuisson est atteint (p. ex., saignant/jaune).

Remarque : pour les aliments très minces, fermez l'appareil et attendez que le bouton « OK » clignote et que l'indicateur demeure « violet fixe ». Appuyez alors sur « OK » pour permettre à l'appareil de reconnaître l'aliment et lancer le cycle de cuisson.

18 Selon le degré de cuisson, l'indicateur change de couleur. Lorsque l'indicateur est jaune et accompagné d'un signal sonore, votre aliment est saignant, lorsque l'indicateur est orange avec un signal sonore, la cuisson de l'aliment est à point, lorsqu'il est rouge l'aliment est bien cuit.

Remarque : pour obtenir un degré de cuisson « bleu », retirez la viande quand l'indicateur de degré de cuisson s'allume en vert.

Notez, notamment pour la viande, qu'il est normal que les résultats de cuisson varient selon le type, la qualité et l'origine de la nourriture.

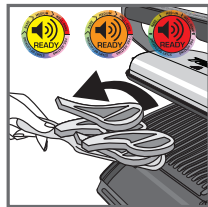


fr

3 Cuisson



19



20



21

Cuisson de plus grandes quantités d'aliments

Si vous désirez faire cuire plus d'aliments, veuillez faire préchauffer à nouveau l'appareil (reportez-vous à la section 2. « Préchauffage », à partir du point 9), même s'il s'agit du même type d'aliment.

Comment faire cuire plus d'aliments :

Une fois que la cuisson de votre première quantité d'aliments est terminée :

1. Assurez-vous que l'appareil est fermé et qu'il n'y a pas d'aliments à l'intérieur.
2. Sélectionnez le mode ou programme de cuisson approprié (cette étape est nécessaire même si le mode de cuisson est le même que pour les aliments précédents).
3. Appuyez sur le bouton « OK » pour commencer le préchauffage. Pendant le préchauffage, l'indicateur du degré de cuisson clignote en violet.
4. Une fois le préchauffage terminé, un signal sonore retentit et l'indicateur du degré de cuisson arrête de clignoter en violet.
5. L'appareil est prêt à utiliser une fois le préchauffage terminé. Soulevez le couvercle du grill et mettez les aliments à l'intérieur de l'appareil.

Important :

- Veuillez noter que le préchauffage est obligatoire pour chaque nouvelle quantité d'aliments.

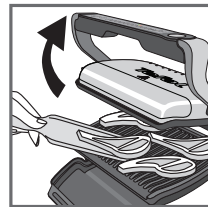


19-20 Lorsque la couleur correspondant à votre choix du degré de cuisson apparaît, ouvrez l'appareil et retirez vos aliments.

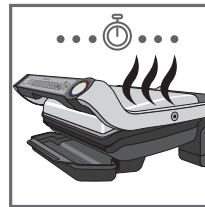
21 Abaissez le couvercle. Le panneau de commande s'allume et se met en mode « Sélection de programme ».

Commentaire : le système de sécurité mettra l'appareil hors tension automatiquement si aucun programme n'est sélectionné.

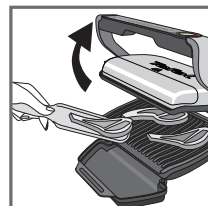
4 Commentaires



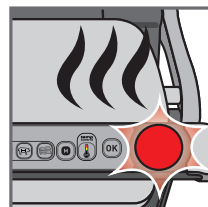
22



23



24



25



Rappel : avant de lancer le préchauffage, assurez-vous que l'appareil est fermé et qu'il n'y a pas d'aliments à l'intérieur.

- Attendez ensuite que le préchauffage soit terminé avant d'ouvrir le grill et de mettre des aliments à l'intérieur.

Remarque : si le nouveau cycle de préchauffage est lancé immédiatement après la fin du cycle précédent, le temps de préchauffage sera plus court.

22-23-24

En fonction des préférences personnelles de chaque personne, ouvrez le grill et retirez les aliments ayant atteint le degré de cuisson souhaité, puis refermez le grill pour poursuivre la cuisson des autres aliments. Le programme poursuivra le cycle de cuisson jusqu'au degré « bien cuit ».

25 Fonction de maintien au chaud

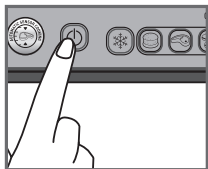
Lorsque le processus de cuisson est terminé, l'appareil active automatiquement la fonction de maintien au chaud, l'indicateur devient rouge et un signal sonore se fait entendre toutes les 20 secondes. Si l'aliment est laissé sur le grill, il continuera à cuire pendant le refroidissement des plaques de cuisson. Vous pouvez arrêter le signal sonore en appuyant sur le bouton « OK ».

Commentaire : le système de sécurité mettra l'appareil hors tension automatiquement après un certain laps de temps.

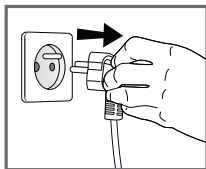
Seconde cuisson

Si vous souhaitez faire cuire d'autres aliments, veuillez vous reporter à la section 21.

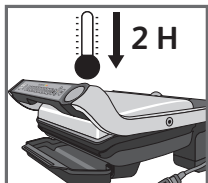
5 Nettoyage et entretien



26



27



28

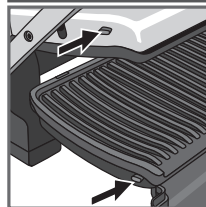
26 Appuyez sur l'interrupteur pour éteindre l'appareil.

27 Débranchez le gril.

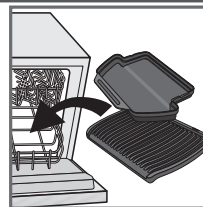
28 Laissez refroidir pendant au moins 2 heures.
Pour éviter des brûlures accidentelles, laissez le gril refroidir complètement avant de procéder à son nettoyage.



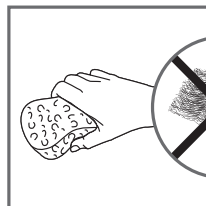
6 Nettoyage



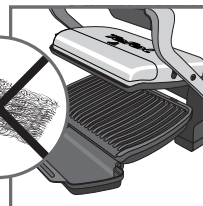
29



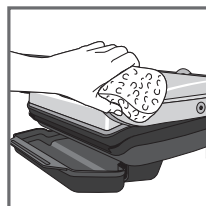
30



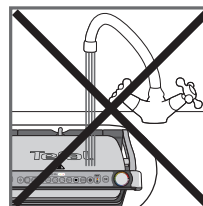
31



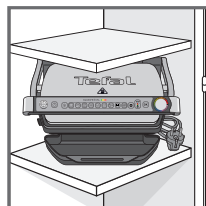
32



33



34



35

29 Avant le nettoyage, débloquez et retirez les plaques pour éviter d'endommager la surface de cuisson.

30 Le tiroir de récupération de jus et les plaques de cuisson peuvent aller au lave-vaisselle. L'appareil et son cordon ne doivent jamais être mis au lave-vaisselle. Les éléments chauffants (c.-à-d. les parties visibles et accessibles) ne doivent jamais être nettoyés après que les plaques ont été enlevées. S'ils sont très sales, attendez que l'appareil ait complètement refroidi et nettoyez-les à l'aide d'un chiffon sec. Si vous ne voulez pas mettre les plaques au lave-vaisselle, utilisez de l'eau chaude et un peu de détergent à vaisselle pour les laver, puis rincez-les abondamment pour enlever tout résidu. Essuyez-les soigneusement avec un essuie-tout.

31-32 Si vous ne voulez pas mettre les plaques au lave-vaisselle, utilisez de l'eau chaude et un peu de détergent à vaisselle pour les laver, puis rincez-les abondamment pour enlever tout résidu. Essuyez-les soigneusement avec un essuie-tout.

N'utilisez pas de tampon à récurer métallique, de laine d'acier ou de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer toute partie du gril, utilisez uniquement des tampons de nettoyage en nylon ou non métalliques.

Videz le tiroir de récupération du jus et lavez-le dans de l'eau chaude légèrement savonneuse, puis essuyez-le soigneusement à l'aide d'un essuie-tout.

33 Pour nettoyer le couvercle du gril, passez une éponge imprégnée d'eau chaude et essuyez avec un chiffon doux et sec.

34 N'immergez pas le boîtier du gril dans l'eau ou tout autre liquide.

35 Assurez-vous toujours que le gril est propre et sec avant de le ranger.

36 Toute autre réparation doit être effectuée par un représentant de service agréé.

Guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
Boutons allumé + Indicateur vert fixe + Bouton clignotant + Bouton clignotant	Mise en marche de l'appareil ou démarrage d'un cycle de cuisson auto avec aliments entre les plaques et sans préchauffage (le mode manuel est automatiquement mis en marche).	2 options possibles : - Sélectionnez la température en appuyant sur le bouton puis sur « OK ». Laissez cuire tout en surveillant la cuisson (car utilisation en mode manuel). - Arrêtez l'appareil, retirez la nourriture, fermez correctement l'appareil, reprogrammez l'appareil et attendez la fin du préchauffage.
L'appareil s'arrête tout seul pendant le cycle de préchauffage ou de cuisson.	- L'appareil est resté ouvert trop longtemps en cours de cuisson. - L'appareil est demeuré au repos trop longtemps après la fin du préchauffage ou du maintien au chaud.	Débranchez l'appareil de la prise, attendez 2 à 3 minutes, recommencez le processus. La prochaine fois que vous utiliserez l'appareil, veillez à l'ouvrir et à le refermer rapidement pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson. Si le problème persiste, contactez votre service clientèle Tefal local.
Indicateur blanc clignotant + bouton / / / clignotant + bip intermittent	- Défaillance de l'appareil. - Appareil rangé ou utilisé dans un local trop froid.	Débranchez, rebranchez immédiatement votre appareil et relancez un cycle de préchauffage. Si le problème persiste, contactez le service clientèle.
L'appareil ne produit plus de signaux sonores.		
Après la préchauffe, j'ai mis en place la nourriture et fermé l'appareil, l'indicateur reste violet et la cuisson ne démarre pas.	- Votre nourriture a une épaisseur supérieure à 4 cm. - Vous n'avez pas entièrement ouvert le grill pour mettre en place la nourriture. - Aliment non détecté L'aliment est trop mince, « OK » clignote.	- L'épaisseur de l'aliment ne doit pas être supérieure à 4 cm. - Ouvrez complètement le grill, puis refermez-le. - Confirmez le début de la cuisson en appuyant sur le bouton .
L'appareil se met en mode manuel + Indicateur rouge clignotant	Le temps de préchauffage n'est pas complètement écoulé.	- Laissez cuire tout en surveillant la cuisson (car utilisation en mode manuel) ou - Arrêtez le grill, retirez les aliments, fermez le grill, sélectionnez à nouveau le programme souhaité et attendez la fin du préchauffage.
Indicateur blanc clignotant + bouton clignotant + signal sonore continu	Panne de l'appareil	Débranchez l'appareil et contactez votre service clientèle.

Conseil, notamment pour la viande : les résultats de cuisson des programmes prédéfinis peuvent varier selon l'origine, la coupe et la qualité de l'aliment à cuire, les programmes ayant été définis et testés avec des aliments de bonne qualité. De même, l'épaisseur de la viande doit être prise en compte lors de la cuisson; vous ne devez pas faire cuire d'aliments de plus de 1,5 po/4 cm d'épaisseur.

Guide de cuisson (programmes automatiques)

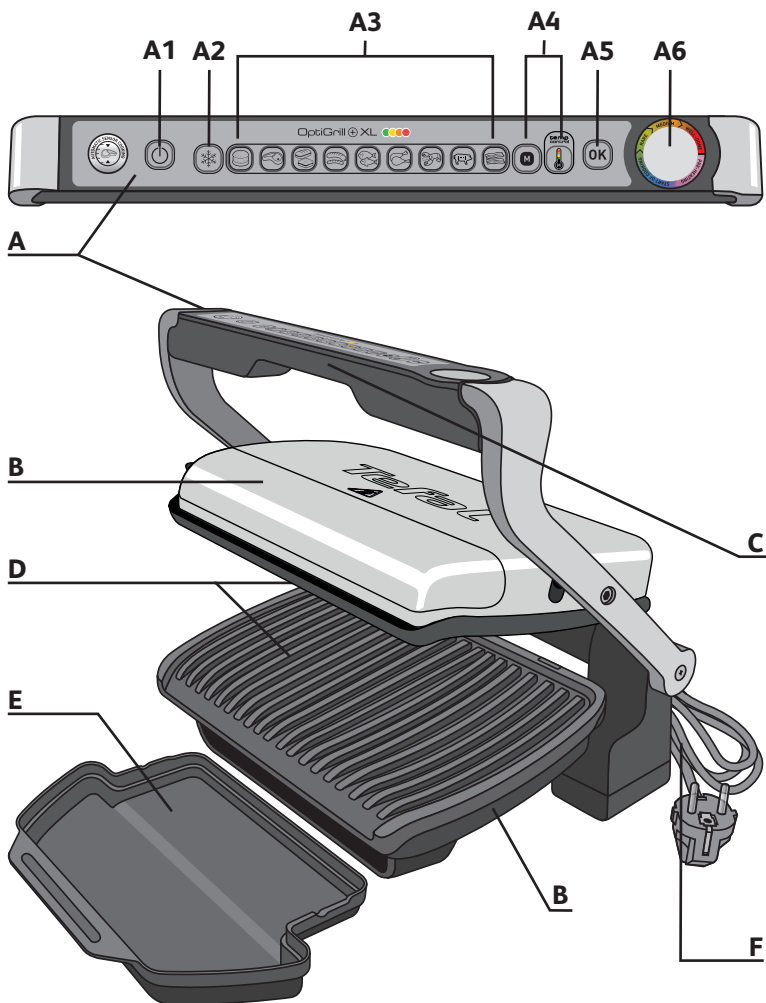
Programme dédié	Indicateur de couleur du degré de cuisson		
Viande rouge	Saignant	À point	Bien cuit
Steak haché	Saignant	À point	Bien cuit
Panini/Sandwich	Légèrement cuit	Bien cuit	Croustillant
Poisson	Légèrement cuit	À point	Bien cuit
Volaille			Très cuit
Saucisses/agneau			Très cuit
Porc			Très cuit
Bacon	Légèrement cuit	Bien cuit	
Fruit de mer		À point	Bien cuit

Conseil : si vous souhaitez que la viande soit très saignante (bleue), vous pouvez utiliser

Guide de cuisson (y compris le mode manuel)

Aliment		Programme de cuisson	Degré de cuisson		
			saignant	à point	bien cuit
Pain	Tranches de pain, sandwichs grillés				
	Hamburger : (après pré cuisson de la viande)				
Viandes et volailles	Agneau (désossé)				
	Tranche de jambon à cuire				
	Pépites de poulet congelées				
	Poitrine de poulet marinée				
	Filet de porc (désossé), flanc de porc				
	Magret de canard				
Poissons	Truite entière				
	Darne de thon				
	Grosses crevettes (non décortiquées et décortiquées)				
	Crevettes décortiquées				
	Gambas				
Mode manuel Voir quick start guide spécifique mode manuel			4 réglages de température différents		

Pour les aliments surgelés, appuyez sur avant de sélectionner votre programme.



Beschreibung

A Bedienfeld

A1 Ein-/Ausschalter

A2 Tiefkühlkost-Modus

A3 Grillprogramme

A4

A5 OK-Knopf

A6 Garstufenanzeige

B Haupteinheit

C Griff

D Grillplatten

E Abtropfschale

F Netzkabel

Erklärung der LED-Farben

Vorheizen



LILA BLINKEN
Warten.



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



BLAU
Grillvorgang startet



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

Grillen - zum Verzehr bereit



GELB
Grillmodus „blutig“.



ORANGE
Grillmodus „halb durch“



ROT
Grillmodus „durchgebraten“



ROTES BLINKEN
Grillmodus „durchgebraten“ beendet



STETIG GRÜN LEUCHTEND
Manuelle Funktion wurde gewählt oder automatisch
aktiviert, siehe „Fehlerbehebung“ Seite 23.



WEISSES BLINKEN
Siehe „Fehlerbehebung“
Kundendienst kontaktieren

Warmhalten „30 ungefähr“

Erklärung der automatischen Grillprogramme



Hamburger



Rotes Fleisch



Panini/Sandwich



Würstchen/Lamm



Fisch



Geflügel



Meeresfrüchte



Schweinefleisch



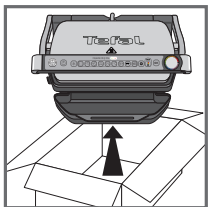
Speck



Manueller Modus:

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

1 Einstellung



1



2

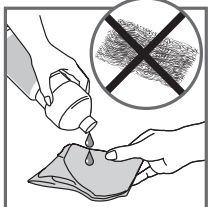


3



4

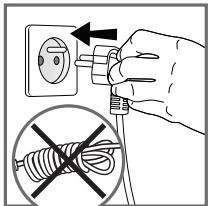
2 Vorheizen



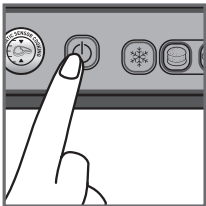
5



6



7



8

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

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

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

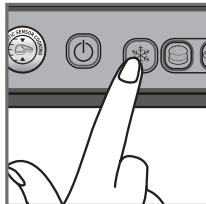
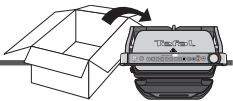
5 Um die besten Ergebnisse zu erzielen, können Sie die Grillplatten mit einem Papiertuch, das in etwas Speiseöl getaucht wurde, abreiben, um die Antihaf-Wirkung zu verbessern.

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

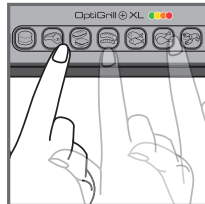
6 Entfernen Sie überschüssiges Öl mit einem sauberen Papiertuch.

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

8 Drücken Sie den Ein-/Ausschalter.



9

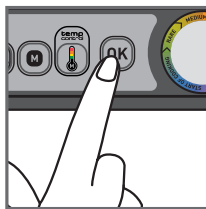


10

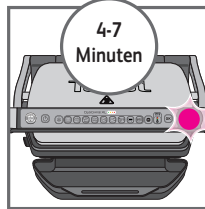
9 automatische Grillprogramme und ein manueller Modus mit 4 verschiedenen Temperatureinstellungen

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

Wenn Sie sich nicht sicher sind, welchen Grillmodus Sie für hier nicht aufgeführte Lebensmittel benutzen sollten, ziehen Sie bitte die „Zubereitungstabelle für nicht in den Programmen enthaltene Lebensmittel“ auf Seite 24.



11



12

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

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

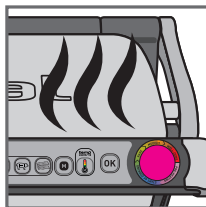
11 Drücken Sie den „OK“-Knopf: Das Gerät beginnt vorzuheizen und die Garstufenanzeige blinkt lila.

NB: Falls Sie das falsche Programm ausgewählt haben, gehen Sie zurück zu Seite 8.

12 Warten Sie vier bis sieben Minuten.

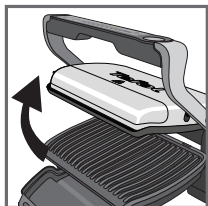
13 Ein akustisches Signal ertönt und die Garstufenanzeige hört auf, lila zu blinken; das Vorheizen ist jetzt abgeschlossen.

Anmerkungen: Am Ende des Vorheizens schaltet das Schutzsystem das Gerät aus, wenn das Gerät nicht geöffnet wird.

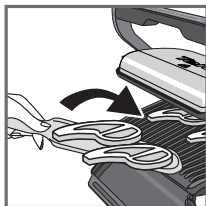


13

3 Grillen



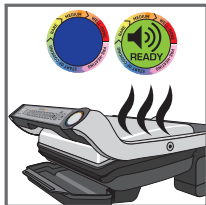
14



15



16



17



18

14-15 Nach dem Vorheizen ist das Gerät einsatzbereit. Öffnen Sie den Grill und legen Sie das Grillgut auf die Grillplatten.

Anmerkungen: Wenn das Gerät zu lange geöffnet bleibt, schaltet das Schutzsystem das Gerät automatisch aus.

16-17 Das Gerät passt den Grillvorgang (Zeit und Temperatur) automatisch der Dicke und Menge des Grillgutes an.

Schließen Sie das Gerät, um den Grillvorgang zu starten. Die Garstufenanzeige leuchtet nun blau und wechselt dann zu grün, um anzuzeigen, dass der Grillvorgang läuft. (Um die besten Ergebnisse zu erzielen, öffnen Sie das Gerät oder wenden Sie die Lebensmittel während des Grillvorgangs nicht.).

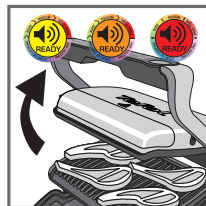
Während des Grillvorgangs ertönt zu jeder Garphase ein Signalton, um dem Benutzer anzuzeigen, dass eine Garstufe (z. B. blutig/ gelb) erreicht wurde.

Bitte beachten Sie bei sehr dünnen Scheiben oder Stücken: Schließen Sie das Gerät, daraufhin blinkt der „OK“-Knopf und die Anzeige leuchtet stetig lila. Drücken Sie „OK“, um sicherzustellen, dass das Gerät das Grillgut erkennt und dass der Grillvorgang startet.

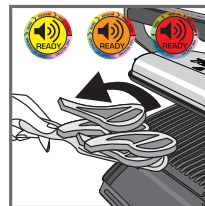
18 Die Anzeige wechselt je nach Garstufe die Farbe. Wenn die Anzeige gelb leuchtet und ein akustisches Signal ertönt, ist Ihre Speise nicht durchgebraten bzw. blutig; wenn die Anzeige orange leuchtet und ein akustisches Signal ertönt, ist Ihre Speise halb durch- bzw. medium; und wenn die Anzeige rot leuchtet, ist Ihre Speise durchgebraten.

NB: Wenn Sie Ihr Fleisch stark blutig mögen, nehmen Sie das Fleisch vom Grill, wenn die Garstufenanzeige grün leuchtet. Bitte beachten Sie, dass insbesondere für Fleisch gilt, dass das Garergebnis je nach Art, Qualität und Herkunft der Lebensmittel variiert.

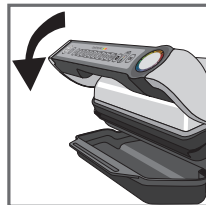
3 Grillen



19



20



21

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

21 Schließen Sie das Gerät. Das Bedienfeld leuchtet auf und geht in den „Programmauswahl“-Modus.

Anmerkung: Das Schutzsystem schaltet das Gerät automatisch aus, wenn kein Programm ausgewählt wird.

Weitere Lebensmittel grillen

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

So führen Sie einen weiteren Grillvorgang durch:

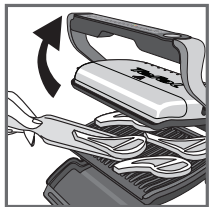
Nachdem Sie Ihren ersten Grillvorgang beendet haben:

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

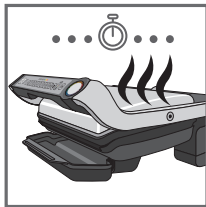
Wichtig:

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

4 Anmerkungen



22



23



24



25

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

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

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

22-23-24

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

25 Warmhaltefunktion

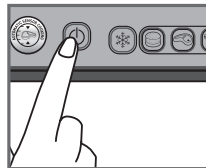
Wenn der Grillvorgang beendet ist, schaltet das Gerät automatisch in den Warmhaltemodus, die Garstufenanzeige wechselt automatisch zu rot und alle 20 Sekunden ertönt ein akustisches Signal. Wenn sich noch Lebensmittel auf dem Grill befinden, garen diese weiter, während die Grillplatten abkühlen. Sie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

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

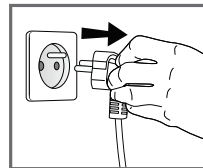
Zweiter Grillvorgang

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

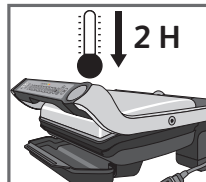
5 Reinigung und Instandhaltung



26



27



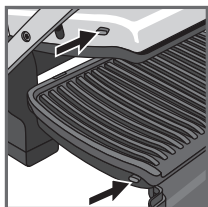
28

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

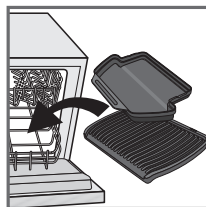
27 Ziehen Sie den Netzstecker des Grills aus der Steckdose.

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

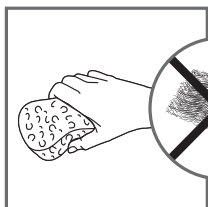
6 Reinigung



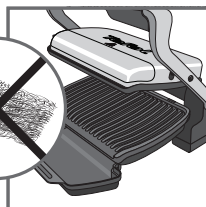
29



30



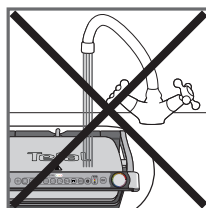
31



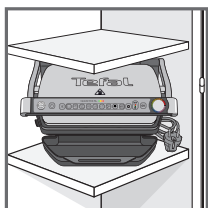
32



33



34



35

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

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

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

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

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

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

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

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

Fehlerbehebung

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

Tipp, insbesondere für Fleisch: Die Garergebnisse der voreingestellten Programme können je nach Herkunft, Schnitt und Qualität des Grillgutes variieren. Die Programme wurden für Lebensmittel von guter Qualität eingestellt und geprüft.

Genauso muss die Dicke der Fleischstücke während des Grillens berücksichtigt werden; Sie können keine Lebensmittel grillen, die dicker als 4 cm sind.

Grill-Leitfaden (automatische Programme)

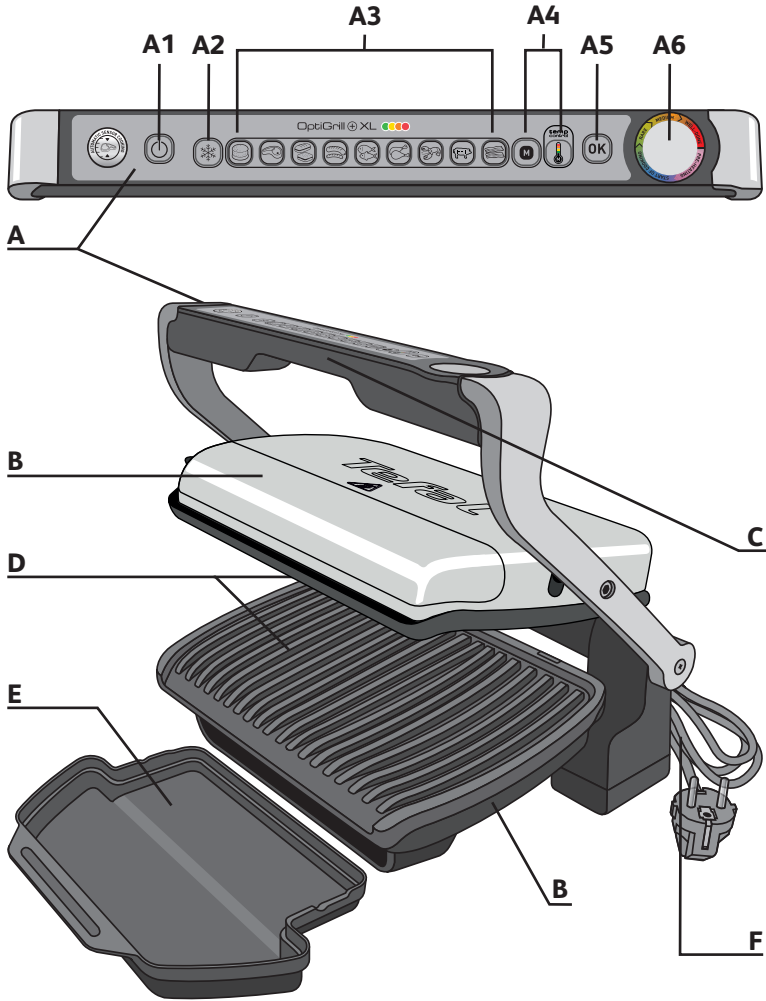
Spezielles Programm	Farbe der Garstufenanzeige		
Rotes Fleisch	Blutig	Halb durch	Durchgebraten
Hamburger	Blutig	Halb durch	Durchgebraten
Panini/Sandwich	Kurz gegrillt	Gebräunt	Knusprig
Fisch	Kurz gegrillt	Medium	Durchgebraten
Geflügel			Gar
Würstchen/Lamm			Gar
Schweinefleisch			Gar
Speck	Kurz gegrillt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

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

Grill-Leitfaden (einschließlich manuellem Modus)

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

Für Tiefkühlkost, drücken, bevor Sie ein Programm wählen.



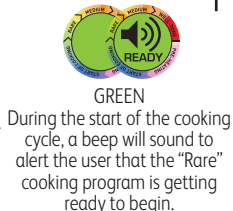
Description

- | | | |
|----------------------------|--|-------------------------|
| A Control panel | A4 Manual mode "4 temperature settings"
See specific manual quick start guide. | C Handle |
| A1 On/off button | A5 OK button | D Cooking plates |
| A2 Frozen food mode | A6 Cooking level indicator | E Drip tray |
| A3 Cooking programs | B Body | F Power cord |

Guide of LED colors

preheating

starting of cooking



cooking - ready to eat

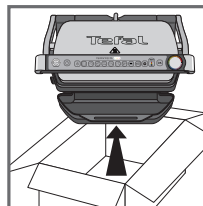
keep warm "30' approximately"



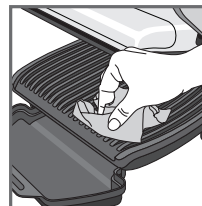
Guide of automatic cooking programs

- | | | |
|-------------------|----------|--|
| Burger | Fish | Bacon |
| Red meat | Poultry | Manual mode: |
| Panini / Sandwich | Sea food | Traditional grill for manual operation with 4 different temperature settings (from 110°C to 285°C) |
| Sausage/lamb | Pork | |

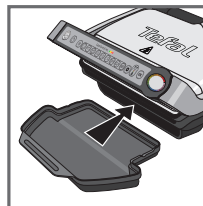
1 Setting



1



2

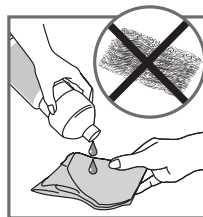


3

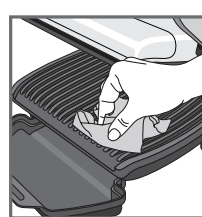


4

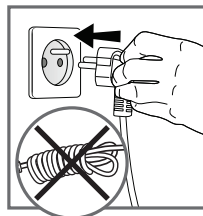
2 Pre-heating



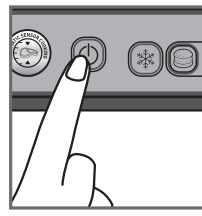
5



6



7



8

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

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

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

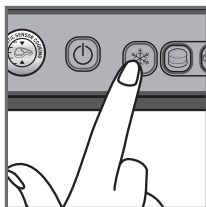
5 For the best results you may wipe the cooking plates using a paper towel dipped in a little cooking oil, to improve the non-stick release.

5bis Ensure that the bottom cooking plate and the upper cooking plate are correctly positioned in the product before the pre-heating phase begins.

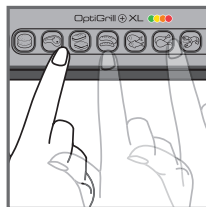
6 Remove any surplus oil using a clean kitchen paper towel.

7 Connect the appliance to an outlet. (note the cord should be fully unwound).

8 Press the On/Off button.



9



10

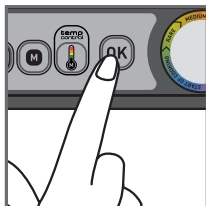
9 If the food that you wish to cook is frozen, press the "frozen food" button.

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

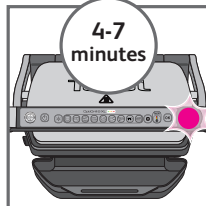
9 automatic cooking programs and a manual mode with 4 different temperature settings

	Select this cooking program if you want to cook burgers.		Select this cooking program if you want to cook sea food.
	Select this cooking program if you want to cook pork.		Select this cooking program if you want to cook red meat.
	Select this cooking program if you want to cook a panini/sandwich		Select this cooking program if you want to cook bacon
	Select this cooking program if you want to cook sausage/lamb.	 If you select Manual mode the indicator light is green and you have manual control of the cooking time. 4 different temperature settings are available for this manual mode (green, yellow, orange and red). See specific manual quick start guide.	
	Select this cooking program if you want to cook fish.		
	Select this cooking program if you want to cook poultry.		

If you are uncertain about what cooking mode to use for other foods because it is not listed above, please refer to the "Cooking table for out of program food" page 35.



11

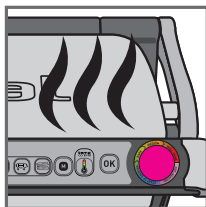


12

11 Press the "OK" button: the appliance starts pre-heating and the cooking level indicator flashes purple.

NB: If you have selected the wrong program, return to stage 8.

12 Wait for 4-7 minutes.



13

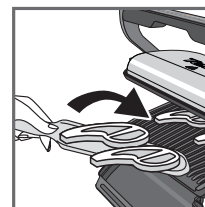
13 An audible tone is heard and the cooking level indicator stops flashing purple the pre-heating mode is complete.

Comments: At the end of pre-heating, if the appliance remains closed, the safety system will turn off the appliance.

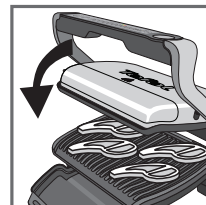
3 Cooking



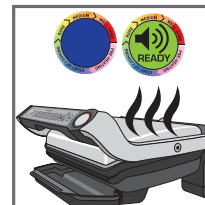
14



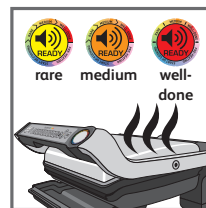
15



16



17



18



14-15 After pre-heating, the appliance is ready for use.

Open the grill and place the food on the cooking plate.

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

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

Close the appliance to start the cooking cycle. The cooking level indicator turns blue and then becomes green to indicate the cooking is in progress (for the best results do not open or move your food during the cooking process).

During the cooking progress, there is a beep at each stage of cooking to warn the user that a cooking level (eg rare/yellow) has been reached.

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

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

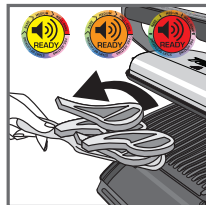
N.B.: if you like your meat very rare, remove the meat when the cooking level indicator turns green.

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

3 Cooking



19



20



21

Cooking more food

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

How to cook another batch of food:

After finishing your first batch of food:

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

Important:

- Please note that any new batch of food, the pre-heating phase is mandatory.

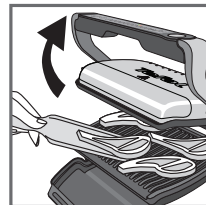
19-20 When the color corresponding to your choice of cooking level appears, open the appliance and remove your food.

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

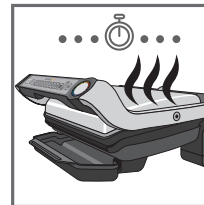
Comment: the security system will turn off automatically if no program selection is made.



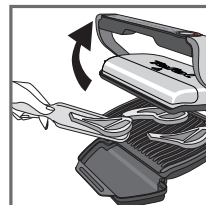
4 Comments



22



23



24



25

Remember to always have the grill closed and no food inside in order for the pre-heating to effectively function.

- Then wait for the pre-heating to be complete before opening the grill and place the food inside.

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

22-23-24

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

25 Keep warm function

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

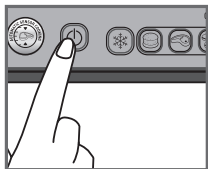
Comment: the safety system will turn the appliance off automatically after a certain amount of time.

Second cooking

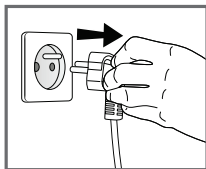
If you want to cook more food, please refer to section 21.



5 Cleaning and maintenance



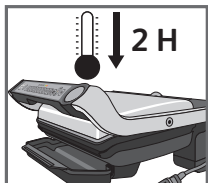
26



27

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

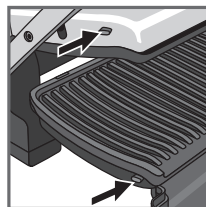
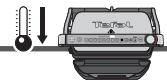
27 Unplug grill from wall outlet.



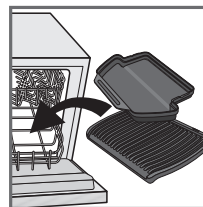
28

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

6 Cleaning



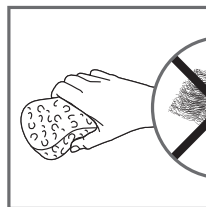
29



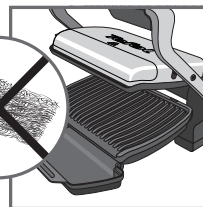
30

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

30 The appliance and its cord cannot be placed in the dishwasher. The heating elements, visible and accessible parts, should not be cleaned after removing the plates. If they are very dirty, wait until the appliance has completely cooled down and clean them with a dry cloth. If you do not want to clean them in a dishwasher, you can use warm water and a little dishwashing liquid to clean the cooking plates, then rinse thoroughly to remove any residue. Dry thoroughly using a paper towel.



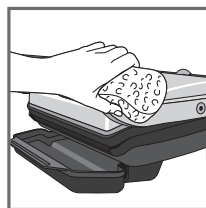
31



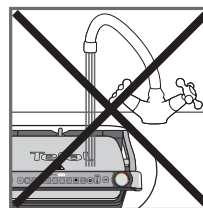
32

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

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



33



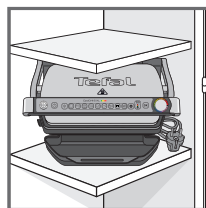
34

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

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

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

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



35

Troubleshooting guide

Problem	Cause	Solution
Button lit + Solid green indicator light + Button flashing + Button flashing	Switching on the appliance or starting an automatic cooking cycle with food between plates and without preheating (manual mode is automatically activated).	2 possible options: - Choose the temperature setting by pressing the button and then press OK. Allow to cook, but you must monitor the cooking (manual mode). - stop the appliance, remove the food, close the appliance properly, re-program the appliance and wait until end of preheating.
The appliance stops during the cycle of pre-heating or cooking.	- The appliance has been kept open for too long while cooking. - The appliance has been idle too long after the end of warm up or keep warm.	Disconnect the appliance from the outlet and leave for 2-3 mins., restart the process. The next time you use the appliance, make sure you open and close it quick for best cooking results. If the problem occurs again contact your local Tefal customer service.
Flashing white indicator light. + / / button flashing + Discontinue bip The appliance no longer beeps.	- Appliance failure. - Appliance stored or used in a room that is too cold.	Disconnect and reconnect your appliance and immediately restart a preheat cycle. If the problem persists, contact your Customer Service.
After the preheating, I have put my food on the grill but the indicator stays on PURPLE and the cooking cycle does not start.	- Your food is thicker than 4 cm. - You have not completely opened the grill to place the food. - Not sensing the food. The food thickness too thin, "OK" is flashing.	- Food must not be thicker than 4 cm. - Completely open the grill then close it. - Confirm the start of the cooking by pressing the button.
The appliance will activate in manual mode + The indicator light will blink red.	Preheating time was cut short.	- Monitor the cooking periodically (for use in manual mode). - Or - Stop the grill, remove food, close the grill, select the new cooking programme you wish to use and wait for the preheating cycle to finish.
Flashing white + button flashing + Continuous bip	Appliance failure	Unplug the product and contact your customer service.

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

Cooking Guide (automatic programs)

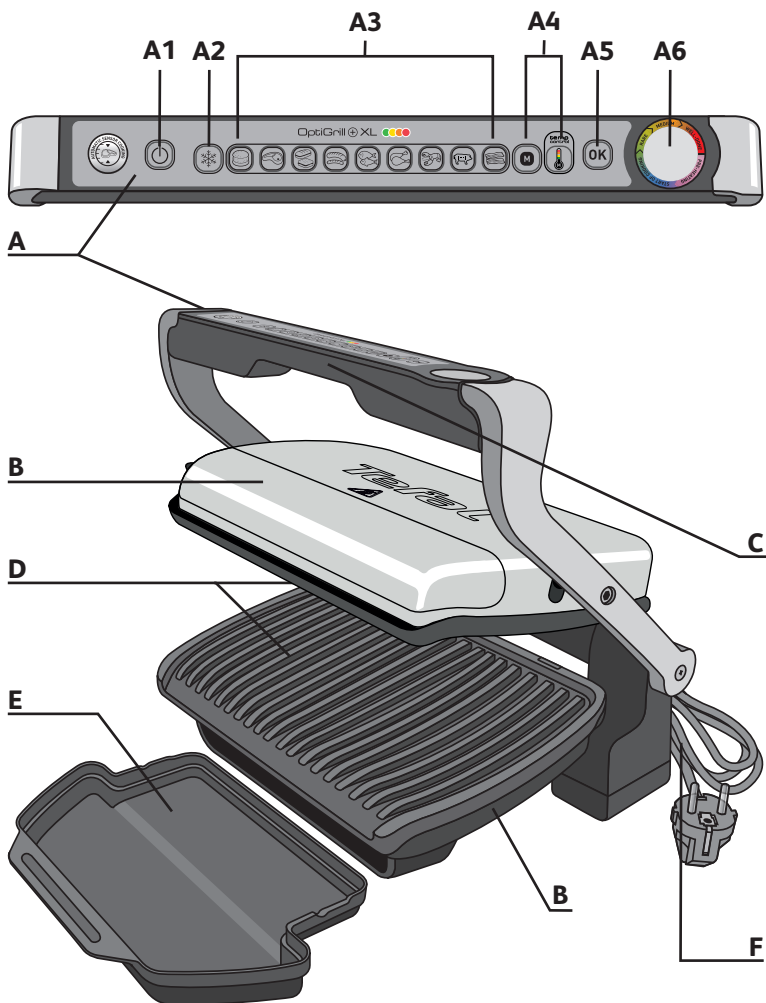
Dedicated program	Cooking level color indicator		
Red meat	Rare	Medium	Well-done
Burger	Rare	Medium	Well-done
Panini / Sandwich	Lightly cooked	Browned	Crispy
Fish	Lightly cooked	Medium	Well-done
Poultry			Fully cooked
Sausage/lamb			Fully cooked
Pork			Fully cooked
Bacon	Lightly cooked	Well-done	
Sea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

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

Cooking Guide (including Manual Mode)

Food		Cooking program	Cooking level		
					
Bread					
Slices of bread, toasted sandwiches					
Burger: (after pre-cooking the meat)					
Meat & Poultry	Lamb (boneless)				
	Slice of ham to cook				
	Frozen chicken nuggets 				
	Marinated chicken breast				
	Pork fillet (boneless), pork belly				
	Duck breast				
Fish	Whole trout				
	Tuna steak				
	King prawns (with and without shells on)				
	Shelled prawns				
	Gambas				
Manual mode			4 different temperature settings		
See specific manual quick start guide					
Grilled vegetables and fruits (need to be of same cut and thickness)					

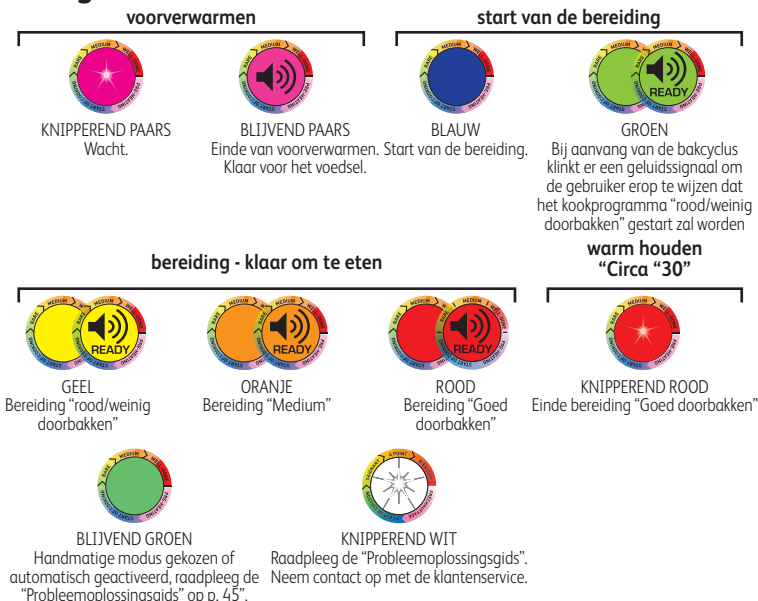
For frozen food, press before selecting your program.



Beschrijving

- | | | |
|---------------------------|---|-----------------------|
| A Bedieningspaneel | A4 “4 temperatuurstanden”
Zie de specifieke snelstartgids | C Handgreep |
| A1 Aan/uit-knop | A5 OK-knop | D Grillplaten |
| A2 Diepvriesmodus | A6 Gaarheidsindicator | E Vetopvangbak |
| A3 Bakprogramma's | B Behuizing | F Snoer |

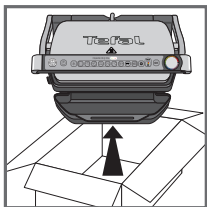
Uitleg over de LED-kleuren



Uitleg over de automatische bakprogramma's

- | | | |
|--|---|--|
|  Hamburger |  Vis |  Spek |
|  Rood vlees |  Gevogelte |  Handmatige modus: |
|  Tosti / Sandwich |  Schaal- en schelpdieren | Traditionele grillmodus om te kiezen uit 4 verschillende temperatuurstanden (tussen 110°C en 285°C) |
|  Worst/Lamsvlees |  Varkensvlees | |

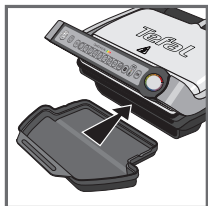
1 Instellen



1



2



3



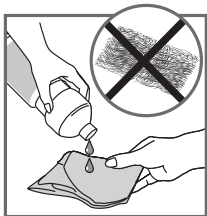
4

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

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

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

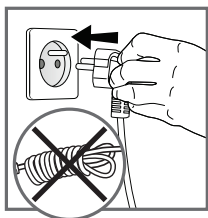
2 Voorverwarmen



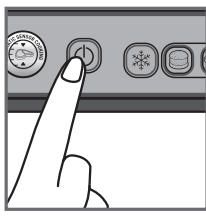
5



6



7



8

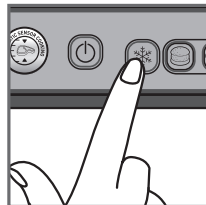
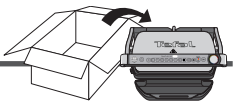
5 U kunt voor het beste bakresultaat de grillplaten inwrijven met keukenpapier doordrenkt met wat bakolie, om zo de doeltreffendheid van de antiaanbaklaag te versterken.

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

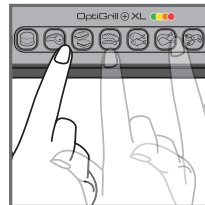
6 Neem olieresten weg met schoon keukenpapier.

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

8 Druk op de Aan/Uit-knop.



9



10

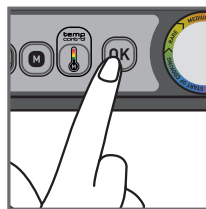
9 Als de ingrediënten die u wilt bakken bevroren zijn, druk op de knop "diepvriesmodus".

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

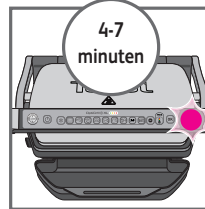
9 automatische bakprogramma's en een handmatige modus met 4 verschillende temperatuurstanden

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

Bij twijfel over de bereidingswijze van ingrediënten die niet in bovenstaande lijst staan, verwijzen we naar de 'Kookgids (waaronder handmatige modus)' op pagina 46.



11

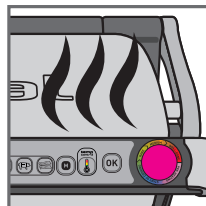


12

11 Druk op de "OK" knop: het apparaat start met voorverwarmen en de gaarheidsindicator wordt paars en knippert.

OPMERKING: Als u een verkeerd programma hebt gekozen, ga terug naar stap 8.

12 Wacht 4 tot 7 minuten

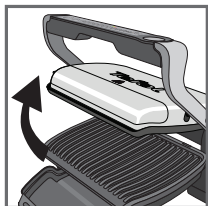


13

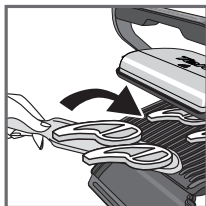
13 U hoort een geluidssignaal en de gaarheidsindicator stopt met knipperen om aan te geven dat de voorverwarmingsfase afgelopen is.

Opmerking: Als het apparaat na de voorverwarmingsfase gesloten blijft, schakelt het beveiligingssysteem het apparaat uit.

3 Bakken



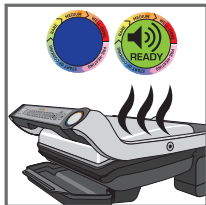
14



15



16



17



18



14-15 Het apparaat is na het voorverwarmen klaar voor gebruik. Open de grill en plaats het voedsel op de grillplaat.

Opmerking: Als het apparaat te lang open blijft staan, schakelt het beveiligingssysteem het apparaat uit.

16-17 Het apparaat past de bakcyclus (tijd en temperatuur) automatisch aan op de dikte en hoeveelheid van de te bakken ingrediënten.

Sluit het apparaat om de bakcyclus te starten. De gaarheidsindicator wordt blauw en vervolgens groen om aan te geven dat het bakproces bezig is (voor het beste resultaat, vermijd het openen van het apparaat of het verplaatsen van de ingrediënten tijdens het bakken).

U hoort tijdens elke fase van het bakproces een geluidssignaal om aan te geven dat een bepaald bereidingsniveau (bijv. rood/weinig doorbakken) is bereikt.

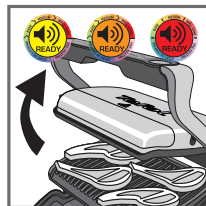
Opmerking voor dunne ingrediënten: sluit het apparaat, de "OK" knippert en de indicator is blijvend "paars". Druk vervolgens op "OK" om ervoor te zorgen dat het apparaat het ingrediënt herkent en de bakcyclus wordt gestart.

18 Afhankelijk van de bereidingsgraad zal de indicator van kleur veranderen. Wanneer de indicator geel is en er een geluidssignaal klinkt, is uw voedsel weinig doorbakken. Wanneer de indicator oranje is en er een geluidssignaal klinkt, is het voedsel medium. Wanneer het rood is, is het voedsel goed doorbakken.

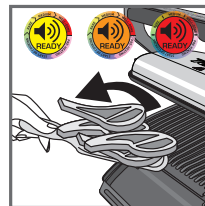
Opmerking: als u uw voedsel graag 'bleu' (bijna rauw) hebt, neem het vlees van de grillplaat zodra de gaarheidsindicator groen is.

Opgelet: vooral voor vlees is het normaal dat de bakresultaten variëren afhankelijk van het type, de kwaliteit en de herkomst van het voedsel.

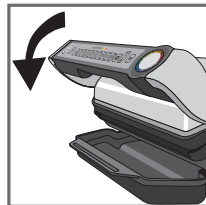
3 Bakken



19



20



21

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

21 Sluit het apparaat. Het bedieningspaneel wordt ingeschakeld en opent de modus 'programmakeuze'.

Opmerking: als er geen programmakeuze wordt gemaakt, schakelt het beveiligingssysteem het apparaat automatisch uit.

Tweede bereiding

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

Hoe aan een tweede bereiding beginnen:

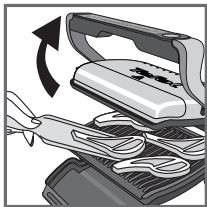
Na het voltooien van uw eerste bereiding:

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

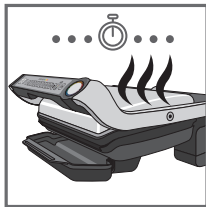
Belangrijk:

- De voorverwarmingsfase moet voor elk nieuwe bereiding worden uitgevoerd.

4 Opmerkingen



22



23



24



25

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

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

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

22-23-24

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

25 Warm houden

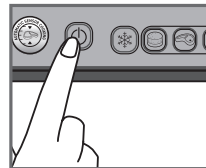
Wanneer het bakproces is afgelopen, activeert het apparaat automatisch de warmhoudfunctie. De gaarheidsindicator wordt rood en er klinkt om de 20 seconden een geluidssignaal. Als het voedsel op de grill blijft liggen, zal het blijven bakken terwijl de grillplaten afkoelen. U kunt het geluidssignaal uitschakelen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

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

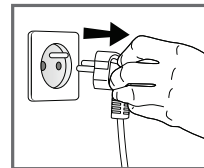
Tweede bereiding

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

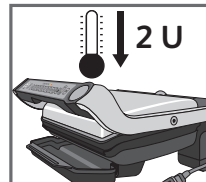
5 Reiniging en onderhoud



26



27



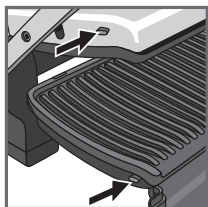
28

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

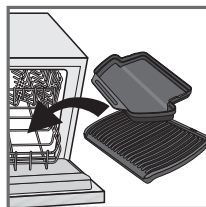
27 Trek de stekker uit het stopcontact.

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

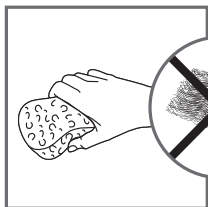
6 Reiniging



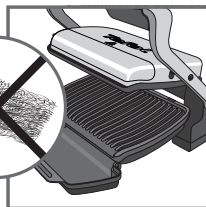
29



30



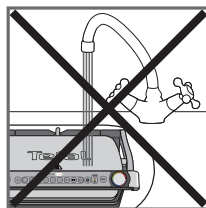
31



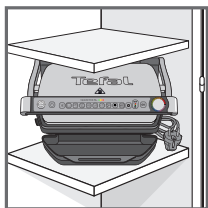
32



33



34



35

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

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

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

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

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

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

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

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



Probleemoplossingsgids

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

Tip, vooral voor vlees: de bakresultaten van de programma's variëren op basis van de herkomst, de manier van snijden en de kwaliteit van het te bakken voedsel. De programma's werden bepaald en getest met voedsel van goede kwaliteit.

Omdat tijdens de bereiding ook met de dikte van het vlees rekening wordt gehouden, kunt u geen voedsel met een dikte van meer dan 4 cm bereiden.

Kookgids (automatische programma's)

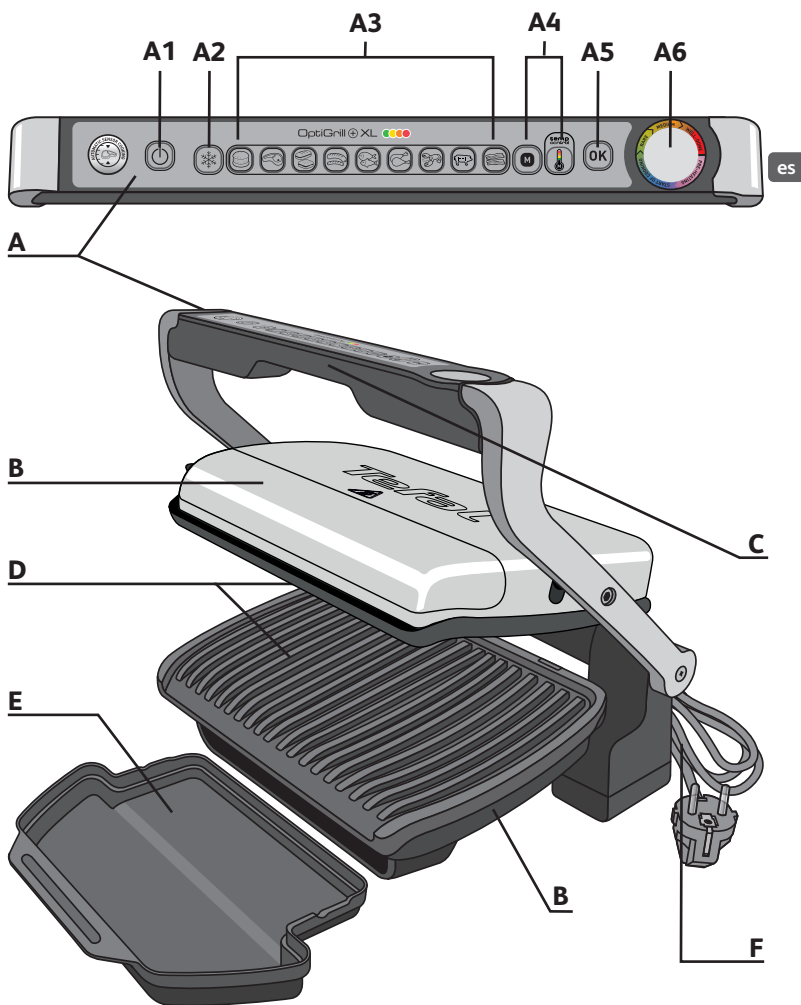
Speciaal programma	Gekleurde gaarheidsindicator		
			
 Rood vlees	Rood/weinig doorbakken	Medium	Goed doorbakken
 Hamburger	Rood/weinig doorbakken	Medium	Goed doorbakken
 Tosti / Sandwich	Lichtjes gebakken	Bruin	Knapperig
 Vis	Lichtjes gebakken	Medium	Goed doorbakken
 Gevogelte			Goed doorbakken
 Worst/Lamsvlees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

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

Kookgids (waaronder handmatige modus)

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

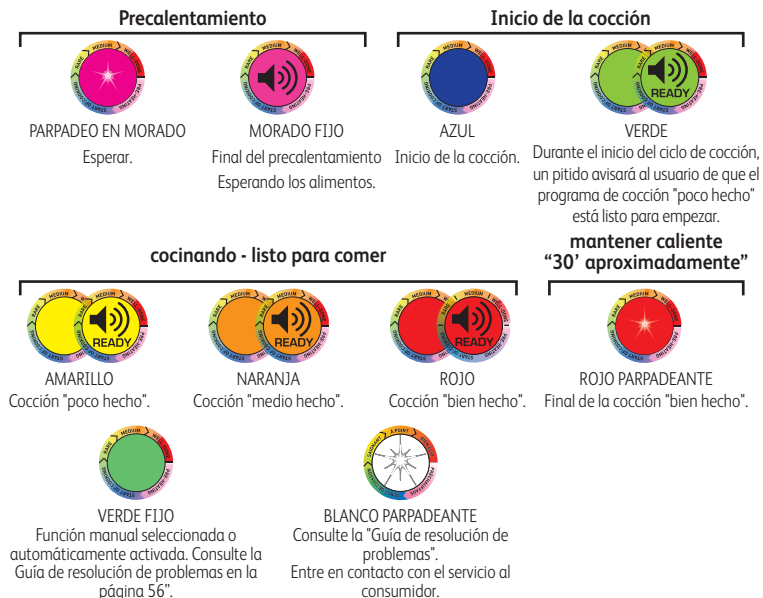
Voor bevroren ingrediënten, druk op  voor u uw programma kiest.



Descripción

- | | | |
|---|---|--------------------------------|
| A Panel de control | A4 Modo manual "4 niveles de temperatura"
Ver el manual específico de la guía de inicio rápido. | C Asa |
| A1 Botón puesta en marcha / parada | A5 Botón OK | D Placas de cocción |
| A2 Modo de alimentos congelados | A6 Indicador de nivel de cocción | E Bandeja de goteo |
| A3 Programas de cocción | B Carcasa | F Cable de alimentación |

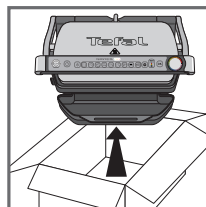
Guía de LED de colores



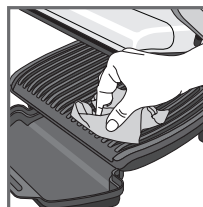
Guía de programas de cocción automática

- | | | |
|-------------------|---------|---|
| | | |
| Hamburguesa | Pescado | Beicon |
| | | |
| Carne roja | Ave | Modo manual: |
| | | Grill tradicional de funcionamiento manual con 4 diferentes niveles de temperatura (de 110°C a 285°C) |
| | | |
| Panini / Sandwich | Marisco | |
| Salchicha/cordero | Cerdo | |

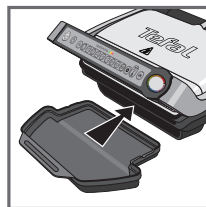
Nivel 1



1



2

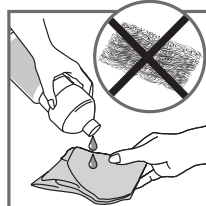


3

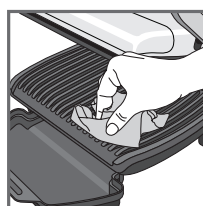


4

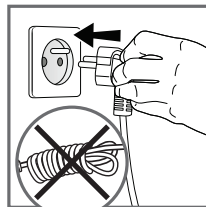
2 Precalentamiento



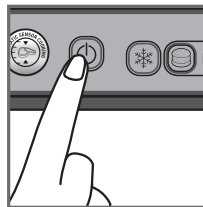
5



6



7



8

1 Retire todo el material de embalaje, adhesivos y accesorios de dentro y de fuera del aparato. El adhesivo de color del indicador de nivel de cocción puede cambiarse, según el idioma. Puede sustituirlo por uno de los que vienen en el embalaje.

2 Antes de usar el aparato por primera vez, limpie bien las placas con agua tibia y un poco de detergente lavavajillas, enjuáguelas y séquelas completamente.

3-4 Coloque la bandeja de goteo en la parte frontal del aparato.

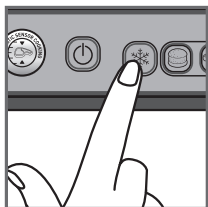
5 Para obtener un resultado óptimo, pase una hoja de papel de cocina humedecida con un poco de aceite de cocinar por las placas para mejorar sus propiedades antiadherentes.

5bis Compruebe las placas de cocción inferior y superior están colocadas correctamente antes de iniciar el precalentamiento.

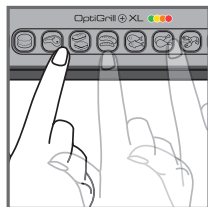
6 Retire el exceso de aceite con papel de cocina.

7 Conecte el aparato a una toma de corriente. (el cable de alimentación debe estar completamente desenrollado).

8 Presione el botón de encendido/apagado.



9



10

9 Si los alimentos que desea cocinar están congelados, presione el botón de "alimentos congelados".

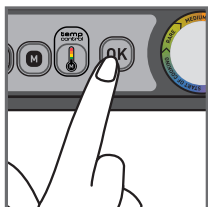
10 Seleccione el modo de cocción apropiado al tipo de alimentos que desea cocinar.

9 Programas de modo de cocción automático y modo manual con 4 niveles de temperatura diferentes.

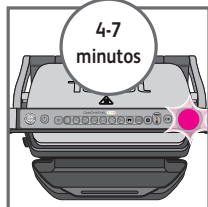
	Seleccione este programa de cocción si desea cocinar hamburguesas.		Seleccione este programa de cocción si desea cocinar marisco.
	Seleccione este programa de cocción si desea cocinar cerdo.		Seleccione este programa de cocción si desea cocinar carne roja.
	Seleccione este programa de cocción si desea cocinar panini/sandwich.		Seleccione este programa de cocción si desea cocinar beicon.
	Seleccione este programa de cocción si desea cocinar salchichas/cordero.		
	Seleccione este programa de cocción si desea cocinar pescado.		
	Seleccione este programa de cocción si desea cocinar aves.		

Si selecciona el modo manual, el piloto indicador se ilumina en verde y puede controlar los tiempos de cocción manualmente. En el modo manual hay disponibles 4 niveles de temperatura (verde, amarillo, naranja y rojo). Ver el manual específico de la guía de inicio rápido.

Si no tiene certeza de qué modo de cocción debe usar con alimentos no incluidos en la lista anterior, consulte la "Tabla de cocción para alimentos no incluidos en el programa de cocción" en la página 57.



11



12

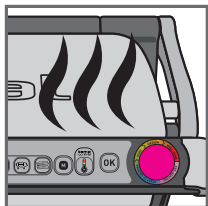
11 Presione el botón **OK**; el aparato empieza a precalentarse y el indicador de nivel de cocción parpadea en color morado.

Observación: Si ha seleccionado un programa equivocado, vuelva al paso 8.

12 Espere de 4-7 minutos.

13 Se escuchará un pitido, el indicador de nivel de cocción dejará de parpadear en color morado y el modo de precalentamiento habrá finalizado.

Comentarios: Al final de la fase de precalentamiento, si el aparato sigue cerrado, el sistema de seguridad apagará el aparato.

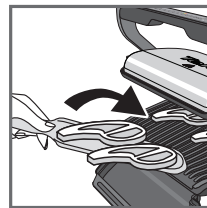


13

3 Cocción



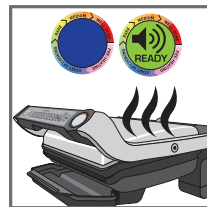
14



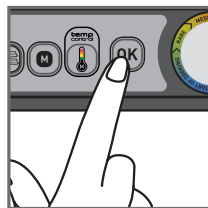
15



16



17



18

14-15 Una vez precalentado, el aparato está listo para usar.

Abra el grill y coloque los alimentos en la placa de cocción.

Comentarios: Si el aparato queda abierto durante demasiado tiempo, el sistema de seguridad lo apagará automáticamente.

16-17 El aparato ajusta el ciclo de cocción automáticamente (tiempo y temperatura) de acuerdo al grosor de los alimentos y a la cantidad.

Cierre el aparato para que comience el ciclo de cocción. El indicador de nivel de cocción se ilumina en azul y una vez que comienza el proceso de cocción se vuelve verde (para obtener un resultado óptimo, no abra el aparato o mueva los alimentos mientras se están cocinando).

Durante la cocción, se escuchará un pitido para avisar al usuario de los niveles de cocción que se alcanzan (por ejemplo: poco hecho/amarillo).

Para alimentos de corte muy fino: Cierre el aparato, el botón **OK** parpadeará y el indicador quedará fijo en color morado. Presione **OK** para asegurarse de que el aparato reconoce los alimentos e inicia el ciclo de cocción.

18 El indicador va cambiando de color según el nivel de cocción. Cuando la luz del indicador es amarilla y se escucha un pitido, los alimentos están poco hechos, cuando el indicador es naranja y se escucha un pitido, la cocción de los alimentos es media, y cuando se vuelve rojo, los alimentos están bien cocinados.

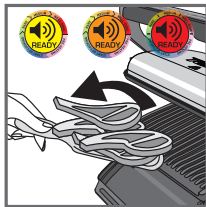
Observación: Si le gusta la carne muy poco hecha, sáquela del aparato cuando el indicador se ilumina en verde.

Tenga en cuenta, especialmente con la carne, que el resultado de la cocción varía dependiendo de su tipo, calidad y origen.

3 Cocción



19



20



21

Cocción de otros alimentos

Si desea cocinar otra tanda de alimentos, vuelva a precalentar el aparato (ver sección 2. Inicie el precalentamiento desde el punto 9) incluso si va a cocinar el mismo tipo de alimentos.

Cómo cocinar otra tanda de alimentos:

Una vez finalizada la primera tanda:

1. Asegúrese de que el aparato está cerrado sin alimentos dentro.
2. Seleccione el modo/programa apropiado de cocción (este paso es necesario incluso si va a seleccionar el mismo tipo de modo de cocción que ha utilizado con la tanda anterior de alimentos).
3. Presione el botón "OK": El aparato comenzará a precalentarse. El precalentamiento lo marca el indicador de nivel de cocción al parpadear en morado.
4. El precalentamiento ha finalizado cuando se escucha un pitido y el indicador de nivel de cocción deja de parpadear en morado.
5. Una vez precalentado, el aparato está listo para usar. Abra el grill y coloque los alimentos dentro.

Importante:

- Tenga en cuenta que para cocinar una nueva tanda de alimentos, la fase de precalentamiento es obligatoria.

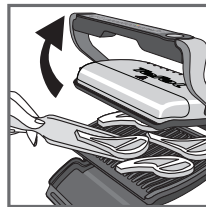


19-20 Cuando el color del indicador sea el seleccionado para el nivel de cocción de sus alimentos, abra el aparato y retire la comida.

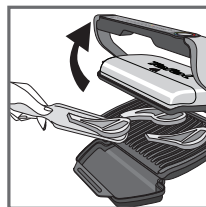
21 Cierre el aparato. El panel de control se ilumina y entra en el modo de "selección de programa".

Observación: El sistema de seguridad del aparato lo apagará si no se selecciona ningún programa.

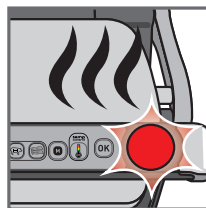
4 Comentarios



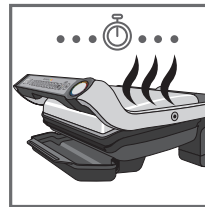
22



24



25



23

Recuerde que para precalentar el grill de forma eficiente, este debe estar cerrado y sin alimentos dentro.

- Espere a que termine la fase de precalentamiento antes de abrir el grill y colocar los alimentos en su interior.

Observación: Si el nuevo ciclo de precalentamiento se realiza justo al finalizar el ciclo de cocción anterior, el precalentamiento llevará menos tiempo.

22-23-24

Si desea cocinar alimentos para satisfacer diferentes gustos personales, abra el grill y retire los alimentos cuando hayan alcanzado el nivel de cocción deseado, luego ciérrelo y continúe cocinando el resto. El programa seguirá con el ciclo de cocción hasta alcanzar el nivel de "bien hecho".

25 Función de conservación del calor

Al finalizar el proceso de cocción, el aparato entra automáticamente en función de conservación de calor, el indicador se ilumina en rojo y se escucha un pitido cada 20 segundos. Si los alimentos se dejan en el grill, seguirán cocinándose mientras las placas se enfrían. Puede detener el pitido presionando el botón **OK**.

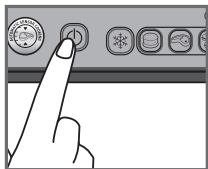
Observación: El sistema de seguridad del aparato lo apagará automáticamente al cabo de un cierto tiempo.

Cocción de una segunda tanda

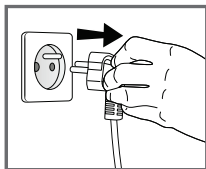
Si desea cocinar más alimentos, consulte la sección 21.



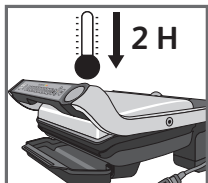
5 Limpieza y mantenimiento



26



27



28

26 Presione el botón de encendido/apagado para apagar el aparato.

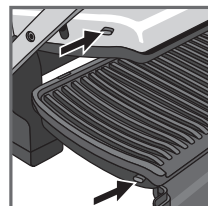
27 Desenchufe el aparato de la toma de corriente.

28 Déjelo enfriar durante al menos 2 horas.

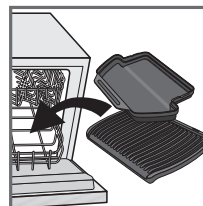
Para evitar quemaduras por accidente, deje que el grill se enfríe completamente antes de limpiarlo.



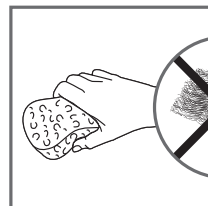
6 Limpieza



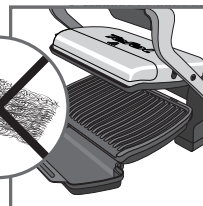
29



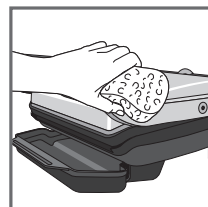
30



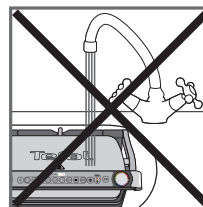
31



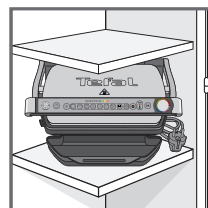
32



33



34



35

29 Antes de limpiar el aparato, desbloquee y retire las placas para evitar dañar la superficie de cocción. La bandeja de goteo y las placas de cocción se pueden lavar en el lavavajillas.

30 El aparato y su cable de alimentación no pueden introducirse en el lavavajillas. Las resistencias, y las partes visibles y accesibles una vez que se retiran las placas, no deben limpiarse. Si están muy sucias, espere a que el aparato se haya enfriado completamente y páselas un paño seco. Si no desea lavar las placas en el lavavajillas, límpiuelas con agua caliente y un poco de detergente lavaplatos y luego enjuáguelas bien para eliminar todos los residuos. Séquelas bien con papel de cocina.

31-32 No use estropajos metálicos o de acero, ni productos de limpieza abrasivos para limpiar ninguna parte del grill. Use únicamente esponjas de nailon o no metálicas.

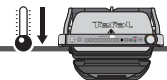
Vacíe la bandeja de goteo y lávela con agua caliente y un poco de detergente lavaplatos. Séquela bien con papel de cocina.

33 Para limpiar la tapa del grill, pásela una esponja humedecida en agua caliente y séquela con un paño seco y suave.

34 No sumerja la carcasa del grill en agua ni en cualquier otro líquido.

35 Guarde el grill siempre limpio y seco.

36 Cualquier otra operación de mantenimiento deberá ser llevada a cabo por un servicio técnico autorizado.



Resolución de problemas

Problema	Causa	Solución
Botón encendido + indicador verde Fijo + Botón parpadeando + Botón OK parpadeando	Encienda el aparato o inicie un ciclo de cocción automática con alimentos entre las placas y sin precalentar el grill (el modo manual se activa automáticamente).	2 opciones posibles: - Elija el nivel de temperatura presionando el botón y luego presionando OK. Deje que los alimentos se cocinen bajo su vigilancia (modo manual). - Detenga el aparato, retire los alimentos, ciérrelo bien, vuelva a programarlo y espere a que finalice el precalentamiento.
El aparato se detiene durante el ciclo de precalentamiento o de cocción.	- El aparato ha estado abierto durante demasiado tiempo mientras estaba en proceso de cocción. - El aparato ha quedado inactivo durante demasiado tiempo al finalizar el precalentamiento o la función de conservación de calor.	Desconecte el aparato de la toma de corriente y déjelo descansar durante 2-3 minutos. Luego, reinicie el proceso. La próxima vez que use el aparato, ábralo y ciérrelo rápidamente para obtener un resultado de cocción óptimo. Si el problema se repite, entre en contacto con el servicio al consumidor de Tefal.
 + / / botón parpadeando + Pitido discontinuo El aparato ya no emite pitidos.	- Fallo del aparato. - El aparato se ha almacenado o utilizado en una habitación demasiado fría.	Desconecte y vuelva a conectar el aparato y reinicie el ciclo de precalentamiento inmediatamente. Si el problema persiste, entre en contacto con su Servicio al consumidor.
Después del precalentamiento, he puesto alimentos en el grill pero el indicador sigue color MORADO y el ciclo de cocción no empieza.	- Sus alimentos tienen un grosor superior a 3,75 cm. - No ha abierto el grill completamente para colocar los alimentos. - No detecta los alimentos. Los alimentos no son suficientemente gruesos. OK parpadea.	- Los alimentos no deben tener un grosor superior a 3,75 cm. - Abra el grill completamente y luego ciérrelo. - Confirme el inicio de la cocción presionando el botón .
El aparato se activa en modo manual. + El indicador parpadeará en rojo .	El tiempo de precalentamiento ha sido demasiado corto.	- Vigile la cocción de vez en cuando (Para uso en modo manual). - Detenga el grill, retire los alimentos, cierre el grill, seleccione un nuevo ciclo de cocción y espere a que finalice la fase de precalentamiento.
Parpadeo en blanco + botón parpadeando + Pitido continuo	Fallo del aparato	Desenchufe el aparato y entre en contacto con el Servicio al consumidor.

Consejo, especialmente para carnes: El resultado de la cocción de los programas predeterminados varía dependiendo del origen, corte y calidad de la carne que se está cocinando. Los programas se han diseñado y comprobado con alimentos de buena calidad. De igual modo debe tenerse en cuenta el grosor de la carne que se está cocinando. No se puede cocinar carne con un grosor superior a 4 cm.

Guía de cocción (Programas automáticos)

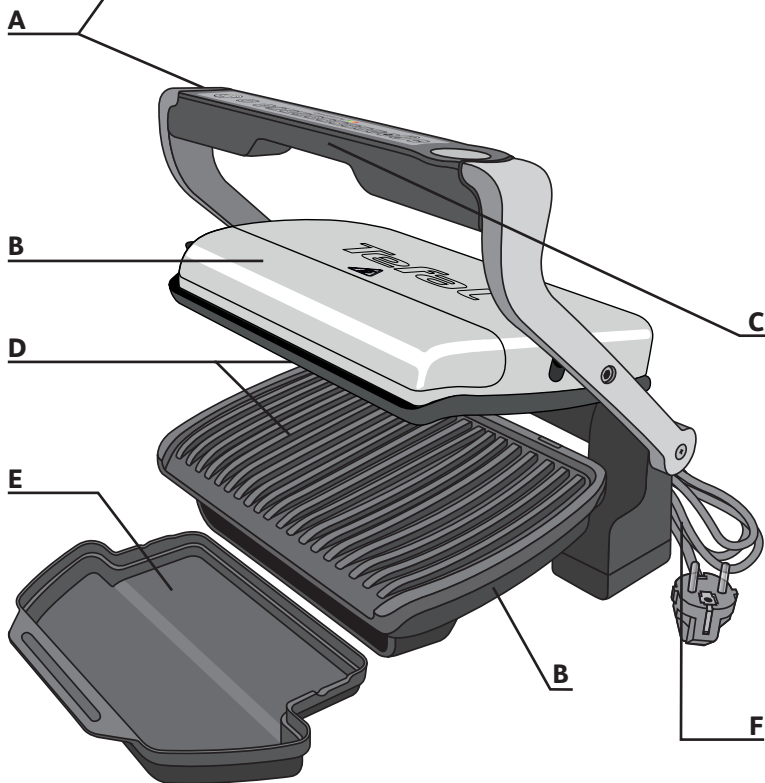
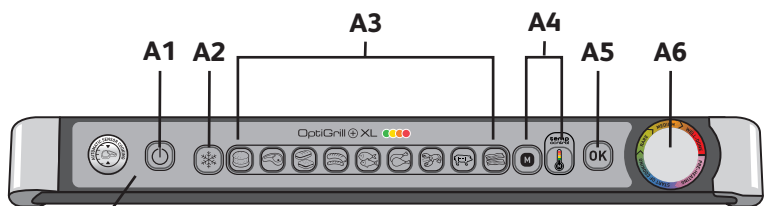
Programa	Color indicador de nivel de cocción		
Carne roja	Poco hecha	Al punto	Bien hecha
Hamburguesa	Poco hecha	Medio hecha	Bien hecha
Panini / Sandwich	Ligeramente cocinado	Dorado	Crujiente
Pescado	Ligeramente cocinado	Medio hecho	Bien hecho
Ave			Bien cocinada
Salchicha/cordero			Bien cocinados
Cerdo			Bien cocinado
Beicon	Ligeramente cocinado	Bien hecho	
Marisco		Medio hecho	Bien hecho

Consejos: Si le gusta la carne muy poco hecha, puede usar

Guía de cocción (Incluyendo el modo manual)

Alimentos		Programas de cocción	Nivel de cocción		
Pan	Rebanadas de pan, sándwiches tostados				
	Hamburguesa (Después de precocinar la carne)				
Carne y aves	Cordero (sin hueso)				
	Loncha de jamón para cocinar				
	Nuggets de pollo congelados ❄️				
	Pechuga de pollo marinada				
	Filete de cerdo (sin hueso), panceta				
	Pechuga de pato				
	Pescado	Trucha entera			
Filete de atún					
Langostinos (con o sin cáscara)					
Gambas con cáscara					
Gambas					
Modo manual	Verdura y fruta a la parrilla (Deben ser del mismo corte y grosor)		4 niveles de temperatura diferentes		
Ver el manual específico de la guía de inicio rápido.					

Para alimentos congelados, presione antes de seleccionar el programa.



Descrição

A Painel de controlo	A4 Modo manual "4 opções de temperatura" Consultar o guia de iniciação rápida especificado no manual.	C Pega
A1 Botão Ligar/Desligar (On/Off)	A5 Botão OK	D Placas de cozedura
A2 Modo para alimentos congelados	A6 Indicador do nível de cozedura	E Tabuleiro para recolha de sucos
A3 Programas de cozedura	B Corpo	F Cabo de alimentação

Guia para as cores LED

pré-aquecimento

início da cozedura



PÚRPURA CINTILANTE
Aguarde.



PÚRPURA CONTÍNUO
Final do pré-aquecimento
À espera de alimentos.



AZUL
Início da cozedura.



VERDE
No início do ciclo de cozedura, um aviso sonoro informa o utilizador de que o programa "mal passado" está pronto a começar.

cozinhar - pronto a comer

manter quente "cerca de 30 minutos"



AMARELO
"Mal passado"



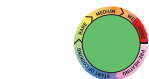
COR-DE-LARANJA
"Médio"



VERMELHO
"Bem passado"



VERMELHO CINTILANTE
Final da cozedura "bem passado"



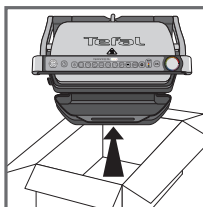
VERDE CONTÍNUO
Função manual selecionada ou ativada automaticamente, consultar o "Guia de Resolução de Problemas, página 67".

BRANCO CINTILANTE
Consultar o "Guia de Resolução de Problemas".
Contactar o Centro de Contacto do Consumidor

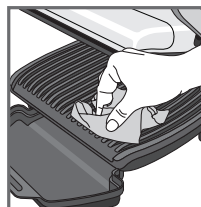
Guia dos programas de cozedura automáticos

Hambúrguer	Peixe	Bacon
Carne vermelha	Aves	Modo manual: Grelhador tradicional para funcionamento manual com 4 opções de temperatura (entre 110 °C e 285 °C)
Panini / Sanduiche	Marisco	
Salsichas/borrego	Carne de porco	

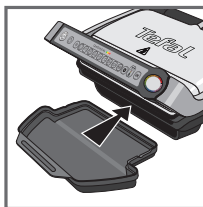
1 Preparação



1



2

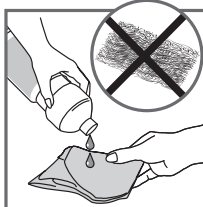


3

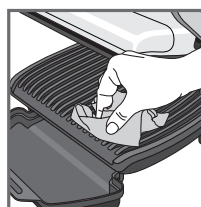


4

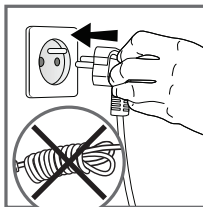
2 Pré-aquecimento



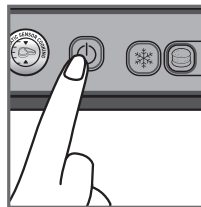
5



6



7



8

1 Retire todas as embalagens, autocolantes e acessórios existentes no interior e no exterior do aparelho. O autocolante colorido no indicador do nível de cozedura pode ser alterado, consoante o idioma. Pode substituí-lo pelo que está dentro da embalagem.

2 Antes da primeira utilização, lave cuidadosamente as placas com água quente e um pouco de detergente para a loiça, enxágue e seque bem.

3-4 Coloque o tabuleiro de recolha de sucos, amovível, na parte da frente do aparelho.

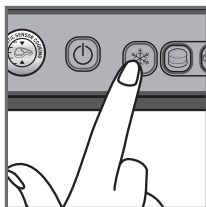
5 Para obter os melhores resultados pode limpar as placas de cozedura com um papel de cozinha embebido num pouco de óleo, para manter as performances do revestimento antiaderente.

5.1 Assegure-se de que as placas de cozedura inferior e superior estão colocadas corretamente no aparelho antes de iniciar a fase de pré-aquecimento.

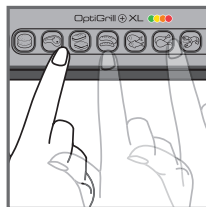
6 Retire o excesso de óleo com um papel de cozinha limpo.

7 Ligue o aparelho a uma tomada. (note que o cabo de alimentação deve estar completamente desenrolado).

8 Prima o botão On/Off.



9



10

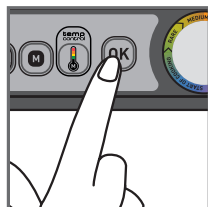
9 Se o alimento que pretende cozinhar estiver congelado prima o botão "alimentos congelados".

10 Selecione o modo de cozedura adequado ao tipo de alimento que deseja cozinhar.

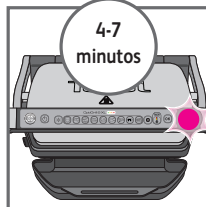
9 programas de cozedura automática e um modo manual com 4 opções de temperatura

	Selecione este programa de cozedura se quer cozinhar hambúrgueres.		Selecione este programa de cozedura se quer cozinhar marisco.
	Selecione este programa de cozedura se quer cozinhar carne de porco.		Selecione este programa de cozedura se quer cozinhar carne vermelha.
	Selecione este programa de cozedura se quer cozinhar panini/sanduíches.		Selecione este programa de cozedura se quer cozinhar bacon.
	Selecione este programa de cozedura se quer cozinhar salsichas/borrego.		
	Selecione este programa de cozedura se quer cozinhar peixe.		
	Selecione este programa de cozedura se quer cozinhar aves.		

Se não sabe que modo de cozedura utilizar para alimentos que não constem da lista supracitada, queira consultar a "Tabela de cozedura para alimentos diferentes dos programados" na página 68.



11

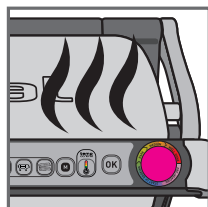


12

11 Prima o botão "OK" : o aparelho inicia o pré-aquecimento e o indicador do nível de cozedura pisca na cor púrpura.

Nota: Se selecionou o programa errado, regresse ao passo 8.

12 Espere 4-7 minutos.

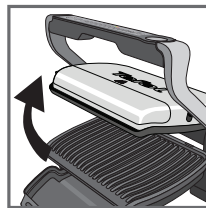


13

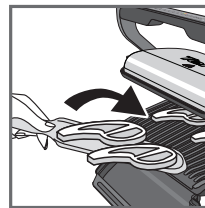
13 Ouve-se um aviso sonoro e o indicador do nível de cozedura deixa de piscar a púrpura indicando que o modo de pré-aquecimento está concluído.

Comentários: No fim do pré-aquecimento, se o aparelho permanecer fechado o sistema de segurança desliga-o.

3 Cozedura



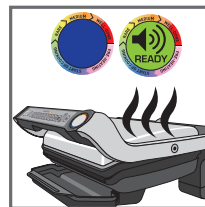
14



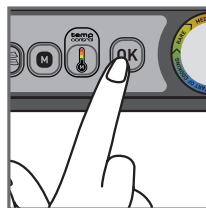
15



16



17



18

14-15 A seguir ao pré-aquecimento o aparelho está pronto para ser utilizado. Abra o grelhador e coloque o alimento na placa de cozedura.

Comentários: se o aparelho ficar muito tempo aberto o sistema de segurança desliga-o automaticamente.

16-17 O aparelho ajusta automaticamente o ciclo de cozedura (tempo e temperatura) à espessura e quantidade dos alimentos. Feche o aparelho para dar início ao ciclo de cozedura. O indicador do nível de cozedura fica azul e depois passa para verde para indicar que a cozedura está a decorrer (para obter melhores resultados não abra o aparelho nem retire os seus alimentos durante o processo de cozedura).

Durante a cozedura, é emitido um aviso sonoro no final de cada fase a fim de avisar o utilizador de que foi atingido um determinado nível (por exemplo mal passado/amarelo) de cozedura.

No caso de pequenos alimentos: feche o aparelho, o botão "OK" pisca e o indicador permanece "púrpura fixo", prima "OK" de modo a garantir que o aparelho reconhece o alimento e que o ciclo de cozedura se inicia.

18 A luz indicadora muda de cor consoante o grau de cozedura. Quando a luz indicadora é amarela e é emitido um aviso sonoro o seu alimento está mal passado, quando a luz é cor-de-laranja e é emitido um aviso sonoro o alimento está médio e quando a luz é encarnada o alimento está bem passado.

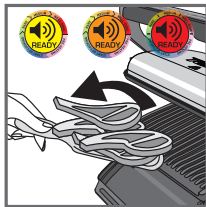
Nota: se gosta da sua carne muito mal passada retire-a quando o indicador do nível de cozedura ficar verde.

Queira notar que, especialmente no caso da carne, é normal que o resultado varie consoante o tipo, a qualidade e a origem do alimento.

3 Cozedura



19



20

19-20 Ao surgir a cor correspondente ao nível de cozedura que escolheu abra o aparelho e retire o alimento.

21 Feche o aparelho. O painel de controlo acende-se e muda automaticamente para o modo "escolha de programa".

Comentário: o sistema de segurança desliga automaticamente o aparelho se não for selecionado nenhum programa.



21

Cozinhar mais alimentos

Se pretende cozinhar mais alimentos pré-aqueça novamente o aparelho (consultar a secção 2. "Pré-aquecimento", a começar no ponto 9, mesmo que pretenda cozinhar o mesmo tipo de alimento.

Como cozinhar uma nova dose de alimentos:

Quando terminar de cozinhar a primeira dose:

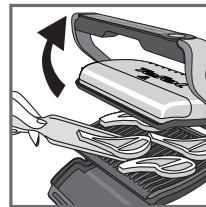
1. Certifique-se de que o aparelho está fechado e sem alimentos no interior.
2. Selecione o modo/programa de cozedura adequado (este passo é necessário mesmo que vá escolher o mesmo modo de cozedura da dose de alimentos anterior).
3. Prima o botão "OK": o aparelho começa a pré-aquecer. O pré-aquecimento é simbolizado pelo indicador do nível de cozedura que pisca a púrpura.
4. O pré-aquecimento está concluído quando ouvir um aviso sonoro e o indicador do nível de cozedura deixar de piscar a púrpura.
5. A seguir ao pré-aquecimento o aparelho está pronto para ser utilizado. Abra o grelhador e coloque o alimento.

Importante:

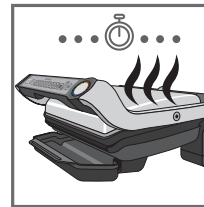
- Tenha em atenção que qualquer nova dose de alimentos requer pré-aquecimento.



4 Comentários



22



23

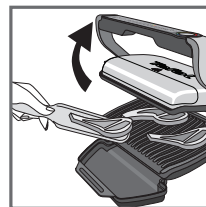
Lembre-se de manter o grelhador sempre fechado e sem alimentos no interior de modo a executar um bom pré-aquecimento.

- Aguarde a conclusão do pré-aquecimento antes de abrir o grelhador e colocar os alimentos.

Nota: se o novo ciclo de pré-aquecimento ocorrer imediatamente a seguir ao final do ciclo anterior, o tempo de pré-aquecimento será menor.

22-23-24

Se deseja cozinhar alimentos consoante gostos pessoais diferentes, abra o grelhador e retire o alimento assim que estiver no nível desejado, volte a fechá-lo e continue a cozinhar os outros alimentos. O programa continuará o seu ciclo de cozedura até atingir o nível "bem passado".



24



25

25 Função para manter os alimentos quentes

Quando o processo de cozedura terminar, o aparelho continuará a funcionar automaticamente para manter os alimentos quentes, o indicador do nível de cozedura fica automaticamente vermelho e um aviso sonoro é emitido a cada 20 segundos. Os alimentos deixados no grelhador continuarão a cozinhar, enquanto as placas de cozedura arrefecem. Pode parar o aviso sonoro premindo o botão "OK".

Comentário: o sistema de segurança desliga automaticamente o aparelho após algum tempo.

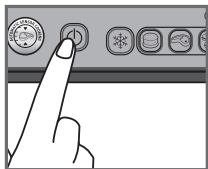
Cozinhar de novo

Se deseja cozinhar mais alimentos, consulte a secção 21.

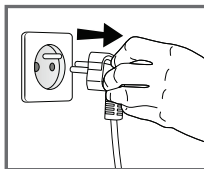


pt

5 Limpeza e manutenção



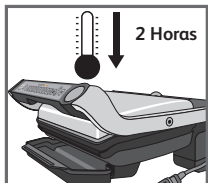
26



27

26 Prima o botão Ligar/Desligar para desligar o aparelho.

27 Retire a ficha da tomada.



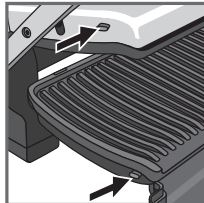
28

28 Deixe-o arrefecer durante pelo menos 2 horas.

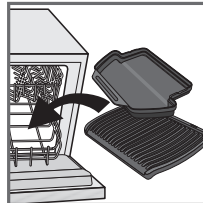
A fim de evitar queimaduras acidentais, deixe o grelhador arrefecer completamente antes de limpá-lo.



6 Limpeza



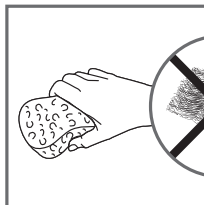
29



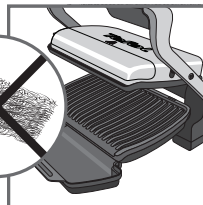
30

29 Antes de o limpar, solte e retire as placas para evitar danificar a superfície de cozedura. Pode lavar na máquina da loiça o tabuleiro de recolha de sucos e as placas de cozedura.

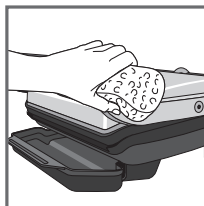
30 Não pode lavar o aparelho nem o cabo de alimentação na máquina de lavar loiça. Os elementos de lavar loiça. Os elementos de aquecimento, as peças visíveis e acessíveis não devem ser limpos após remoção das placas. Se estiverem muito sujos espere que o aparelho esteja completamente frio e limpe-os com um pano seco. Se não quiser lavar o tabuleiro e as placas na máquina de lavar loiça pode usar água quente com um pouco de detergente para loiça, depois enxagúe-os cuidadosamente para retirar qualquer resíduo. Seque bem com papel de cozinha.



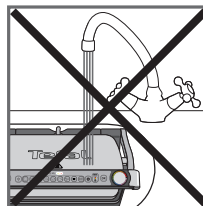
31



32



33



34

31-32 Não use esfregões metálicos, palha de aço ou qualquer produto abrasivo para limpar as peças do seu grelhador; use apenas esfregões de limpeza de nylon ou não metálicos.

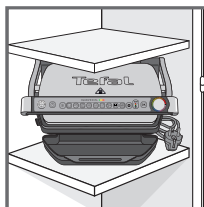
Escorra o tabuleiro de recolha de sucos e lave-o com água quente e um pouco de detergente para loiça, enxagúe-o e seque-o cuidadosamente com papel de cozinha.

33 Para limpar a tampa do grelhador use uma esponja humedecida em água quente e seque com um pano macio e seco.

34 Não mergulhe o corpo do grelhador em água nem em qualquer outro líquido.

35 Antes de guardá-lo, certifique-se sempre de que o grelhador está limpo e seco.

36 Outro tipo de assistência técnica deverá ser executada por um representante autorizado.



35

Resolução de problemas

Problema	Causa	Solução
Botão acceso + Luz indicadora verde Constante + Botão a piscar + Botão a piscar	Ligar o aparelho ou iniciar um ciclo de cozedura automático com alimentos entre as placas e sem pré-aquecimento (o modo manual activa-se automaticamente).	2 opções: - Escolha a temperatura premindo o botão e depois prima OK. Deixe cozinhar mas deve monitorizar a cozedura (modo manual). - pare o aparelho, retire os alimentos, feche devidamente o aparelho, reprograma-o e aguarde o final do pré-aquecimento.
O aparelho deixa de funcionar durante o ciclo de pré-aquecimento ou durante a cozedura.	- O aparelho esteve demasiado tempo aberto durante a cozedura. - O aparelho esteve demasiado tempo parado após terminar o aquecimento ou durante a função manter quente.	Desligue o aparelho da tomada, espere 2-3 minutos e reinicie o processo. Quando voltar a utilizar o aparelho assegure-se de que o abre e fecha rapidamente a fim de obter melhores cozinhados. Se o problema surgir novamente contacte o Centro de Contacto do Consumidor da Tefal.
Luz indicadora branca a piscar. + Qualquer destes botões / / a piscar + Tonalidade de aviso intermitente	- Avaria do aparelho. - Aparelho armazenado ou usado numa divisão demasiado fria.	Desligue e volte a ligar o seu aparelho e inicie imediatamente um ciclo de pré-aquecimento. Se o problema persistir contacte o seu Serviço de Apoio ao Cliente.
O aparelho deixou de emitir tonalidades de aviso.		
Após o pré-aquecimento coloquei o alimento no grelhador mas o indicador mantém-se PURPURA e não inicia o ciclo de cozedura.	- O seu alimento tem mais de 4cm de espessura. - N ã o a b r i u completamente o grelhador para colocar os alimentos. - O grelhador não deteta o alimento. O alimento tem uma espessura infima, o "OK" está a piscar.	- Os alimentos não devem ter uma espessura superior a 4 centímetros. - Abra completamente o grelhador e depois feche-o. - Confirme o início da cozedura premindo o botão .
O aparelho iniciou-se em modo manual + A luz do indicador começou a piscar, vermelho.	O tempo de pré-aquecimento foi reduzido.	- Monitorize periodicamente a cozedura (para utilização em modo manual). Ou - Pare o grelhador, retire os alimentos, feche o grelhador, selecione o novo programa de cozedura que pretende e espere que o ciclo de pré-aquecimento termine.
Pisca a branco. + o botão está a piscar + Tonalidade de aviso contínua	Avaria do aparelho	Desligue o aparelho e contacte o Centro de Contacto do Consumidor.

Sugestão, especialmente para carne: os resultados da cozedura destes programas podem variar dependendo da origem, corte e qualidade do alimento cozinhado. Os programas foram definidos para alimentos de boa qualidade. Do mesmo modo, é preciso considerar a espessura da carne durante a cozedura; não pode cozinhar alimentos com espessura superior a 4 cm.

Guia de cozedura (programas automáticos)

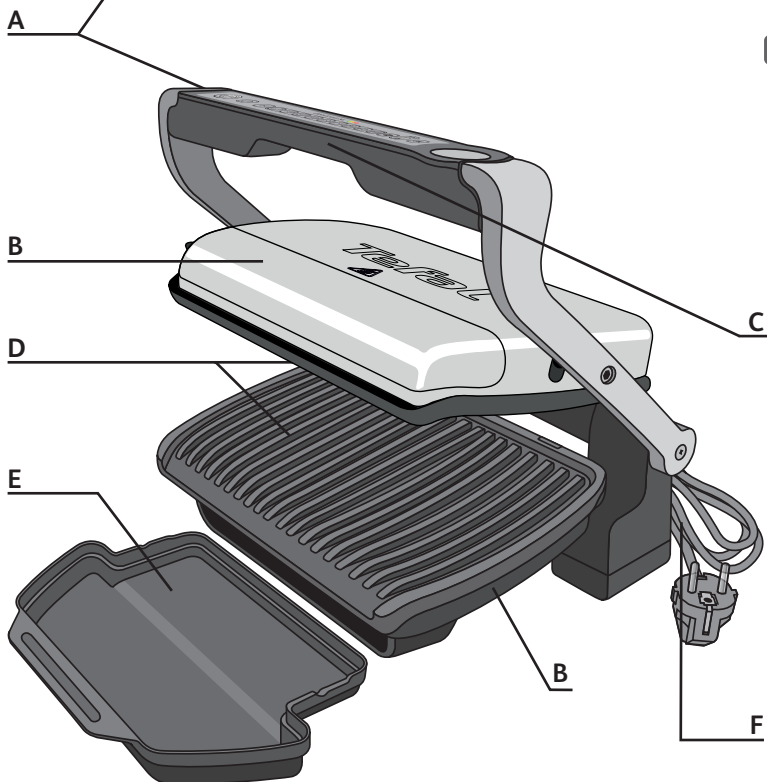
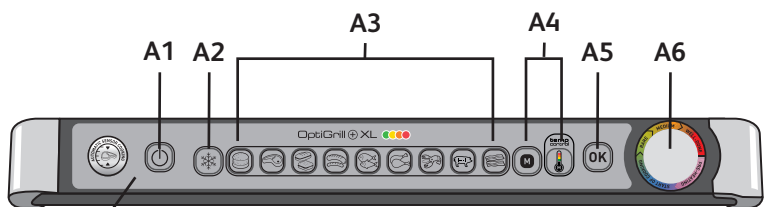
Programa	Indicador colorido do nível de cozedura		
Carne vermelha	Mal passada	Média	Bem passada
Hambúrguer	Mal passado	Médio	Bem passado
Panini / Sanduiche	Cozinhado ao de leve	Levermente torrado	Estaladiço
Peixe	Cozinhado ao de leve	Médio	Bem passado
Aves			Bem cozinhada
Salsichas/borrego			Bem cozinhado
Carne de porco			Bem cozinhada
Bacon	Cozinhado ao de leve	Bem passado	
Marisco		Médio	Bem passado

Sugestões: se gosta da sua carne muito mal passada pode usar

Guia de cozedura (incluindo Modo Manual)

Alimento		Programa de cozedura	Nível de cozedura		
Pão	Fatias de pão, sanduíches				
	Hambúrguer: (após pré-cozinhar a carne)				
Carne e Aves	Borrego (sem osso)				
	Fatía de presunto				
	Nuggets de frango congelados				
	Peito de frango marinado				
	Lombo de porco (sem osso), toucinho de porco				
	Peito de pato				
Peixe	Truta inteira				
	Bife de atum				
	Camarões gigantes (com ou sem casca)				
	Camarões descascados				
	Gambas				
Modo manual Consultar o guia de iniciação rápida especificado no manual		Vegetais e fruta grelhados (devem ter o mesmo tamanho e espessura)		4 opções de temperatura	

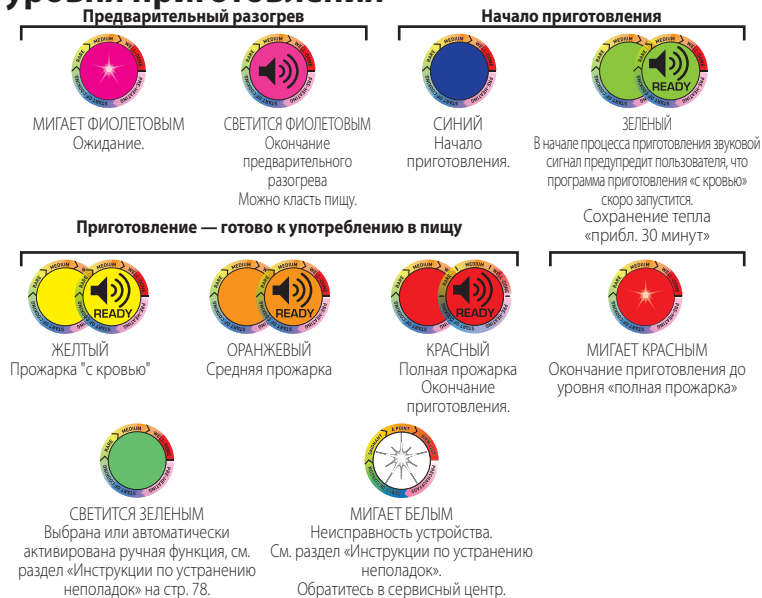
Para alimentos congelados, prima antes de seleccionar o seu programa.



Описание

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

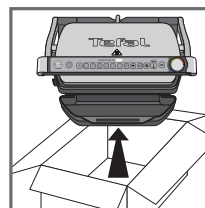
Цветовое руководство для индикатора уровня приготовления



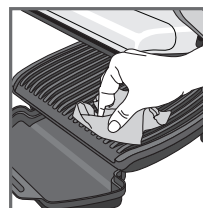
Руководство по программам приготовления

- | | | |
|-------------------|--------------|--|
| Бургер | Рыба | Бекон |
| Стейк | Птица | Ручной режим: |
| Панини / сэндвичи | Морепродукты | Ручной режим гриля для ручных операций с 4 различными параметрами температуры (от 110°C до 285°C). |
| Сосиски | Свинина | |

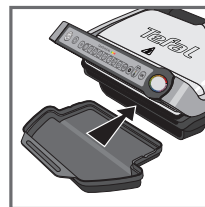
1 Подготовка



1



2



3



4

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

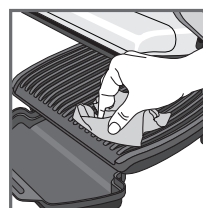
2 Перед первым использованием тщательно помойте пластины при помощи теплой воды и небольшого количества моющего средства, ополосните и тщательно вытрите.

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

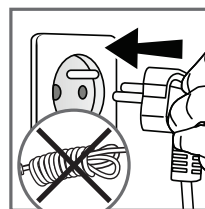
2 Предварительный разогрев



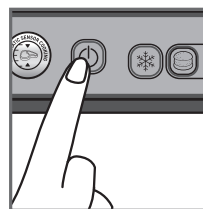
5



6



7



8

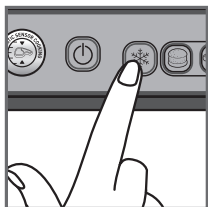
5 Для достижения наилучших результатов и поддержания антипригарных свойств протирайте пластины при помощи бумажного полотенца, смоченного в небольшом количестве растительного масла.

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

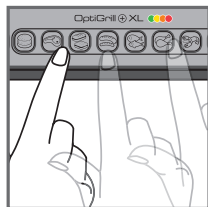
7 Перед началом предварительного разогрева убедитесь, что нижняя и верхняя пластины гриля правильно установлены на устройстве. Подключите устройство к источнику питания (помните, что кабель должен быть полностью размотан).

8 Нажмите кнопку включения/выключения.

Внимание! Убедитесь, что между пластинами нет пищи.



9



10

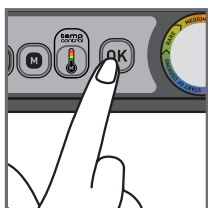
9 Если необходимо приготовить замороженную пищу, нажмите соответствующую кнопку.

10 Выберите режим приготовления, соответствующий типу пищи.

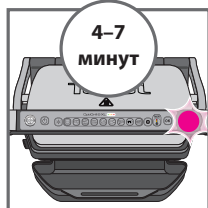
Совет, особенно относящийся к приготовлению мяса: результаты приготовления по предустановленным программам могут меняться в зависимости от происхождения, нарезки и качестваготавливаемой пищи. Программы были настроены и проверены для приготовления еды хорошего качества.

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

Если вы не уверены, какой режим приготовления использовать для других продуктов, которые не перечислены выше, см. руководство на стр. 79.



11



12

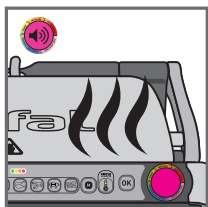
11 Нажмите кнопку «OK»: устройство включится для предварительного разогрева, а индикатор уровня приготовления начнет мигать фиолетовым.

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

12 Подождите 4–7 минут.

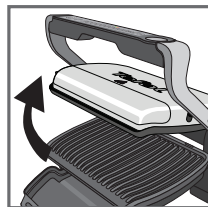
13 После звукового сигнала, когда индикатор перестанет мигать фиолетовым, предварительный разогрев будет завершен.

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

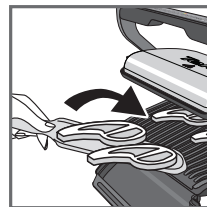


13

3 Приготовление пищи



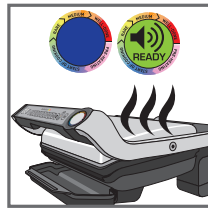
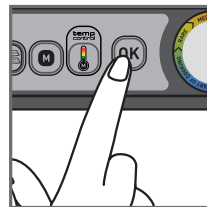
14



15



16



17



18

14-15 После предварительного разогрева устройство готово к использованию.

Откройте гриль и поместите пищу на пластину.

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

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

Закройте устройство, чтобы начать цикл приготовления.

Примечания относительно тонких кусков пищи. Закройте устройство. Кнопка «OK» начнет мигать, а индикатор

будет светиться фиолетовым. Нажмите кнопку «OK», чтобы убедиться, что устройство распознало пищу, а цикл приготовления начался. Индикатор

уровня прожарки станет синим, а затем зеленым, указывая на то, что

выполняется приготовление пищи (для достижения наилучших результатов не открывайте и не двигайте пищу во время приготовления).

В процессе приготовления звуковой сигнал будет уведомлять пользователя о переходе к каждому

следующему уровню прожарки (например, с кровью/желтый).

18 В зависимости от степени прожарки индикатор будет менять цвет. Когда

индикатор начинает светиться желтым после звукового сигнала, это

означает, что пища обжарена снаружи, но сырая внутри. Когда индикатор

начинает светиться оранжевым после звукового сигнала, это означает, что пища

средне прожарена. Когда индикатор начинает светиться красным после звукового сигнала, это

означает, что пища хорошо прожарена.

Примечание. Если вы любите сырое мясо с кровью, извлеките его из

устройства, когда индикатор уровня прожарки станет зеленым.

Помните, особенно во время приготовления стейков: это нормально, что результаты

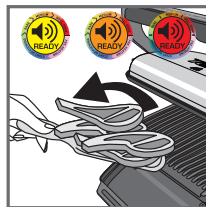
приготовления различны для продуктов разного типа, количества и

происхождения.

3 Приготовление пищи



19



20

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

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

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



21

Последующее приготовление пищи

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

Как приготовить последующую порцию пищи

После приготовления первой порции выполните следующее.

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

Важно!

- Помните, что предварительный разогрев необходим для каждого нового процесса приготовления пищи.

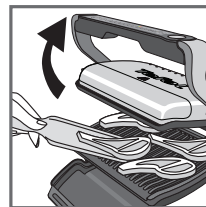
Напоминание. Перед началом предварительного разогрева убедитесь, что устройство закрыто и внутри него нет остатков пищи.

- Прежде чем открыть гриль и поместить внутрь него пищу, дождитесь окончания предварительного подогрева.

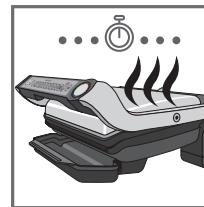
Примечание. Если новый цикл приготовления начинается сразу же после окончания предыдущего, время предварительного подогрева сокращается.



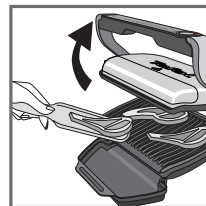
4 Примечания



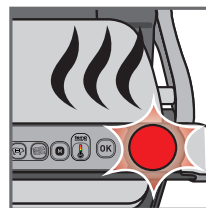
22



23



24



25

22-23-24

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

25 Функция сохранения тепла

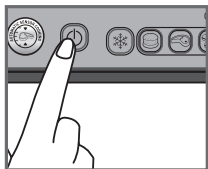
Когда пища будет полностью приготовлена, устройство автоматически активирует функцию подогрева, индикатор начнет светиться красным и устройство начнет издавать звуковой сигнал каждые 20 секунд. Если оставить пищу на гриле, она продолжит готовиться, пока пластины не остынут. Чтобы отключить звуковой сигнал,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

Примечание.

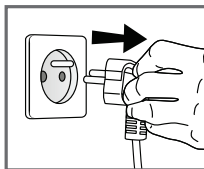
Предохранительная система автоматически отключит устройство через определенное время.



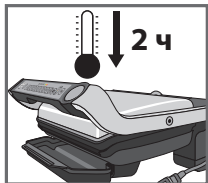
5 Очистка и обслуживание



26



27



28

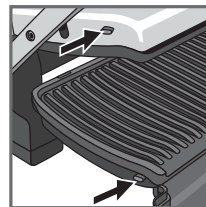
26 Нажмите кнопку включения/выключения, чтобы выключить устройство.

27 Отключите устройство от розетки электросети.

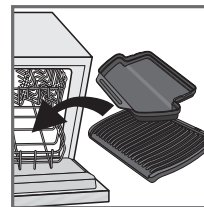
28 Дайте устройству остыть не менее 2 часов. Чтобы избежать случайных ожогов, перед очисткой дайте грилю полностью остыть.



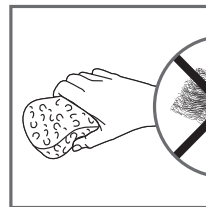
6 Очистка



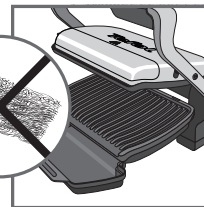
29



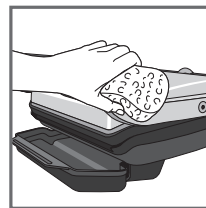
30



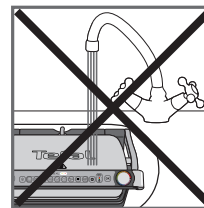
31



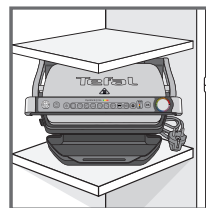
32



33



34



35

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

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

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

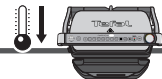
Слейте жидкость из поддона для жира и вымойте его в теплой воде с небольшим количеством моющего средства, затем тщательно просушите бумажным полотенцем.

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

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

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

Любое другое обслуживание должен выполнять представитель авторизованного сервисного центра.



Инструкции по устранению неполадок

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

Руководство по приготовлению пищи (автоматические программы)

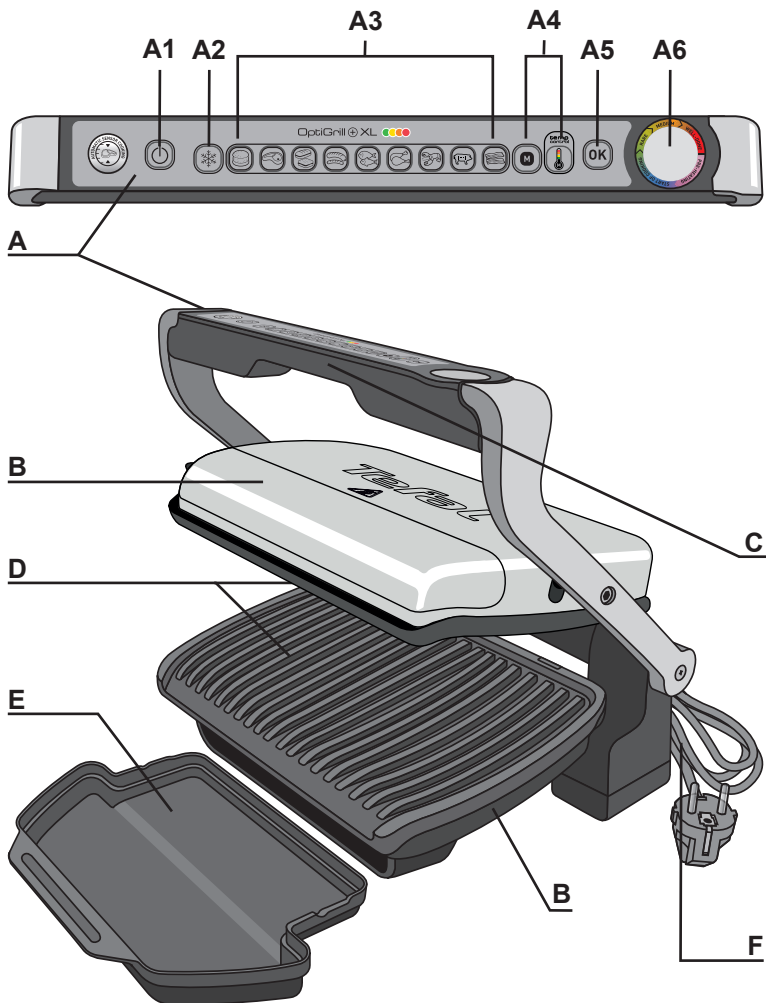
Назначение программы	Цветной индикатор уровня приготовления		
Стейк	С кровью	Средняя прожарка	Полная прожарка
Бургер	С кровью	Средняя прожарка	Полная прожарка
Панини / сэндвичи	Слегка обжаренный	Румяный	Хрустящий
Рыба	Слегка обжаренная	Средняя прожарка	Полная прожарка
Птица			Полная прожарка
Сосиски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

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

Руководство по приготовлению пищи (включая ручной режим)

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

Для замороженной пищи нажмите , прежде чем выбирать программу приготовления.



Сипаттамасы

- Қол режимінің «4 температура параметрлері»
Арнайы нұсқаулықты, жылдам бастау нұсқаулығын қараңыз.
- | | | |
|-----------------------------------|--|----------------------------|
| A Басқару тақтасы | A4 Арнайы нұсқаулықты, жылдам бастау нұсқаулығын қараңыз. | C Тұтқа |
| A1 Қосу/өшіру түймесі | A5 OK түймесі | D Өзірлеу плиталары |
| A2 Қатырылған тамақ режимі | A6 Өзірлеу деңгейінің индикаторы | E Таму науасы |
| A3 Өзірлеу бағдарламалары | B Корпус | F Қуат сымы |

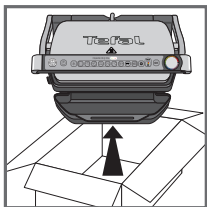
ЖШД түстерінің нұсқаулығы

алдын ала қыздыру		өзірлеуді бастау	
	КҮЛГІН ТҮСПЕН ЖЫПЫЛЫҚТАЙДЫ Күтіңіз.		ТҰТАС КҮЛГІН Алдын ала қыздыруды аяқтау Тамақ күтілуде.
	КӨК Өзірлеуді бастау.		ЖАСЫЛ Өзірлеу бағдарламасы басталғанда пайдаланушыға «Жартылай шикі» өзірлеу бағдарламасы басталайын деп жатқаны туралы ескерту үшін дыбыстық сигнал шығады.
өзірлеу - жеуге дайын		жылы ұстау «шамамен 30»	
	САРЫ «Жартылай шикі» өзірлеу.		САРҒЫЛТ «Орташа» өзірлеу.
	ҚЫЗЫЛ «Жақсы» өзірлеу.		ҚЫЗЫЛ ТҮСПЕН ЖЫПЫЛЫҚТАУ «Жақсы өзірлеу» үшін өзірлеудің соңы
	ТҰТАС ЖАСЫЛ Қол функциясы тандалған немесе автоматты түрде белсендірілген, «Ақаулықтарды жою нұсқаулығының» 89-бетін қараңыз.		АҚ ТҮСПЕН ЖЫПЫЛЫҚТАУ «Ақаулықтарды жою нұсқаулығын» қараңыз. Тұтынушыларды қолдау қызметіне хабарласыңыз

Автоматты өзірлеу бағдарламаларының нұсқаулығы

- | | | | | | |
|--|-----------------------|--|---------------------|---|--------------------|
| | Бургер | | Балық | | Бекон |
| | Қызыл ет | | Құс еті | | Қол режимі: |
| | Панини/сэндвич | | Теңіз тамағы | Қолмен пайдалануға арналған, 4 түрлі температура параметрі (110°C - 285°C) бар дәстүрлі гриль | |
| | Сосиска/қозы | | Шошқа еті | | |

1 Параметр

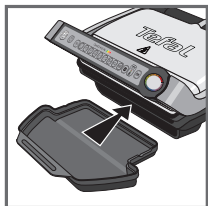


1



2

1 Бірінші рет пайдалану алдында бүкіл орауыш материалдарын, стикерлерді және қосалқы құралдарды құрылғының ішінен және сыртынан алыңыз. Өзірлеу деңгейі индикаторындағы қызыл жапсырманы тілге сай өзгертуге болады. Оны орауыш ішіндегімен ауыстыруға болады.



3

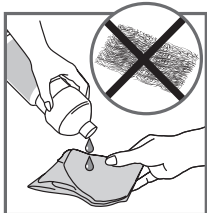


4

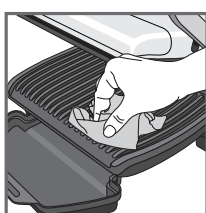
2 Бірінші рет пайдалану алдында плиталарды жылы сумен және азғантай ыдыс жуу сұйықтығымен мұқият тазалап, шайыңыз және мұқият кептіріңіз.

3-4 Алынбалы таму науасын құрылғының алдына орналастырыңыз.

2 Алдын ала қыздыру



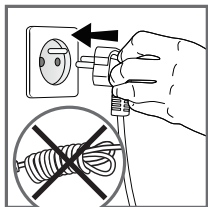
5



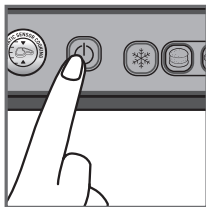
6

5 Ең жақсы нәтижелер алу үшін жабыспауды жақсарту үшін өзірлеу плиталарын азғантай өзірлеу майына батырылған қағаз сүлгісін пайдаланып сүртуге болады

5bis Алдын ала қыздыру кезеңі басталмай тұрып төменгі өзірлеу тақтасы және жоғарғы өзірлеу тақтасы дұрыс орналастырылғанына көз жеткізіңіз.



7

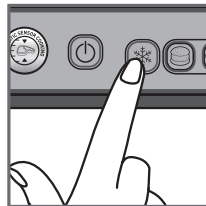
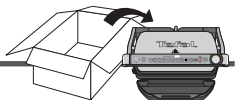


8

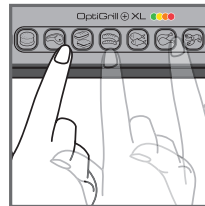
6 Таза қағаз сүлгіні пайдаланып майдың бүкіл қалдығын кетіріңіз.

7 Құрылғыны розеткаға қосыңыз. (сымды толығымен шығару керектігін ескеріңіз).

8 Қосу/өшіру түймесін басыңыз.



9



10

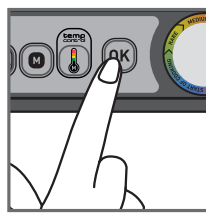
9 Өзірлегіңіз келетін тамақ қатырылған болса, «қатырылған тамақ» түймесін басыңыз.

10 Өзірлегіңіз келетін тамақ түріне сай тиісті өзірлеу режимін таңдаңыз.

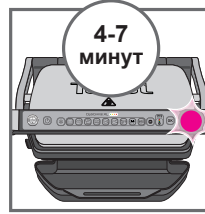
9 автоматты өзірлеу бағдарламасы және 4 түрлі температура параметрі бар қол режимі

	Бұл өзірлеу бағдарламасын бургерлерді өзірлегіңіз келсе таңдаңыз.		Бұл өзірлеу бағдарламасын теңіз тамағын өзірлегіңіз келсе таңдаңыз.
	Бұл өзірлеу бағдарламасын шошқа етін өзірлегіңіз келсе таңдаңыз.		Бұл өзірлеу бағдарламасын қызыл етті өзірлегіңіз келсе таңдаңыз.
	Бұл өзірлеу бағдарламасын панини/сандвич өзірлегіңіз келсе таңдаңыз.		Бұл өзірлеу бағдарламасын бекон өзірлегіңіз келсе таңдаңыз.
	Бұл өзірлеу бағдарламасын сосиска/қозы етін өзірлегіңіз келсе таңдаңыз.		Қол режимін таңдасаңыз, индикатор шам жасыл болады және өзірлеу уақытын қолмен басқара аласыз. Бұл қол режимі үшін 4 түрлі температура параметрі қолжетімді (жасыл, сары, сарғылт және қызыл). Арнайы нұсқаулықты, жылдам бастау нұсқаулығын қараңыз.
	Бұл өзірлеу бағдарламасын балықты өзірлегіңіз келсе таңдаңыз.		
	Бұл өзірлеу бағдарламасын құс етін өзірлегіңіз келсе таңдаңыз.		

Басқа тамақтар үшін қай өзірлеу режимін пайдалануды білмей жатсаңыз, «Бағдарламадан тыс тамаққа арналған өзірлеу кестесі» 90-бетін қараңыз.



11



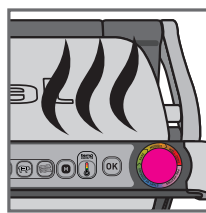
12

11 «OK» түймесін басыңыз: құрылғы алдын ала қыздыруды бастайды және өзірлеу деңгейінің индикаторы күлгін түспен жыпылықтайды. **Ескертпе:** Қате бағдарламаны таңдасаңыз, 8-кезеңге оралыңыз.

12 4-7 минут бойы күтіңіз.

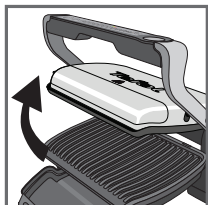
13 Дыбыстық үн естілсе және өзірлеу деңгейінің индикаторы күлгін түспен жыпылықтауын тоқтатса, алдын ала қыздыру режимі аяқталды.

Аңғартпалар: Алдын ала қыздырудың соңында, құрылғы жабық қалса, қауіпсіздік жүйесі құрылғыны өшіреді.

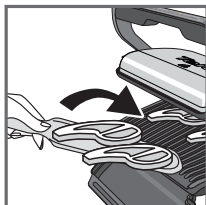


13

3 Өзірлеу



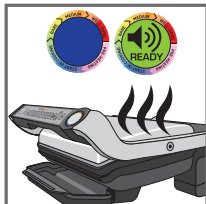
14



15



16



17



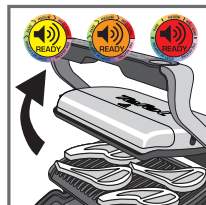
18

14-15 Алдын ала қыздырудан кейін құрылғы пайдалануға дайын. Грильді ашып, тамақты өзірлеу плитасына қойыңыз.
Аңғартпалар: құрылғы тым ұзақ ашық қалса, қауіпсіздік жүйесі құрылғыны автоматты түрде өшіреді.

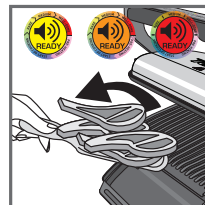
16-17 Құрылғы тамақ қалыңдығына және мөлшеріне сай өзірлеу бағдарламасын (уақыт пен температураны) автоматты түрде реттейді.
Өзірлеу бағдарламасын бастау үшін құрылғыны жабыңыз. Өзірлеу деңгейінің индикаторы өзірлеу орындалып жатқанын көрсету үшін көк түске айналып, содан кейін жасыл болады (ең жақсы нәтижелер алу үшін өзірлеу процесінің барысында тамақты ашпаңыз немесе жылжытпаңыз).
Өзірлеу орындалып жатқанда пайдаланушыға өзірлеу деңгейіне (мысалы, жартылай шикі/сары) жеткені туралы ескерту үшін әрбір өзірлеу кезеңінде дыбыстық сигнал болады.
Тамақтың өте жұқа бөліктері туралы ескертпе: құрылғыны жабыңыз, «ОК» түймесі жыпылықтайды және индикатор «тұрақты күлгін» болып қалады, құрылғы тамақты тануын қамтамасыз ету және өзірлеу бағдарламасы басталуы үшін «ОК» түймесін басыңыз.

18 Өзірлеу дәрежесіне байланысты индикатор шам түсін өзгертеді. Индикатор шам сары болса және дыбыстық сигнал шықса, тамақ жартылай шикі, индикатор шам сарғылт болса және дыбыстық сигнал шықса, тамақ орташа өзірленген және индикатор шам қызыл болса, тамақ жақсы өзірленген.
Ескертпе: еттің өте шикі болғанын қаласаңыз, өзірлеу деңгейінің индикаторы жасыл түске айналғанда етті алыңыз.
Өзірлеу нәтижесі тамақ түріне, сапасына және шыққан жеріне байланысты өзгеріп отыруы қалыпты екенін ескеріңіз.

3 Өзірлеу



19



20



21

19-20 Таңдалған өзірлеу деңгейіне сай түс көрінгенде құрылғыны ашып, тамақты алыңыз.

21 Құрылғыны жабыңыз. Басқару тақтасы жанады және өзін «бағдарламаны таңдау» режиміне орнатады.
Аңғартпа: бағдарлама таңдалмаса, қауіпсіздік жүйесі автоматты түрде өшеді.

Көбірек тамақ өзірлеу

Тамақтың екінші бөлігін өзірлегіңіз келсе, құрылғыны қайтадан алдын ала қыздырыңыз (2-бөлімді қараңыз. «Алдын ала қыздыру», 9-тармақтан бастап), тіпті бірдей тамақ түрін өзірлегіңіз келсе де.

Тамақтың тағы бір бөлігін өзірлеу жолы:

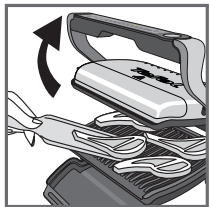
Тамақтың бірінші бөлігін аяқтаудан кейін:

1. Құрылғы ішінде тамақсыз жабық екенін тексеріңіз.
2. Тиісті өзірлеу режимін/бағдарламаны таңдаңыз (бұл қадам тіпті алдыңғы тамақ бөлігімен бірдей өзірлеу режимін таңдауды шешсеңіз де керек).
3. «ОК» түймесін басыңыз: құрылғы алдын ала қыздыруды бастайды. Алдын ала қыздыру күлгін түспен жыпылықтайтын өзірлеу деңгейінің индикаторымен көрсетіледі.
4. Дыбыстық сигнал естілгенде және өзірлеу деңгейінің индикаторы күлгін түспен жыпылықтауын тоқтатқанда алдын ала қыздыру аяқталады.
5. Алдын ала қыздырудан кейін құрылғы пайдалануға дайын. Грильді ашып, құрылғы ішіне тамақты салыңыз.

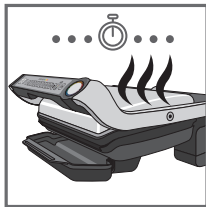
Маңызды:

– Кез келген жаңа тамақ бөлігінде алдын ала қыздыру кезеңі міндетті екенін ескеріңіз.

4 Аңғартпалар



22



23



24



25

Алдын ала қыздыру тиімді жұмыс істеуі үшін әрқашан грильді жабуды және ішінде тамақ болмауын есте сақтаңыз.
- Содан кейін грильді ашу және ішіне тамақ салу алдында алдын ала қыздырудың аяқталуын күтіңіз.

Ескертпе: жаңа алдын ала қыздыру бағдарламасы алдыңғы бағдарламаның соңынан кейін бірден орындалса, алдын ала қыздыру уақыты азайтылады.

22-23-24

Тамақты әртүрлі талғамдар үшін әзірлегіңіз келсе, грильді ашыңыз және қажетті деңгейге жеткенде тамақты алыңыз, содан кейін грильді жабыңыз және басқа тамақты әзірлеуді жалғастырыңыз. Бағдарлама әзірлеу бағдарламасын «жақсы әзірленді» деңгейіне жеткенше жалғастырады.

25 Жылы ұстау функциясы

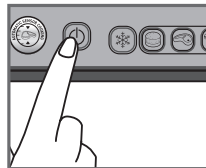
Әзірлеу процесі аяқталғанда құрылғы жылы ұстау параметріне автоматты түрде өтеді және әзірлеу деңгейінің индикаторы қызыл түске автоматты түрде айналады және дыбыстық үн 20 секунд сайын шығады. Грильде қалыдырлса, әзірлеу плиталары суып жатқанда тамақ әзірленуін жалғастырады. Дыбыстық үнді «ОК» түймесін басу арқылы тоқтатуға болады.

Аңғартпа: қауіпсіздік жүйесі белгілі бір уақыт мөлшерінен кейін құрылғыны автоматты түрде өшіреді.

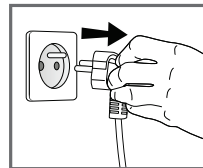
Екінші әзірлеу

Қосымша тамақты әзірлегіңіз келсе, 21-бөлімді қараңыз.

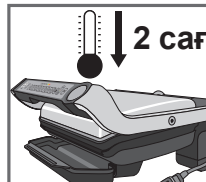
5 Тазалау және техникалық қызмет көрсету



26



27



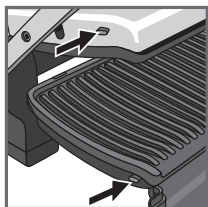
28

26 Құрылғыны өшіру үшін қосу/өшіру түймесін басыңыз.

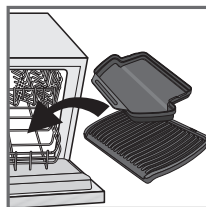
27 Грильді розеткадан ажыратыңыз.

28 Кемінде 2 сағат бойы суытыңыз.
Кездейсоқ күйіктерді болдырмау үшін тазалау алдында грильді жақсылап суытыңыз.

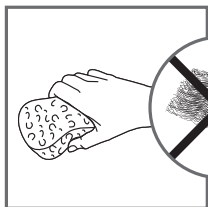
6 Тазалау



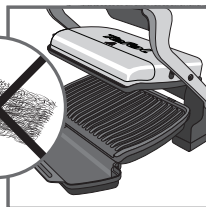
29



30



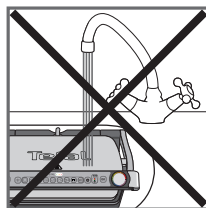
31



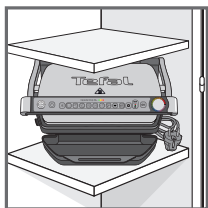
32



33



34



35

29 Тазалау алдында әзірлеу бетін зақымдап алмау үшін құлыпты ашыңыз және плиталарды алыңыз. Таму науасын және әзірлеу плиталарын ыдыс жуу машинасында жууға болады.

30 Құрылғыны және оның сымын ыдыс жуу машинасына салуға болмайды. Қыздыру элементтерін, көрінетін және ашық бөліктерді плиталардан алудан кейін тазаламау керек. Олар өте лас болса, құрылғы толығымен суығанша күтіңіз және оларды құрғақ шүберекпен тазалаңыз. Оларды ыдыс жуу машинасында тазалағыңыз келмесе, әзірлеу плиталарын тазалау үшін жылы су мен азғантай ыдыс жуу сұйықтығын пайдалануға, содан кейін кез келген қалдықты кетіру үшін мұқият шаюға болады. Қағаз майлықты пайдаланып мұқият кептіріңіз.

31-32 Грильдің кез келген бөлігін тазалау үшін металл қырғыштарды, болат қырғышты немесе ешбір абразивті тазалағышты пайдалануға болмайды. Тек нейлон немесе металл емес тазалау шүберектерін пайдаланыңыз.

Таму науасын босатып, жылы суда және азғантай ыдыс жуу сұйықтығында жуыңыз, қағаз сүлгіні пайдаланып жақсылап кептіріңіз.

33 Гриль қапқағын тазалау үшін жылы, ылғалды губкамен сүртіңіз және жұмсақ, құрғақ шүберекпен кептіріңіз.

34 Гриль корпусын суға немесе ешбір басқа сұйықтыққа батырмаңыз.

35 Сақтауға қою алынданда әрқашан гриль таза және құрғақ екенін тексеріңіз.

36 Кез келген басқа қызмет көрсетуді өкілетті сервис өкілі орындауы керек.



Ақаулықтарды жою нұсқаулығы

Мәселе	Себеп	Шешім
Түйме жанып тұр + Түтас жасыл индикатор шамы + түймесі жыпылықтауда + түймесі жыпылықтауда	Плиталар арасында тамақ бар күйде және алдын ала қыздырусыз құрылғыны қосу немесе автоматты әзірлеу бағдарламасын бастау (қол режимі автоматты түрде белсендіріледі).	2 мүмкін опция: - түймесін басу, содан кейін OK түймесін басу арқылы температура параметрін таңдаңыз. Әзірленіз, бірақ әзірлеуді бақылау керек (қол режимі). - Құрылғыны тоқтатыңыз, тамақты алыңыз, құрылғыны тиісті түрде жабыңыз, құрылғыны қайта бағдарламалаңыз және алдын ала қыздыру аяқталғанша күтіңіз.
Құрылғы алдын ала қыздыру немесе әзірлеу бағдарламасының барысында тоқтайды.	- Құрылғы әзірлеу кезінде тым ұзақ ашық ұсталған. - Жылыту немесе жылы ұстау аяқталғаннан кейін құрылғы тым ұзақ жұмыссыз тұрған.	Құрылғыны розеткадан ажыратыңыз және 2-3 минутқа қалдырыңыз, процесті қайта бастаңыз. Құрылғыны келесі рет пайдаланғанда ең жақсы нәтижелер алу үшін оны тез ашып, жабыңыз. Мәселе қайтадан орын алса, жергілікті Tefal тұтынушыларды қолдау қызметіне хабарласыңыз.
Жыпылықтайтын ақ индикатор шамы. + / / / түймесі жыпылықтауда + Дыбыстық сигналды тоқтату Құрылғы енді дыбыстық сигнал шығармай жатыр.	- Құрылғы қатесі. - Құрылғы тым салқын бөлмеде сақталады немесе пайдаланылады.	Құрылғыны ажыратып, қайта қосыңыз, содан кейін алдын ала қыздыру бағдарламасын бірден қайта бастаңыз. Мәселе жалғасса, тұтынушыларды қолдау қызметіне хабарласыңыз.
Алдын ала қыздырудан кейін тамақты грильге қойдым, бірақ индикатор КҮЛГІН түсте қалады және әзірлеу бағдарламасы басталмайды.	- Тамақ 4 см-ден қалыңырақ. - Тамақ қою үшін грильді толығымен ашпадыңыз. - Тамақ сезілмейді. Тамақ тым жұқа, «OK» сөзі жыпылықтауда.	- Тамақ 4 см-ден қалыңырақ болмауы керек. - Грильді толығымен ашыңыз, содан кейін жабыңыз. - Түймесін басу арқылы әзірлеуді бастауды растаңыз.
Құрылғы қол режимінде белсендіріледі + Индикатор шам қызыл түспен жыпылықтайды.	Алдын ала қыздыру уақыты қысқарды.	- Әзірлеуді кезеңді түрде бақылаңыз (қол режимінде пайдалану үшін). Немесе - Грильді тоқтатыңыз, тамақты алыңыз, грильді жабыңыз, пайдаланғыңыз келетін жаңа әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз және алдын ала қыздыру бағдарламасының аяқталуын күтіңіз.
Жыпылықтайтын ақ + түймесі жыпылықтауда + Үздіксіз дыбыстық сигнал	Құрылғы қатесі	Өнімді розеткадан ажыратып, тұтынушыларды қолдау қызметіне хабарласыңыз.

Ескерту, әсіресе етке қатысты: алдын ала орнатылған бағдарламалардағы әзірлеу нәтижелері әзірленіп жатқан тамақтың қайдан шыққанына, кесілуіне және сапасына байланысты өзгеріп отыруы мүмкін. Бағдарламалар жақсы сапалы тамақ үшін орнатылған және сыналған. Осы сияқты әзірлеу кезінде еттің қалыңдығын ескеру керек; 4 см-ден қалыңырақ тамақты әзірлеу мүмкін емес.

Әзірлеу нұсқаулығы (автоматты бағдарламалар)

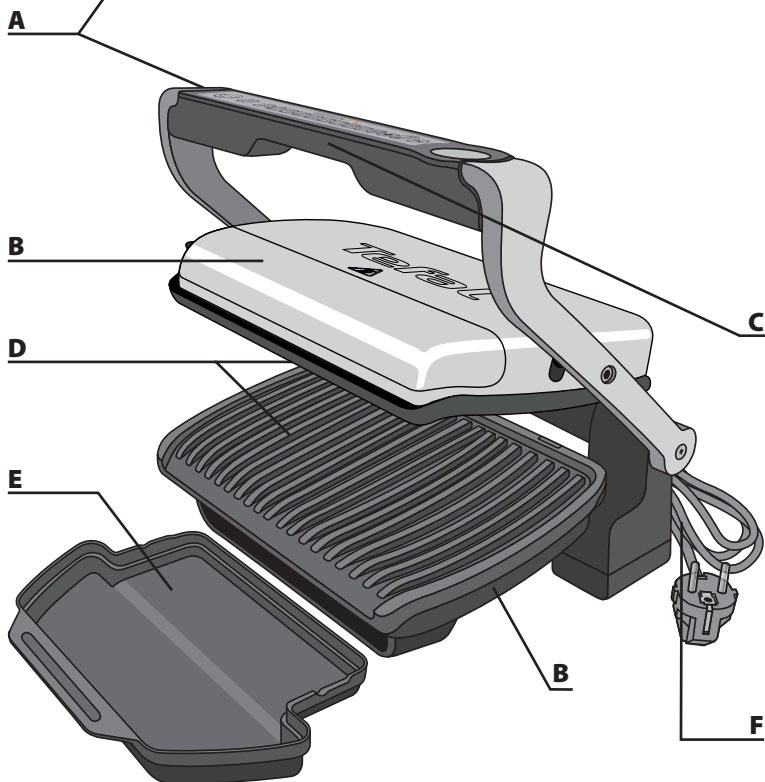
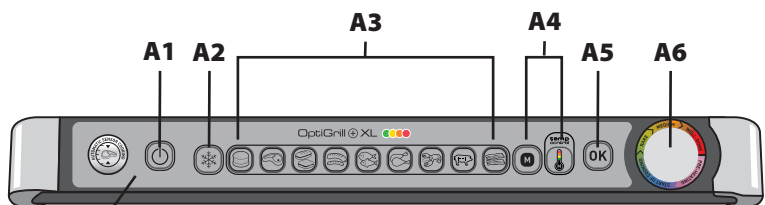
Арнайы бағдарлама		Әзірлеу деңгейінің түсті индикаторы		
				
 Қызыл ет	Жартылай шикі	Орташа	Жақсы әзірленген	
 Бургер	Жартылай шикі	Орташа	Жақсы әзірленген	
 Панини/сэндвич	Азғантай әзірленген	Қызартылған	Қытырлақ	
 Балық	Азғантай әзірленген	Орташа	Жақсы әзірленген	
 Құс еті			Толығымен әзірленген	
 Сосиска/қозы еті			Толығымен әзірленген	
 Шошқа еті			Толығымен әзірленген	
 Бекон	Азғантай әзірленген	Жақсы әзірленген		
 Теңіз тамағы		Орташа	Жақсы әзірленген	

Кеңестер: еттің сырты қытырлақ, іші шикі болуын ұнатсаңыз, 

Әзірлеу нұсқаулығын (соның ішінде қол режимін) пайдаланыңыз

Тамақ		Әзірлеу бағдарламасы	Әзірлеу деңгейі		
					
			жартылай шікі	орташа	жақсы әзірленген
Нан	Нан тілімдері, қызартылған сэндвичтер				
	Бургер: (етті алдын ала әзірлеуден кейін)				
Ет және құс еті	Қозы еті (сүйексіз)				
	Әзірлейтін ветчина тілімі				
	Қатырылған тауық кесектері ❄️				
	Маринадталған тауықтың төс еті				
	Шошқа етінің филесі (сүйексіз), шошқаның іш еті				
	Үйректің төс еті				
	Балық	Тұтас бақтақ			
Тунец стейкі					
Корольдік асшаяндар (қабықтары бар және жоқ)					
Қабықтары бар асшаяндар					
Балғын креветкалар, сарымсақ соусымен					
Қол режимі	Грильде әзірленген көкөністер мен жемістер (бірдей кесілген және қалыңдығы бірдей болуы керек)		4 түрлі температура параметрі		

Қатырылған тамақ үшін бағдарламаны таңдау алдында  басыңыз.



pl

Opis

- A** Panel sterowania **A4** Tryb ręczny, 4 ustawienia temperatury"
A1 Przelącznik wł./wyl. **A5** Przycisk OK **C** Uchwyt
A2 Tryb mrożonek **A6** Wskaźnik poziomu przypieczenia **D** Płytki do opiekania
A3 Programy pieczenia **B** Korpus **E** Tacka ociekowa
F Przewód zasilający

Kolory LED – przewodnik

nagrzewanie wstępne



FIOLETOWY – MIGANIE
Czekaj.



FIOLETOWY – STAŁY
Koniec wstępnego nagrzewania
Oczekiwanie na produkty spożywcze

rozpoczęcie opiekania



NIEBIESKI
Rozpoczęcie opiekania.



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

pieczenie – gotowe do spożycia



ŻÓŁTY
„Lekkie przypieczenie”.



POMARAŃCZOWY
„Średnie przypieczenie”.



CZERWONY
„Mocne przypieczenie”.



CZERWONY – MIGANIE
Koniec pieczenia na „mocne przypieczenie”.



ZIELONY – STAŁY
Wybrano tryb ręczny lub został on aktywowany automatycznie.



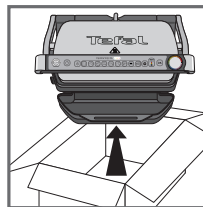
BIAŁY – MIGANIE
Patrz część „Rozwiązywanie problemów”

Skontaktuj się z działem obsługi klienta

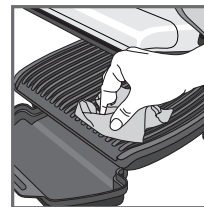
Automatyczne programy pieczenia – przewodnik

- Hamburger Ryba Bekon
 Czerwone mięso Drób Tryb ręczny:
 Panini / Kanapki Owoce morza Tradycyjny grill obsługiwany ręcznie, z 4 różnymi
 Kilbaski/jagnięcina Wieprzowina ustawieniami temperatury (od 110°C do 285°C)

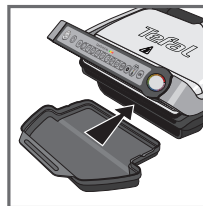
1 Nastawianie



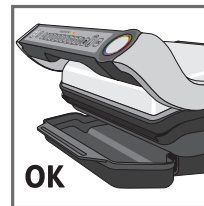
1



2

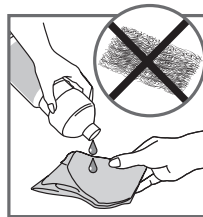


3

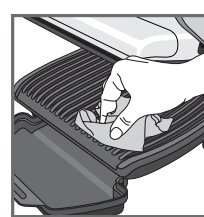


4

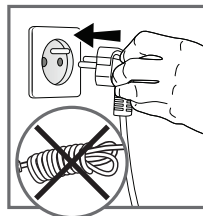
2 Nagrzewanie wstępne



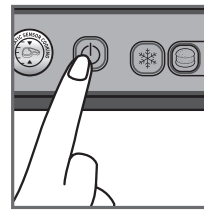
5



6



7



8

1 Należy usunąć wszystkie materiały opakowaniowe, naklejki i akcesoria zarówno w środku jak i na zewnątrz urządzenia. Kolorową naklejkę na wskaźniku poziomu przypieczenia można zmieniać, w zależności od języka. Można ją zastąpić naklejką znajdującą się w środku opakowania.

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

3-4 Z przodu urządzenia założyć wyjmowaną tackę ociekową.

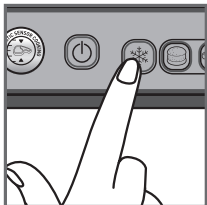
5 Aby uzyskać najlepsze efekty i poprawić działanie powłoki nieprzyswierającej, płytki do opiekania można przetrzeć papierowym ręcznikiem zamoczonym w niewielkiej ilości oleju kuchennego.

5bis Przed rozpoczęciem nagrzewania należy upewnić się, że górna i dolna płytka do opiekania są poprawnie złożone w urządzeniu.

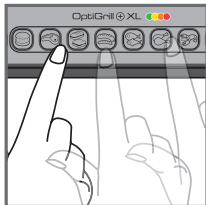
6 Usunąć nadmiar oleju czystym kuchennym ręcznikiem papierowym.

7 Podłączyć urządzenie do kontaktu (uwaga: przewód powinien być całkowicie rozwinięty).

8 Naciśnąć przycisk wł./wyl.



9

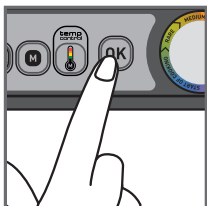


10

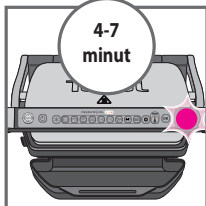
9 programów opiekania automatycznego oraz tryb ręczny z 4 różnymi ustawieniami temperatury

	Ten program należy wybrać, jeżeli użytkownik chce zapiekać hamburgery.		Ten program należy wybrać, jeżeli użytkownik chce zapiekać owoce morza.
	Ten program należy wybrać, jeżeli użytkownik chce zapiekać wieprzowinę.		Ten program należy wybrać, jeżeli użytkownik chce zapiekać czerwone mięso.
	Ten program należy wybrać, jeżeli użytkownik chce zapiekać panini/sandwicze.		Ten program należy wybrać, jeżeli użytkownik chce zapiekać bekon.
	Ten program należy wybrać, jeżeli użytkownik chce zapiekać parówki/jagnięcinę.		Jeśli wybrany zostanie tryb ręczny, kontrolka jest zielona, a użytkownik ręcznie steruje czasem opiekania. W trybie ręcznym dostępne są 4 różne ustawienia temperatury (kontrolka zielona, żółta, pomarańczowa i czerwona). Patrz odpowiednia część w skróconej instrukcji.
	Ten program należy wybrać, jeżeli użytkownik chce zapiekać ryby.		
	Ten program należy wybrać, jeżeli użytkownik chce zapiekać drob.		

W przypadku produktów, które nie zostały wymienione powyżej, w razie wątpliwości odnośnie do wyboru trybu pieczenia, należy zapoznać się z „Tabelą pieczenia produktów niewymienionych w programach” na stronie 101.



11



12

9 Jeśli produkty spożywcze przeznaczone do opiekania są zamrożone, należy nacisnąć przycisk „mrożonki”.

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

11 Nacisnąć przycisk „OK”: urządzenie rozpocznie nagrzewanie wstępne, a wskaźnik poziomu przypieczenia będzie migał na fioletowo.

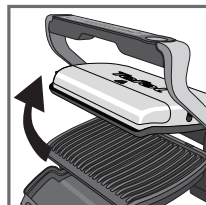
UWAGA: W przypadku wybrania złego programu, należy wrócić do kroku 8.

12 Odczekać 4-7 minut.

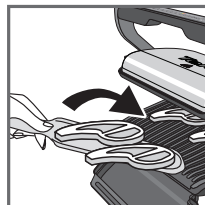
13 Gdy praca w trybie nagrzewania wstępnego dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a wskaźnik poziomu przypieczenia przestanie migać na fioletowo.

Uwagi: Na końcu etapu nagrzewania, jeżeli urządzenie pozostanie zamknięte, system zabezpieczający wyłączy urządzenie.

3 Opiekanie



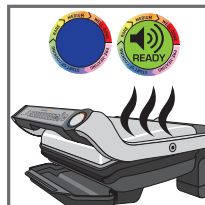
14



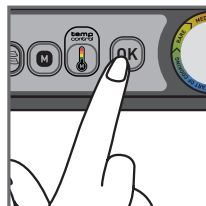
15



16



17



18



14-15 Po zakończeniu etapu nagrzewania, urządzenie jest gotowe do użycia.

Należy otworzyć grill i umieścić produkty spożywcze na płytce do opiekania.

Uwagi: Jeżeli urządzenie będzie zbyt długo otwarte, system zabezpieczający wyłączy je automatycznie.

16-17 Urządzenie automatycznie dostosuje cykl pieczenia (czas i temperaturę) odpowiednio do grubości i ilości produktów. Aby rozpocząć cykl pieczenia, należy zamknąć urządzenie. Wskaźnik poziomu przypieczenia zacznie świecić na niebiesko, a potem na zielono, co oznacza, że trwa pieczenie (aby uzyskać najlepsze efekty, nie należy otwierać ani przestawiać urządzenia w czasie procesu pieczenia).

W czasie pieczenia na każdym etapie pieczenia rozlega się sygnał dźwiękowy (bip) ostrzegający użytkownika o osiągnięciu danego poziomu przypieczenia (np. lekkie przypieczenie/żółty).

Uwaga dotycząca bardzo cienkich produktów spożywczych: Należy zamknąć urządzenie, przycisk „OK” będzie migał, a wskaźnik będzie świecił światłem „fioletowym ciągłym”; nacisnąć przycisk „OK”, aby urządzenie rozpoznało produkty spożywcze i aby rozpoczął się cykl pieczenia.

18 Odpowiednio do stopnia przypieczenia, wskaźnik poziomu przypieczenia zmienia swój kolor. Gdy wskaźnik świeci na żółto (czemu towarzyszy sygnał dźwiękowy), produkty spożywcze są lekko przypieczone, gdy świeci na pomarańczowo (sygnał dźwiękowy), produkty są średnio przypieczone, zaś gdy świeci na czerwono, produkty są mocno wypieczone.

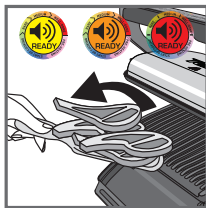
Uwaga: Jeśli użytkownik lubi mięso bardzo słabo przypieczone (krwiste), należy je wyjąć aż do momentu, gdy wskaźnik poziomu przypieczenia zmieni się na zielony.

Należy pamiętać, że zwłaszcza w przypadku mięsa, zmienność efektów pieczenia jest normalnym zjawiskiem, efekty te zależą od rodzaju, ilości, jakości i pochodzenia produktów spożywczych.

3 Opiekanie



19



20

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

21 Zamknąć urządzenie. Panel sterowania zaświeci się i przełączy się w tryb „wybór programu”.

Uwaga: Jeżeli nie zostanie wybrany żaden program, system zabezpieczający automatycznie wyłączy urządzenie.



21

Opiekanie większej ilości produktów spożywczych

Jeśli użytkownik zamierza zapiec drugą partię produktów, należy ponownie nagrzać urządzenie (patrz część 2, „Nagrzewanie wstępne”, od punktu 9) nawet jeśli opiekane będą produkty tego samego typu.

Jak zapiec drugą partię produktów:

Po zakończeniu pierwszej partii produktów:

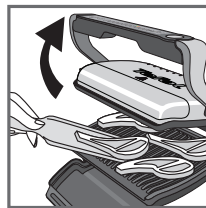
1. Upewnić się, że urządzenie jest zamknięte i że nie ma w nim produktów spożywczych.
2. Wybrać prawidłowy tryb/program pieczenia (krok ten jest niezbędny nawet wtedy, gdy tryb pieczenia jest taki sam jak dla produktów, które zostały zapieczone w poprzedniej partii).
3. Naciśnąć przycisk „OK”: urządzenie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

Ważne:

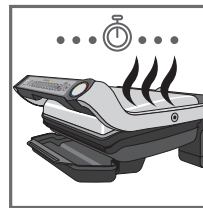
- Każda nowa partia produktów spożywczych wymaga obowiązkowo przeprowadzenia etapu nagrzewania wstępnego.



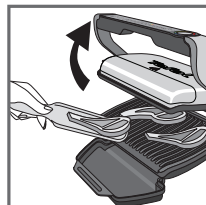
4 Uwagi



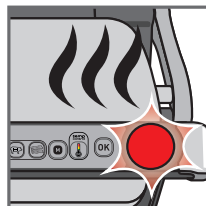
22



23



24



25

Aby sprawnie przeprowadzić nagrzewanie, należy pamiętać, aby zawsze trzymać grill zamknięty i aby w środku nie było produktów.

- Następnie, przed otwarciem grilla i włożeniem produktów do środka, należy odczekać na zakończenie się etapu nagrzewania.

Uwaga: Czas nagrzewania ulegnie skróceniu, jeśli cykl nagrzewania zostanie przeprowadzony natychmiast po skróceniu poprzedniego cyklu.

22-23-24

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

25 Funkcja utrzymywania temperatury

Gdy zakończy się proces opiekania, urządzenie automatycznie przejdzie w tryb utrzymywania temperatury, wskaźnik poziomu przypieczenia automatycznie zapali się na czerwono, a co 20 sekund będzie słychać sygnał dźwiękowy. Jeśli produkty zostaną pozostawione na grillu, będą się nadal dopiekać w czasie, gdy płytki do pieczenia będą stygły. Sygnał dźwiękowy można wyłączyć przez naciśnięcie przycisku „OK”.

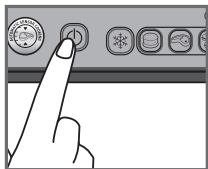
Uwaga: Po pewnym czasie system zabezpieczający automatycznie wyłączy urządzenie.

Kolejne pieczenie

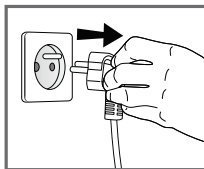
Aby zapiec więcej produktów spożywczych, należy postępować zgodnie z zaleceniami podanymi w części 21.



5 Czyszczenie i konserwacja



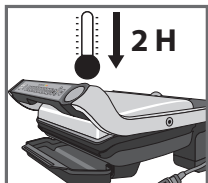
26



27

26 Naciśnąć przycisk wł./wyl., aby wyłączyć urządzenie.

27 Odlączyć grill od zasilania – wyjąć wtyczkę z kontaktu ściennego.

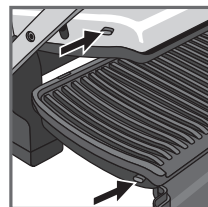


28

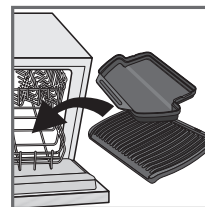
28 Pozwolić, aby urządzenie ostygło przez co najmniej 2 godziny. Aby uniknąć ryzyka oparzeń, przed czyszczeniem należy pozwolić, aby grill całkowicie ostygł.



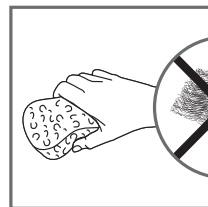
6 Czyszczenie



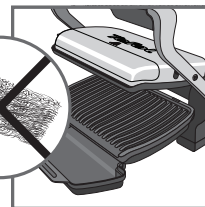
29



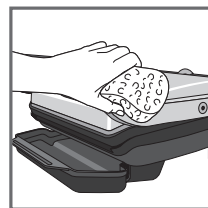
30



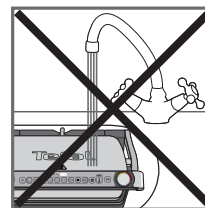
31



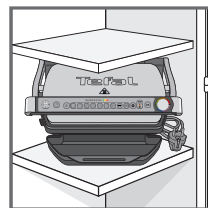
32



33



34



35

29 Aby nie dopuścić do uszkodzenia powierzchni do pieczenia, przed czyszczeniem należy odblokować i wyjąć płytki. Tackę ociekową i płytki do pieczenia można myć w zmywarce.

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

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

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

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

34 Korpusu grilla nie wolno zanurzać w wodzie lub innych płynach.

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

36 Wykonywanie wszelkich innych czynności serwisowych należy zlecać przedstawicielom autoryzowanego serwisu.

Rozwiązywanie problemów – przewodnik

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Świeci się przycisk + zielony wskaźnik świetny zapalony na stałe + Przycisk + Przycisk 	Włączenie urządzenia lub rozpoczęcie automatycznego cyklu pieczenia z produktami spożywczymi między płytkami i bez wstępnego nagrzewania (zostaje automatycznie aktywowany tryb ręczny).	2 możliwe opcje: - Wybrać ustawienie temperatury przyciskiem , a potem nacisnąć przycisk OK. Pozwolić na pieczenie się, ale pilnować urządzenia (tryb ręczny). - Wyłączyć urządzenie, wyjąć produkty spożywcze, prawidłowo zamknąć urządzenie, ponownie je zaprogramować i odczekać, aż się nagrzeje.
Urządzenie przerywa cykl nagrzewania wstępnego lub pieczenia.	- Urządzenie było zbyt długo otwarte w czasie pieczenia. - Po zakończeniu nagrzewania lub utrzymywania temperatury urządzenie nie pracowało przez zbyt długi czas.	Odłączyć urządzenie od zasilania i zostawić na 2-3 minuty, następnie ponownie rozpocząć procedurę. Aby uzyskać optymalne efekty, następnym razem podczas używania należy pilnować, aby szybko otwierać i zamykać pokrywę. Jeżeli problem powtórzy się, prosimy skontaktować się z najbliższym serwisem obsługi klienta Tefal.
 Biała kontrolka miga. + miga przycisk / / / + Wylączy się sygnał dźwiękowy	- Usterka urządzenia. - Urządzenie przechowywane lub używane w zbyt chłodnym pomieszczeniu.	Odłączyć i podłączyć urządzenie do zasilania i natychmiast ponownie rozpocząć cykl nagrzewania wstępnego. Jeżeli problem nie ustępuje, skontaktować się z serwisem obsługi klienta.
Urządzenie nie generuje już sygnału dźwiękowego.		
Po nagraniu i włożeniu produktów do grilla, kontrolka świeci na FIOLETOWO i nie włącza się cykl pieczenia.	- Produkty spożywcze mają grubość przekraczającą 4 cm. - Aby włożyć do środka produkty, nie otwarto grilla całkowicie. - Brak wykrywania produktów spożywczych. Produkty są zbyt cienkie, przycisk „OK” miga.	- Produkty spożywcze nie mogą być grubsze niż 4 cm. - Całkowicie otworzyć grill, a potem zamknąć. - Aby rozpocząć pieczenie, należy nacisnąć przycisk .
Urządzenie włączy się w trybie ręcznym. + Kontrolka miga na czerwono.	Zbyt krótki czas nagrzewania wstępnego.	- Należy monitorować opiekane (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.
Miganie na biało + Przycisk miga + Ciągły sygnał dźwiękowy	Usterka urządzenia	Odłączyć urządzenie od zasilania i skontaktować się z najbliższym serwisem obsługi klienta.

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

Pieczenie – przewodnik (programy automatyczne)

Program dedykowany	Kolorowy wskaźnik poziomu przypieczenia		
Czerwone mięso	Lekko	Średnio	Mocno
Hamburger	Lekko	Średnio	Mocno
Panini / Kanapki	Lekko przypieczony	Przyrumieniony	Chrupiący
Ryba	Lekko przypieczony	Średnio	Mocno
Drób			Całkowicie upieczony
Kilbaski/jagnięcina			Całkowicie upieczony
Wieprzowina			Całkowicie upieczony
Bekon	Lekko przypieczony	Mocno	
Owoce morza		Średnio	Mocno

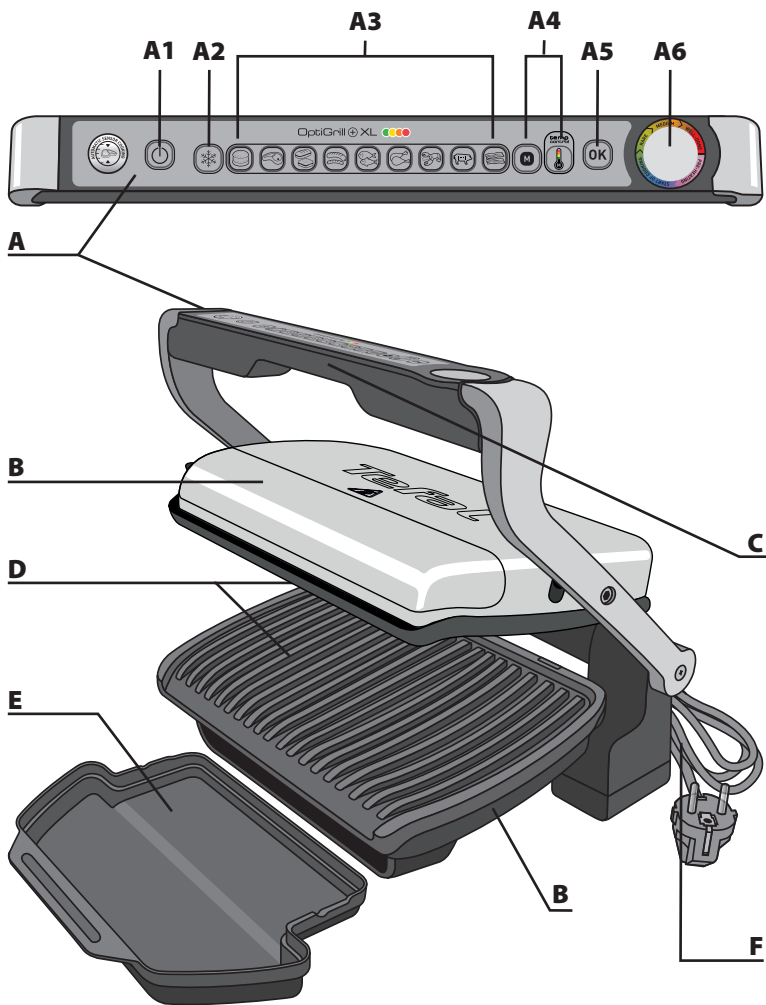
Wskazówki: Jeśli mięso ma być bardzo słabo przypieczone, można użyć

Pieczenie – przewodnik (łącznie z trybem ręcznym)

Produkt spożywczy		Program pieczenia	Poziom opiekania		
Chleb	Kromki chleba, zapiekane sandwicze				
	Hamburger: (po wstępnym zapieczeniu mięsa)				
Mięso i drób	Jagnięcina (bez kości)				
	Plasterek szynki do zapiekania				
	Mrożone nuggety z kurczaka				
	Marynowane piersi z kurczaka				
	Półdzwiczka wieprzowa (bez kości), boczek wieprzowy				
	Piersi z kaczki				
Ryba	Pstrąg cały				
	Filet z tuńczyka				
	Krewetki królewskie (ze skorupami lub bez)				
	Krewetki w skorupach				
		Krewetki duże			

Tryb ręczny Patrz odpowiednią część w skróconej instrukcji	Grillowane warzywa i owoce (muszą być tak samo pokrojone i jednakowej grubości)		4 różne ustawienia temperatury
--	---	--	--------------------------------

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



Опис

A Панель керування

A1 Кнопка On/Off (Увімк./Вимк.)

A2 Режим для замороженої їжі

A3 Програми приготування

A4 Ручний режим (4 рівня температури)
Дивіться інструкції для ручного режиму.

A5 Кнопка ОК

A6 Індикатор рівня приготування

C Ручка

D Пластини для приготування

E Лоток

F Шнур живлення

Пояснення кольорів індикатора

попереднє нагрівання



БЛИМАЄ ФІОЛЕТОВИЙ
Чекати



ТЕМНО-ФІОЛЕТОВИЙ
Кінець попереднього нагрівання
Чекає на завантаження продуктів

початок приготування



СИНИЙ
Початок приготування



ЗЕЛЕНИЙ
Коли починається процес приготування, прилад видає звуковий сигнал, щоб повідомити, що незабаром буде досягнутий рівень просмаження "3 кров'ю".

приготування - ступінь просмаження



ЖОВТИЙ
"3 кров'ю"



ПОМАРАНЧЕВИЙ
"Середнє просмаження"



ЧЕРВОНИЙ
"Добре просмаження"



БЛИМАЄ ЧЕРВОНИЙ
Кінець приготування для рівня "Добре просмаження"



ТЕМНО-ЗЕЛЕНИЙ
Був вибраний або автоматично активований ручний режим, див. "Усунення несправностей, стор. 111"



БЛИМАЄ БІЛИЙ
Див. "Усунення несправностей" Зверніться до авторизованого сервісного центру

Пояснення автоматичних програм приготування



Бургер



Червоне м'ясо



Паніні / Сендвіч



Ковбаски / Баранина



Риба



Птиця



Морепродукти



Свинина



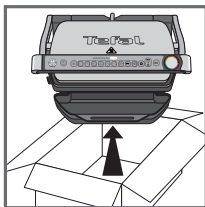
Бекон



Ручний режим:

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

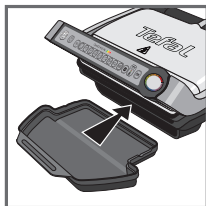
1 Налаштування



1



2

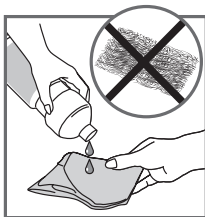


3

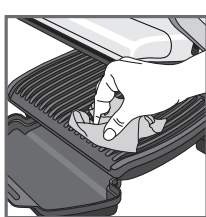


4

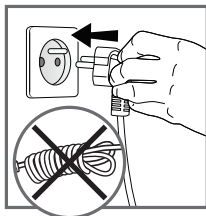
2 Попереднє нагрівання



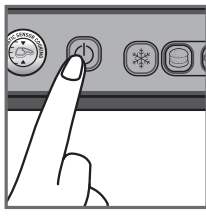
5



6



7



8

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

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

3-4 Встановіть піддон для жиру в передню частину приладу.

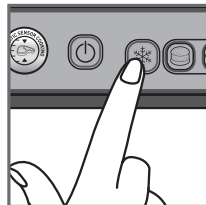
5 Для отримання найкращих результатів приготування ви можете протерти пластини паперовим рушником, змоченим у невеликій кількості олії, щоб поліпшити властивості антипригарного покриття.

5bis Перед тим як розпочати попереднє нагрівання, переконайтеся, що нижня та верхня пластини правильно встановлені на приладі.

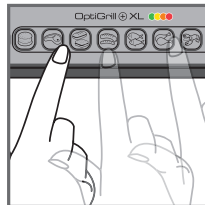
6 Видаліть надлишки олії чистим паперовим рушником.

7 Вставте штепсель в розетку (переконайтеся, що шнур живлення повністю розмотаний).

8 Натисніть кнопку On/Off.



9

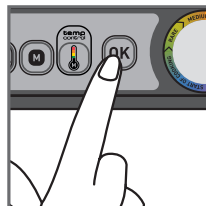


10

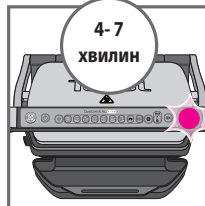
9 автоматичних програм приготування та ручний режим з 4 різними температурними режимами

	Виберіть цю програму, якщо бажаєте приготувати бургери.		Виберіть цю програму, якщо бажаєте приготувати морепродукти.
	Виберіть цю програму, якщо бажаєте приготувати свинину.		Виберіть цю програму, якщо бажаєте приготувати червоне м'ясо.
	Виберіть цю програму, якщо бажаєте приготувати паніні або сендвіч.		Виберіть цю програму, якщо бажаєте приготувати бекон.
	Виберіть цю програму, якщо бажаєте приготувати ковбаски / баранину.		Якщо ви вибрали ручний режим, індикатор світитиметься зеленим і ви можете вручну налаштувати час приготування. В ручному режимі доступні 4 рівні температури (зелений, жовтий, оранжевий та червоний). Дивіться інструкції для ручного режиму.
	Виберіть цю програму, якщо бажаєте приготувати рибу.		
	Виберіть цю програму, якщо бажаєте приготувати птицю.		

Якщо ви не впевнені в тому, яку програму приготування обрати для інших, не перелічених тут продуктів, див. таблицю приготування продуктів, для яких немає спеціальної програми, на сторінці 112, 113.



11



12

9 Якщо продукти, які ви бажаєте приготувати, заморожені, натисніть відповідну кнопку "Заморожені продукти".

10 Виберіть програму приготування відповідно до типу продуктів, що готується.

11 Натисніть кнопку "OK": прилад почне нагріватися, а індикатор рівня приготування буде блимати фіолетовим кольором.

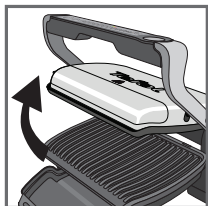
Коментар: Якщо ви вибрали неправильну програму, поверніться до етапу 8.

12 Зачекайте 4-7 хвилин.

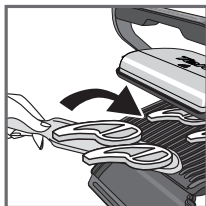
13 Пролунає звуковий сигнал, а індикатор рівня приготування перестане блимати фіолетовим. Попереднє нагрівання завершено.

Коментар: Наприкінці попереднього нагрівання, якщо прилад залишається закритим, система безпеки вимкне його.

3 Приготування



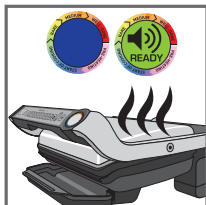
14



15



16



17



18

14-15 Після попереднього нагрівання прилад готовий до використання. Відкрийте гриль і покладіть продукти на пластину для приготування.

Коментар: якщо прилад залишається відкритим занадто довго, система безпеки автоматично вимкне його.

16-17 Прилад автоматично регулює цикл приготування (час і температуру) відповідно до товщини шматків та кількості інгредієнтів.

Закрийте прилад, щоб почати приготування. Індикатор рівня приготування змінить колір на синій, а потім на зелений, щоб показати, що триває процес приготування (для отримання найкращих результатів не відкривайте прилад і не пересувайте продукти під час приготування).

Під час приготування на кожному новому етапі лунає звуковий сигнал, щоб сповістити користувача про рівень просмаження (наприклад, «3 крок'ю»/жовтий).

Коментар щодо дуже тонких шматків: закрийте прилад, блиматиме кнопка "OK", колір індикатора залишиться фіолетовим. Натисніть кнопку "OK", щоб прилад розпізнав їжу та почав приготування.

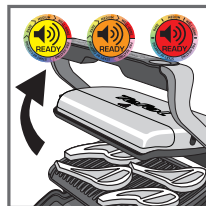
18 Індикатор змінює колір відповідно до рівня приготування. Якщо колір індикатора жовтий і лунає звуковий сигнал, ваш стейк ще «3 крок'ю», якщо колір індикатора помаранчевий і лунає звуковий сигнал, стейк досяг середнього просмаження, а якщо колір індикатора червоний, він добре просмажений.

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

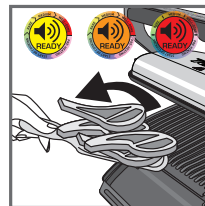
Зверніть увагу на те, що результат приготування залежить від типу, якості та походження продуктів. Особливо це стосується м'яса.



3 Приготування



19



20



21

19-20 Коли індикатор підсвітиться кольором, що вказує на бажаний для вас рівень приготування і пролунає звуковий сигнал, відкрийте прилад і вийміть готові продукти.

21 Закрийте прилад. Панель керування підсвітиться і автоматично перейде в режим вибору програми.

Коментар: система безпеки автоматично вимкне прилад, якщо не буде вибрана жодна програма.

Приготування більшої кількості продуктів

Якщо ви хочете приготувати другу партію продуктів, знов попередньо нагрійте прилад (див. розділ 2. "Попереднє нагрівання", починаючи з пункту 9) навіть, якщо ви готуєте той самий тип продуктів або на тій самій програмі.

Як приготувати наступну партію інших продуктів:

Після того як перша партія готова:

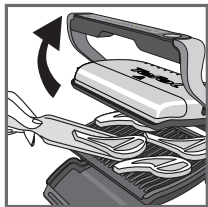
1. Переконайтеся, що прилад закритий і всередині немає залишків їжі.
2. Виберіть потрібний режим або програму приготування (цей крок важливий навіть, якщо режим приготування той самий, що і для першої партії).
3. Натисніть кнопку "OK": прилад почне нагріватись. Під час попереднього нагрівання індикатор рівня приготування буде блимати фіолетовим.
4. Після завершення попереднього нагрівання пролунає звуковий сигнал, а індикатор припинить блимати фіолетовим.
5. Після попереднього нагрівання прилад готовий до використання. Відкрийте гриль і покладіть продукти всередину приладу.

Важливо:

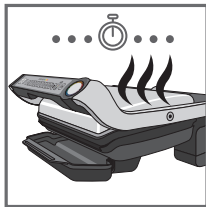
- Зверніть увагу, що для приготування нової партії фаза попереднього нагрівання обов'язкова.



4 Поради



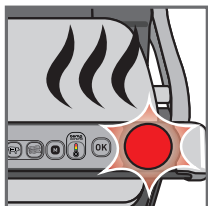
22



23



24



25

Пам'ятайте, що гриль завжди має бути закритий і в ньому не має бути продуктів, аби попереднє нагрівання було ефективним.

- Перш ніж відкрити гриль і покласти всередину продукти, дочекайтеся завершення попереднього нагрівання.

Примітка: якщо новий процес попереднього нагрівання буде активований одразу після завершення попереднього процесу, час нагрівання буде зменшений.

22-23-24

Якщо ви бажаєте приготувати один і той самий продукт з різними ступенями просмаження, відкрийте гриль і приберіть частину продуктів, коли вони досягнуть бажаного рівня приготування, а потім закрийте гриль і продовжуйте готувати решту. Гриль буде продовжувати процес приготування до завершення програми.

25 Функція збереження температури

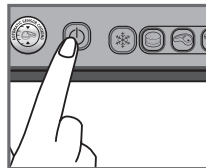
Після того, як інгредієнти повністю приготуються, процес приготування буде завершено і прилад автоматично перейде у режим збереження температури, індикатор змінить колір на червоний, а сам прилад буде видавати звуковий сигнал кожні 20 секунд. Якщо продукти залишаться на грилі, вони будуть готуватися, доки пластини не охолонуть. Ви можете вимкнути звуковий сигнал, натиснувши кнопку "OK".

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

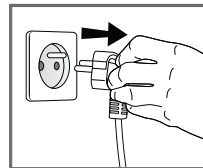
Наступне приготування

Якщо ви бажаєте приготувати більше продуктів, див. розділ 21.

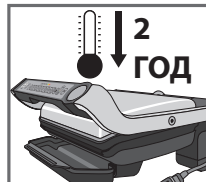
5 Очищення та обслуговування



26



27



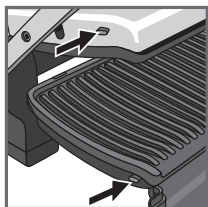
28

26 Натисніть кнопку On/Off, щоб вимкнути прилад.

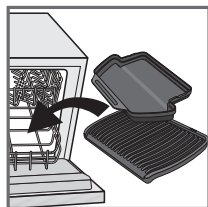
27 Вийміть штепсель з розетки.

28 Дайте приладу охолонути протягом 2 годин.

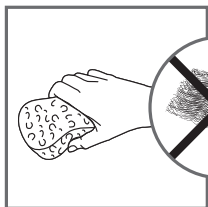
Перед очищенням, дайте приладу повністю охолонути, щоб уникнути випадкових опіків.



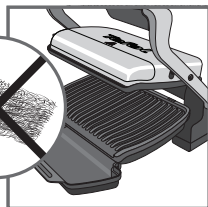
29



30



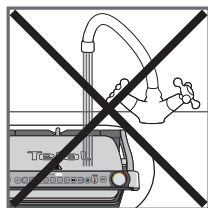
31



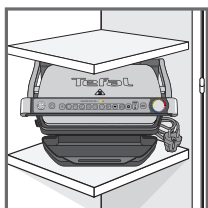
32



33



34



35

29 Перед очищенням розблокуйте та зніміть пластини, щоб уникнути пошкодження поверхні для приготування. Піддон для жиру і пластини можна мити в посудомийній машині.

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

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

Спожніть піддон для жиру та помийте його в теплій мильній воді, а потім ретельно протріть паперовим рушником.

33 Щоб очистити кришку гриля, протріть її змоченою в теплій мильній воді, а витріть сухою м'якою ганчіркою.

34 Не занурюйте корпус приладу у воду або іншу рідину.

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

36 Будь-яке інше технічне обслуговування має виконувати представник авторизованого сервісного центру.



Усунення несправностей

Проблема	Причина	Рішення
Кнопка світиться + Індикатор горить зеленим кольором + Кнопка блимає + Кнопка блимає	Прилад увімкнувся або почалося автоматичне приготування їжі без попереднього нагрівання (автоматично увімкнувся ручний режим).	2 можливі варіанти: - Виберіть налаштування температури, натиснувши кнопку, а потім натисніть ОК. Дозвольте приладу готувати далі, але стежте за процесом (ручний режим). - Вимкніть прилад, дістаньте їжу, правильно закрийте прилад, переналаштуйте його та зачекайте закінчення попереднього нагрівання.
Прилад вимикається під час попереднього нагрівання або приготування їжі.	- Прилад був відкритим занадто довго під час приготування їжі. - Прилад простоє занадто довго після попереднього нагрівання або зберігає температуру.	Вийміть штепсель з розетки та зачекайте 2-3 хвилини, потім повторіть процес. Наступного разу, коли ви використовуєте прилад, переконайтеся, що відкрили та закрили його швидко для отримання найкращих результатів. Якщо проблема виникає знову, зверніться в авторизований сервісний центр.
Блимає білий індикатор. + / / / кнопка блимає + не лунає звуковий сигнал Прилад не видає звуковий сигнал.	- Відмова приладу. - Прилад перебуває або використовується в кімнаті, де занадто холодно.	Вимкніть та увімкніть прилад і одразу починайте процес попереднього нагрівання. Якщо проблема не зникає, зверніться до авторизованого сервісного центру.
Після попереднього нагрівання я поклав продукти на гриль, але індикатор залишився ФІОЛЕТОВИМ і процес приготування не розпочався.	- Шматки товщі 4 см. - Ви не повністю відкрили гриль для того, щоб покласти продукти. - Датчик не працює. Товщина продуктів занадто мала, «ОК» блимає.	- Їжа має бути товщиною не більше 4 см. - Повністю відкрийте гриль, а потім закрийте його. - Підтвердить початок приготування їжі, натиснувши кнопку ОК.
Прилад вмикається в ручному режимі. + Індикатор блимає червоним кольором.	Перервався процес попереднього нагрівання.	- Періодично стежте за приготуванням (для використання в ручному режимі). Або - Вимкніть гриль, приберіть інгредієнти, закрийте гриль, виберіть нову програму приготування та дочекайтеся закінчення процесу попереднього нагрівання.
Блимає білим кольором + кнопка блимає + Безперервний звуковий сигнал	Відмова приладу	Відключіть прилад від електромережі та зверніться до авторизованого сервісного центру.

Порада, особливо для приготування м'ясних страв: результати приготування за автоматичними програмами можуть відрізнятися залежно від походження, нарізки та якості продуктів. Програми розроблені та перевірені на продуктах високої якості. Також під час приготування має враховуватися товщина шматків; ви не можете готувати шматки або інгредієнти товщиною більше 4 см.

Пояснення щодо приготування (автоматичні програми)

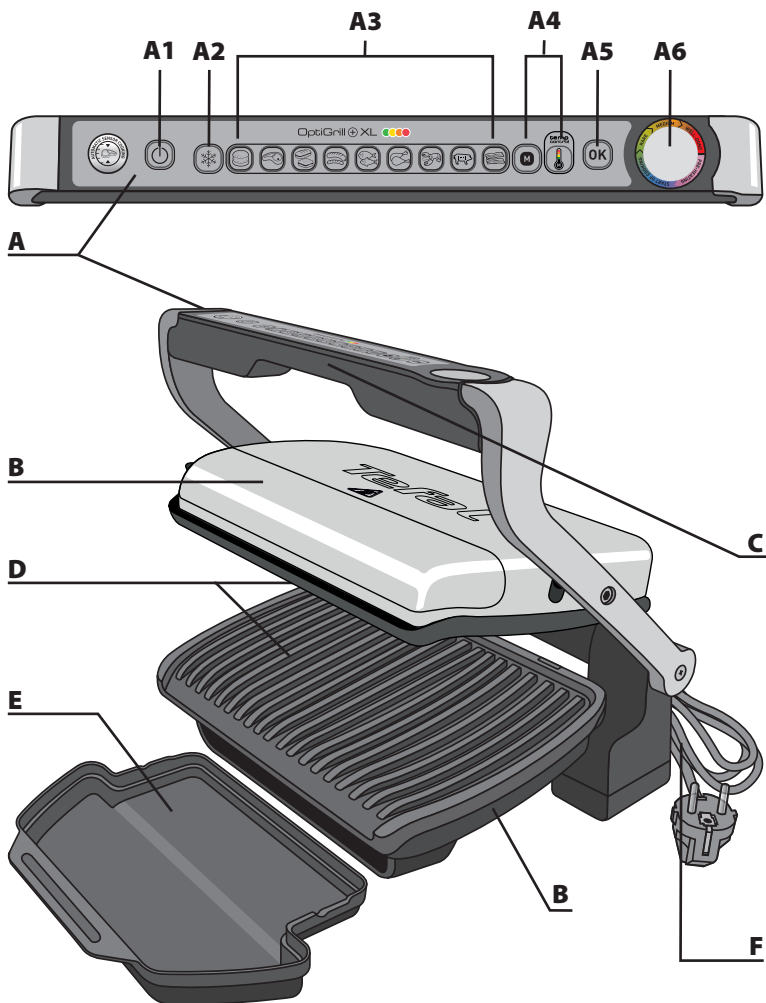
Автоматичні програми	Кольоровий індикатор рівня приготування		
Червоне м'ясо	3 кров'ю	Середнє просмаження	Добре просмаження
Бургер	3 кров'ю	Середнє просмаження	Добре просмаження
Паніні / сендвіч	Злегка підсмажений	Підсмажений	Хрусткий
Риба	Злегка підсмажена	Середнє просмаження	Добре просмаження
Птиця			Повністю готова
Ковбаски / баранина			Повністю готова
Свинина			Повністю готова
Бекон	Злегка підсмажений	Добре просмаження	
Морепродукти		Середнє просмаження	Добре просмаження

Порада: якщо ви хочете отримати майже сире м'ясо, орієнтуйтеся на зелений колір індикатора

Пояснення щодо приготування (в т.ч., ручний режим)

Продукт		Програма приготування	Рівень приготування		
			3 кров'ю	Середнє просмаження	Добре просмаження
Хліб	Шматочки хліба, підсмажені сендвічі				
	Бургер (після попереднього приготування м'яса)				
М'ясо і птиця	Баранина (без кісток)				
	Шматочки шинки				
	Заморожені курячі нагетси				
	Мариновані курячі грудки				
	Свиняче філе (без кісток), свиняча грудинка				
	Качина грудка				
Риба	Ціла форель				
	Стейк з тунця				
	Королівські креветки (3 та без панцира)				
	Очищені креветки				
	Свіжі креветки				
Ручний режим	Дивіться інструкції для ручного режиму		4 рівні температури		

Для заморожених продуктів, натисніть перед тим, як вибрати програму.



Popis

- A** Ovládací panel
A1 Hlavní spínač
A2 Režim Mražené potraviny
A3 Programy přípravy
A4 Manuální režim „4 nastavení teploty“ Viz příslušná úvodní příručka.
A5 Tlačítko OK
A6 Ukazatel úrovně přípravy
B Tělo
C Rukojeť
D Varné desky
E Odpávací miska
F Napájecí kabel

Průvodce barvami LED ukazatele

předehřívání



BLIKAJÍCÍ FIALOVÁ
Počkejte.



SVÍTÍCÍ FIALOVÁ
Konec předehřívání
Čekání na suroviny.



MODRÁ
Spuštění přípravy.



ZELENÁ
Během spuštění cyklu přípravy zazní pípnutí, které upozorňuje uživatele, že je program přípravy „málo propečené“ připraven.

udržování teploty „30 min přibližně“

příprava - připraveno k jídlu



ŽLUTÁ
Příprava pro „málo propečené“.



ORANŽOVÁ
Příprava pro „středně propečené“.



ČERVENÁ
Příprava pro „dobře propečené“.



BLIKAJÍCÍ ČERVENÁ
Konec přípravy pro „dobře propečené“.



SVÍTÍCÍ ZELENÁ
Zvolena manuální funkce nebo automaticky aktivována, viz „Průvodce řešením problémů“, str. 123.



BLIKAJÍCÍ BÍLÁ
viz „Průvodce řešením problémů“. Obráťte se na zákaznický servis.

Průvodce pro automatický program přípravy



Burger



Ryby



Slanina



Červené maso



Drůbež



Manuální režim:



Panini/Sendvič



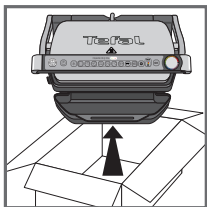
Plody moře



Vepřové

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

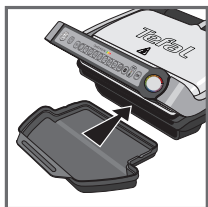
1 Nastavení



1



2

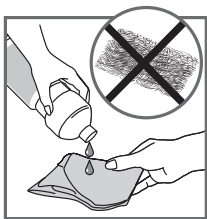


3



4

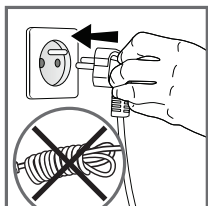
2 Předehřívání



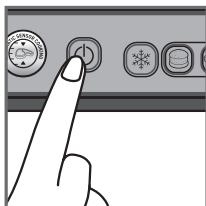
5



6



7



8

1 Odstraňte všechny obalové materiály, nálepky a příslušenství zevnitř i vně spotřebiče. Barevná nálepka na ukazateli úrovně přípravy se může měnit v závislosti na jazyku. Můžete ji nahradit některou z vnitřku obalu.

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

3-4 Umístěte odnímatelnou odkapávací misku na přední stranu spotřebiče.

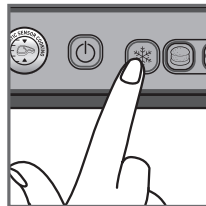
5 Pro dosažení nejlepších výsledků můžete otřít varné desky papírovou utěrkou namočenou do malého množství kuchyňského oleje, zlepšíte tak nepřilnavost ploch.

5bis Před zahájením předehřívací fáze se ujistěte, že jsou spodní a horní varná deska ve výrobku správně umístěny.

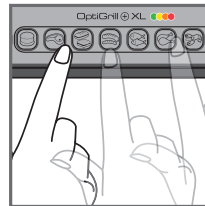
6 Odstraňte všechny přebytečný olej pomocí čisté papírové utěrky.

7 Zapojte spotřebič do zásuvky. (Upozorňujeme, že kabel musí být úplně odvinut).

8 Stiskněte tlačítko Zap/Vyp.



9

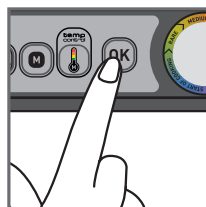


10

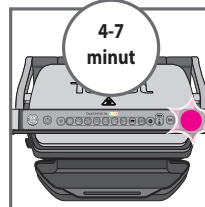
9 programů automatické přípravy a manuální režim se 4 různými nastaveními teploty

	Pokud chcete připravovat hamburgery, zvolte tento program.		Pokud chcete připravovat mořské plody, zvolte tento program.
	Pokud chcete připravovat vepřové, zvolte tento program.		Pokud chcete připravovat červené maso, zvolte tento program.
	Pokud chcete připravovat panini/sendvič, zvolte tento program.		Pokud chcete připravovat slaninu, zvolte tento program.
	Pokud chcete připravovat klobásy/jehněčí, zvolte tento program.		Pokud zvolíte Manuální režim, je ukazatel zelený a dobu přípravy ovlivňujete sami. Pro tento manuální režim jsou k dispozici 4 různé teplotní nastavení. Viz příslušná úvodní příručka.
	Pokud chcete připravovat ryby, zvolte tento program.		
	Pokud chcete připravovat drůbež, zvolte tento program.		

Pokud nevíte, jaký režim přípravy použít pro další suroviny, které nejsou uvedeny výše, podívejte se do „Tabulky přípravy pro ostatní suroviny“ na straně 124.



11



12

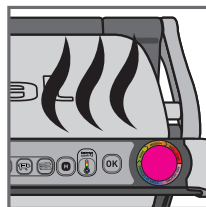
11 Stiskněte tlačítko „OK“: spotřebič se začne předehřívát a ukazatel úrovně přípravy bliká fialově.

Poznámka: Zvolili-li jste nesprávný program, vraťte se do fáze 8.

12 Počkejte 4-7 minut.

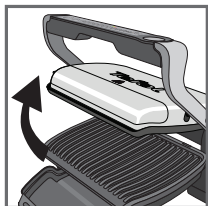
13 Uslyšíte tón, ukazatel úrovně přípravy přestane blikat fialově a režim předehřátí je ukončen.

Poznámka: Pokud spotřebič zůstane na konci předehřívání zavřený, bezpečnostní systém jej vypne.

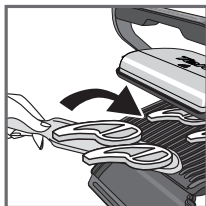


13

3 Příprava



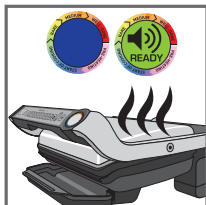
14



15



16



17



18

14-15 Po předehřátí je spotřebič připraven k použití.

Otevřete gril a položte suroviny na varnou desku.

Poznámky: V případě, že spotřebič zůstane otevřen příliš dlouho, bezpečnostní systém automaticky spotřebič vypne.

16-17 Spotřebič automaticky upraví cyklus přípravy (doba a teplota) podle tloušťky a množství surovin.

Zavřete spotřebič, aby mohl být spuštěn cyklus přípravy. Ukazatel úrovně přípravy zmodrá a pak zezelená pro informaci, že probíhá příprava (pro dosažení nejlepších výsledků gril neotvírejte, nebo surovinami během přípravy nehybejte).

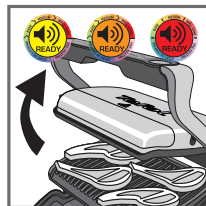
V průběhu přípravy zazní v každé fázi zvukový signál, který uživatele upozorňuje, že bylo dosaženo určité úrovně přípravy (např. málo propečené/žlutá).

Poznámka pro velmi tenké plátky: Zavřete spotřebič, tlačítko „OK“ začne blikat a ukazatel svítí „nepřerušovaně fialově“, stiskněte tlačítko „OK“, aby spotřebič rozpoznal surovinu a zahájil přípravu.

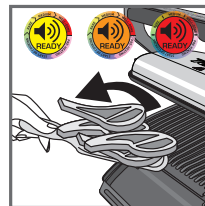
18 V závislosti na úrovni přípravy mění ukazatel barvu. Když je ukazatel žlutý a pípne, jsou suroviny málo propečené, když ukazatel svítí oranžově a pípne, jsou suroviny středně propečené a když ukazatel svítí červeně, jsou suroviny dobře propečené.

Poznámka: Upřednostňujete-li velmi málo propečené maso, odeberte jej, když se ukazatel změní na zelenou barvu. Upozorňujeme, že je normální, zejména v případě masa, že se výsledek přípravy liší v závislosti na druhu, kvalitě a původu surovin.

3 Příprava



19



20



21

19-20 Jakmile se objeví barva, která odpovídá vaší volbě úrovně přípravy a zazní zvukový signál, otevřete spotřebič a odeberte suroviny.

21 Zavřete spotřebič. Ovládací panel se rozsvítí a nastaví se na režim „volba programu“.

Poznámka: Bezpečnostní systém automaticky vypne spotřebič, pokud není provedena žádná volba programu.

Příprava dalších surovin

Pokud chcete připravovat další dávku surovin, spotřebič znovu předehřejte (viz část 2 „Předehřívání“, počínaje bodem 9), a to i tehdy, chcete-li připravovat stejný druh surovin.

Jak připravit další dávku surovin:

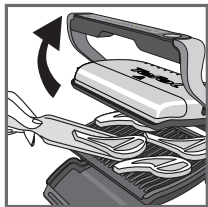
Po ukončení první dávky surovin:

1. Ujistěte se, že je spotřebič uzavřen bez přítomnosti surovin.
2. Zvolte příslušný režim přípravy/program (tento krok je nezbytný, i když se rozhodnete použít stejný režim přípravy jako u předchozí dávky surovin).
3. Stiskněte tlačítko „OK“: přístroj spustí předehřívání. Předehřívání je symbolizováno ukazatelem úrovně přípravy, který fialově bliká.
4. Předehřívání je dokončeno, když uslyšíte pípnutí a ukazatel úrovně přípravy přestane fialově blikat.
5. Po předehřátí je spotřebič připraven k použití. Otevřete gril a vložte dovnitř suroviny.

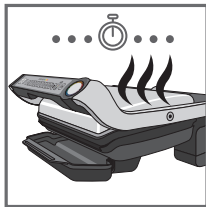
Důležité:

- Vezměte na vědomí, že pro každou novou dávkou surovin je povinná fáze předehřívání.

4 Poznámky



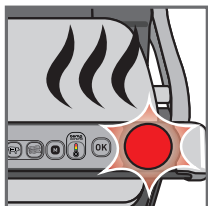
22



23



24



25

Mějte vždy gril zavřený bez přítomnosti surovin, aby bylo předehřívání účinné.
- Před otevřením grilu a vložením surovin dovnitř počkejte na dokončení předehřívání.

Poznámka: Pokud je nový cyklus předehřívání zapnut ihned po skončení předcházejícího cyklu, doba předehřívání se zkrátí.

22-23-24

Chcete-li připravovat pokrmy podle různých osobních preferencí, otevřete spotřebič a suroviny vyjměte hned, jak dosáhnou požadované úrovně přípravy. Potom spotřebič zavřete a pokračujte v přípravě ostatních surovin. Program bude pokračovat v přípravě pokrmu, až dosáhne úrovně „dobře propečené“.

25 Funkce udržování teploty

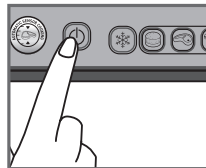
Jakmile proces přípravy skončí, spotřebič přejde do režimu udržování teploty. Ukazatel začne červeně blikat a spotřebič vydá každých 20 vteřin zvukový signál. Pokud suroviny zůstanou na grilu, budou se nadále připravovat, přičemž varné desky budou chladnout. Zvukovou signalizaci můžete vypnout stisknutím tlačítka „OK“.

Poznámka: Bezpečnostní systém spotřebič po určité době automaticky vypne.

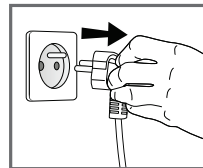
Druhá příprava

Pokud chcete připravovat více surovin, viz str. 21.

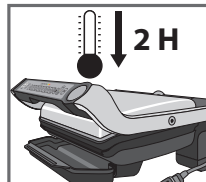
5 Čištění a údržba



26



27



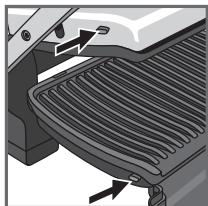
28

26 Stiskněte hlavní vypínač pro vypnutí spotřebiče.

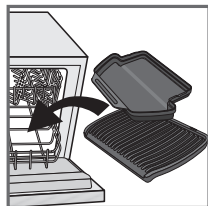
27 Odpojte zástrčku ze zásuvky.

28 Nechte vychladnout po dobu nejméně 2 hodin.

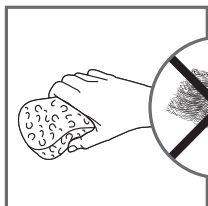
Chcete-li se vyhnout popálení, nechte gril před čištěním řádně vychladnout.



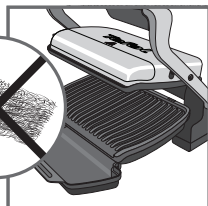
29



30



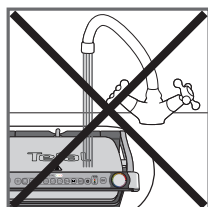
31



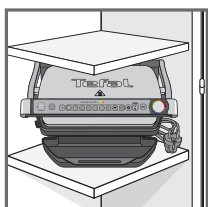
32



33



34



35

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

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

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

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

33 K čištění krytu grilu použijte houbu navlhčenou teplou vodou a osušte měkkým suchým hadříkem.

34 Těleso grilu neponořujte do vody, ani do jiných kapalin.

35 Před uložením se vždy přesvědčte, že gril je čistý a suchý.

36 Jakékoliv jiné opravy musí provést autorizovaný servisní technik.

Příručka pro odstraňování problémů

Závada	Příčina	Řešení
Tlačítko svítí + Zelený ukazatel svítí + Tlačítko bliká + Tlačítko bliká	Zapnutý spotřebič nebo spuštění automatického cyklu přípravy se surovinami mezi deskami bez jejich přehřívání (manuální režim je automaticky aktivován).	2 možnosti: - Vyberte nastavení teploty zmáčknutím tlačítka a pak stiskněte OK. Nechejte grilovat, ale přípravu sledujte (manuální režim). - zastavte spotřebič, odeberte suroviny, řádně zavřete spotřebič, přeprogramujte a počkejte do konce přehřívání.
Spotřebič se zastaví během cyklu přehřívání nebo přípravy.	- Spotřebič zůstal otevřený příliš dlouho během přípravy. - Spotřebič byl ponechán příliš dlouho v nečinnosti poté, co skončilo přehřívání, nebo v režimu udržování teploty.	Vypojte spotřebič ze zásuvky a nechte 2-3 minuty vypojený. Poté začněte od začátku. Při příštím použití dbejte na to, abyste víko rychle otevřeli a zavřeli. Tak dosáhnete těch nejlepších výsledků. Pokud problém přetrvává, kontaktujte příslušné zákaznické centrum Tefal.
 Bílý ukazatel bliká. + / / tlačítko bliká + Přerušované pípání Přístroj již nepípá.	- Selhání spotřebiče. - Spotřebič byl uskladněn, nebo je používán v místnosti, kde je příliš chladno.	Odpojte a znovu zapojte spotřebič a okamžitě spusťte cyklus přehřívání. Pokud problém přetrvává, obraťte se na zákaznický servis.
Po přehřívání byly suroviny vloženy na gril, ale ukazatel je stále FIALOVÝ a cyklus přípravy se nespustil.	- Suroviny jsou silnější než 4 cm. - Neotevřeli jste úplně gril pro umístění surovin. - Suroviny nejižštěny. Suroviny jsou příliš tenké, „OK“ bliká.	- Suroviny nesmí být silnější než 4 cm. - Úplně otevřete gril a pak ho zavřete. - Potvrďte spuštění přípravy stisknutím tlačítka .
Spotřebič je nyní v manuálním režimu. + Ukazatel bliká červeně.	Přehřívací čas byl krátký.	- Pravidelně sledujte přípravu (pro použití v manuálním režimu). Nebo - Zastavte gril, odeberte suroviny, zavřete gril, zvolte nový program, který chcete použít, a počkejte na ukončení přehřívacího cyklu.
Blikající bílá + tlačítko bliká + Nepřerušované pípání	Selhání spotřebiče	Odpojte výrobek a obraťte se na zákaznický servis.

Tip, zejména pro maso: Výsledky grilování se mohou lišit v závislosti na původu, řezu a kvalitě připravovaných potravin. Programy byly nastaveny a testovány na vysoce kvalitní potraviny. Stejně tak musí být při grilování zohledněna tloušťka masa; potraviny, které jsou silnější než 4 cm, nelze na tomto grilu připravit.

Pokyny pro přípravu pokrmů (automatické programy)

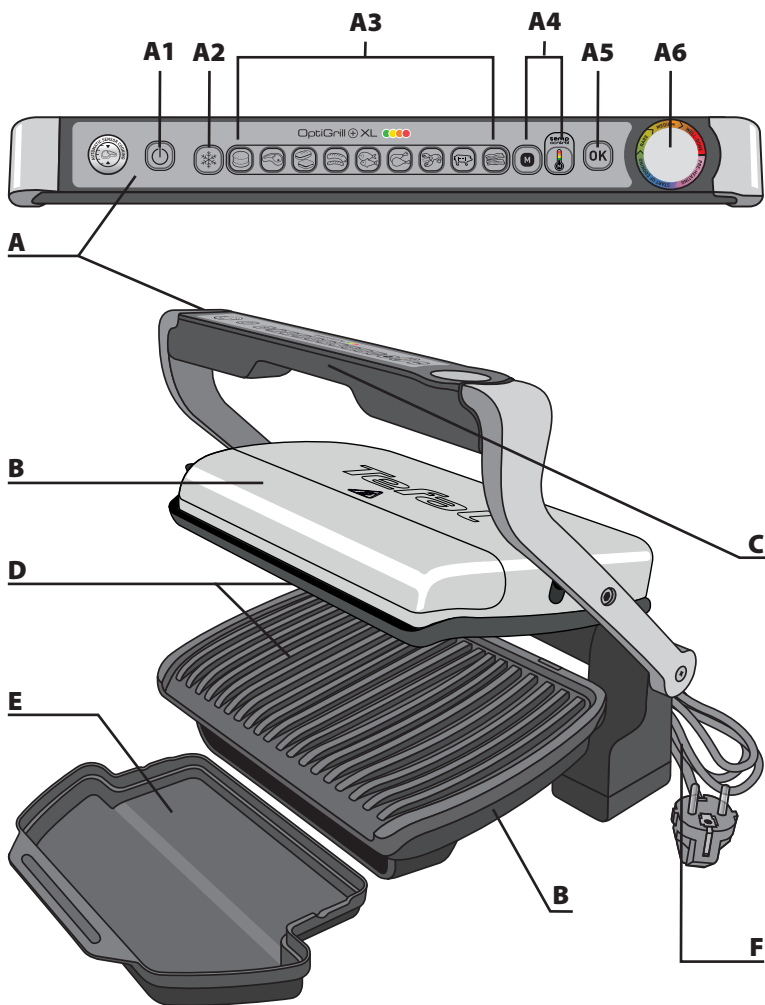
Vyhrazený program	Barevný ukazatel stavu přípravy		
			
 Červené maso	Málo propečené	Středně propečené	Dobře propečené
 Burger	Málo propečené	Středně propečené	Dobře propečené
 Panini/Sendvič	Lehce propečený	Opečený	Dokřupava
 Ryby	Lehce propečený	Středně propečené	Dobře propečené
 Drůbež			Zcela upečená
 Klobása/jehněčí			Zcela upečená
 Vepřové			Zcela upečená
 Slanina	Lehce propečený	Dobře propečené	
 Plody moře		Středně propečené	Dobře propečené

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

Pokyny pro přípravu pokrmů (včetně manuálního režimu)

Suroviny		Program přípravy	Úroveň přípravy		
			 málo propečené	 středně propečené	 dobře propečené
Chléb	Krajíce chleba, opékané sendviče				
	Burger: (po předchozí přípravě masa)				
Maso a drůbež	Jehněčí (vykostěné)				
	Plátek šunky určený ke grilování				
	Zmrazené kuřecí nugety ❄️				
	Marinovaná kuřecí prsa				
	Vepřový plátek (bez kosti), bůček				
	Kachní prsa				
Ryby	Celý pstruh				
	Steak z tuňáka				
	Královské krevety (s nebo bez skořápky)				
	Loupané krevety				
	Gamba				
Manuální režim Viz příslušná úvodní příručka			4 různá nastavení teploty		

Pro zmrazené potraviny, před výběrem vašeho programu stiskněte .



Popis

- | | | |
|-----------------------------------|--|-----------------------------|
| A Ovládací panel | A4 Manuálny režim „4 nastavenia teploty“
Pozrite si príslušný rýchly návod na obsluhu. | C Rukoväť |
| A1 Hlavný vypínač | A5 OK tlačidlo | D Varné dosky |
| A2 Režim Mrazené potraviny | A6 Kontrolka úrovne varenia | E Odkvapkávací miska |
| A3 Programy varenia | B Teleso spotrebiča | F Napájací kábel |

Sprievodca farbami LED

predhrievanie

spustenie varenia

			
FIALOVÁ BLIKAJÚCA Predhrievanie - čakajte.	FIALOVÁ NEBLIKAJÚCA Koniec predhrievania Čakanie na potraviny.	MODRÁ Spustenie varenia.	ZELENÁ Pri spustení varenia zaznie pípnutie, ktoré upozorní používateľa, že sa chystá spustiť program varenia „rare/krvavý“.

príprava jedla - jedlo je pripravené

udržovanie tepla „približne 30 min“

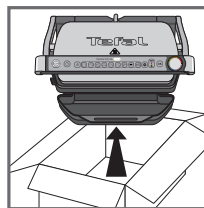
			
ŽLTÁ Signalizuje prepečené stupňa rare - krvavé.	ORANŽOVÁ Signalizuje prepečené stupňa medium - stredne prepečené.	ČERVENÁ Signalizuje prepečené stupňa well done - dobre prepečené.	BLIKAJÚCA ČERVENÁ Koniec varenia pre „dobré prepečené“.

	
NEBLIKAJÚCA ZELENÁ Bola vybraná alebo automaticky aktivovaná manuálna funkcia, pozrite si „Príručku na riešenie problémov“, str.134.	BLIKAJÚCA BIELA Pozrite si „Príručku na riešenie problémov“. Obráťte sa zákaznícky servis.

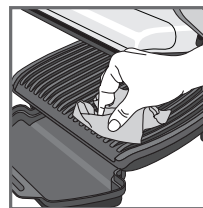
Sprievodca pre automatický program varenia

- | | | |
|---|--|---|
|  Burger |  Ryby |  Slanina |
|  Červené mäso |  Hydina |  Manuálny režim: |
|  Panini / Sendvič |  Morské plody | Tradičný gril na ručné ovládanie, vrátane 4 rôznych nastavení teplôt (od 110 °C do 285 °C) |
|  Klobása / jahňacina |  Bravčovina | |

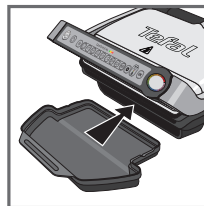
1 Nastavenie



1



2

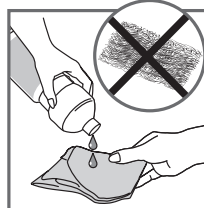


3

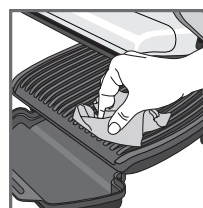


4

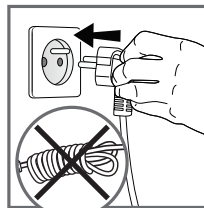
2 Predhrievanie



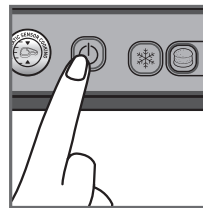
5



6



7



8

1 Odstráňte všetky obalové materiály, nálepky a príslušenstvo zvnútra aj zvonka spotrebiča. Farebná samolepka na kontrolke úrovne varenia sa môže meniť podľa jazyka. Príslušný jazykovú verziu nájdete vo vnútri balenia.

2 Pred prvým použitím dôkladne vyčistite platne s teplou vodou a malým množstvom tekutého prostriedku na umývanie riadu, opláchnite a dôkladne vysušte.

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

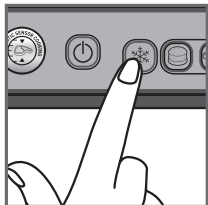
5 Pre dosiahnutie najlepších výsledkov môžete použiť varné platne pomocou papierovej utierky namočenej do malého množstva kuchynského oleja s cieľom dosiahnuť zlepšenie neprílivosti.

5bis Pred začatím predhrievania sa uistite, že spodná a horná varná platňa je správne umiestnená vo výrobu.

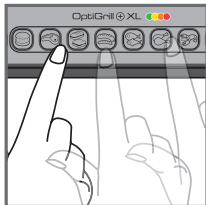
6 Odstráňte všetok prebytočný olej pomocou čistej papierovej utierky.

7 Spotrebič zapojte do zásuvky. (Upozorňujeme, že kábel musí byť celkom odvinutý).

8 Stlačte hlavný vypínač.



9



10

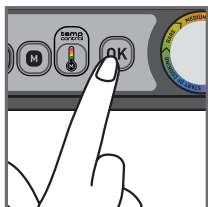
9 Ak jedlo, ktoré chcete variť, je zmrazené, potom stlačte tlačidlo „mrazené potraviny“.

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

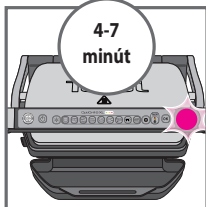
9 programov automatického varenia a manuálny režim so 4 rôznymi nastaveniami teploty

	Ak chcete variť hamburgery, zvolte tento program varenia.		Ak chcete variť morské plody, zvolte tento program varenia.
	Ak chcete variť bravčové mäso, zvolte tento program varenia.		Ak chcete variť červené mäso, zvolte tento program varenia.
	Ak chcete variť panini/sendvič, zvolte tento program varenia.		Ak chcete variť slaninu, zvolte tento program varenia.
	Ak chcete variť klobásy/jahňacie mäso, zvolte tento program varenia.		Ak zvolíte Ručný režim, rozsvieti sa zelená kontrolka a máte k dispozícii ručné ovládanie času varenia. 4 rôzne nastavenia teploty sú k dispozícii pre tento ručný režim (zelená, žltá, oranžová a červená). Pozrite si príslušný rýchly návod na obsluhu.
	Ak chcete variť ryby, zvolte tento program varenia.		
	Ak chcete variť hydinu, zvolte tento program varenia.		

Ak neviete, aký spôsob varenia použiť pre iné potraviny, pretože nie sú uvedené vyššie, pozrite si „Tabuľku varenia pre nenaprogramované jedlo“ na strane 135, 136.



11

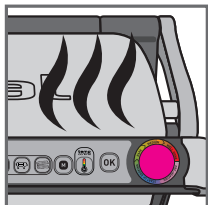


12

11 Stlačte tlačidlo „OK“: prístroj sa začne predhrievať a kontrolka úrovne varenia bliká fialovo.

POZNÁMKA: Ak ste zvolili nesprávny program, vráťte sa na krok 8.

12 Počkajte 4-7 minút.

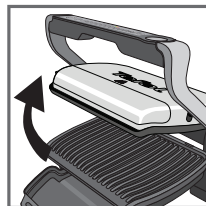


13

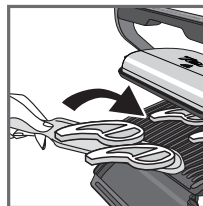
13 Zaznie tón, kontrolka úrovne varenia prestane blikáť fialovo a režim predhrievania je ukončený.

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

3 Varenie



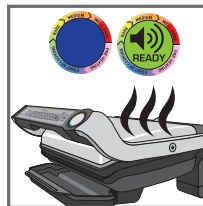
14



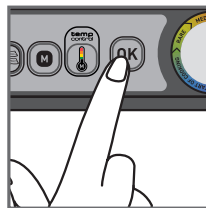
15



16



17



18

14-15 Po predhriatí je prístroj pripravený na použitie.

Otvorte gril a položte potraviny na platňu.

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

16-17 Spotrebič automaticky upraví varný cyklus (doba a teplota) podľa hrúbky a množstva jedla.

Zatvorte spotrebič pre spustenie prípravy. Kontrolka sa rozsvieti modro a potom sa zmení na zelenú, čo značí, že príprava práve prebieha (ak chcete dosiahnuť čo najlepšie výsledky, počas prípravy gril neotváraťe a suroviny neposúvajte).

Počas fázy prípravy pokrmu upozorní zvukový signál užívateľa vždy, keď sa dokončí niektorá fáza prípravy (napr. krvavý/žltá).

Poznámka pre veľmi tenké kúsky jedla: Zatvorte spotrebič, tlačidlo „OK“ začne blikáť a kontrolka svieti „nepreušované fialovo“, stlačte tlačidlo „OK“, aby prístroj rozpoznal jedlo a spustil varenie.

18 Farba kontrolky sa mení podľa dosiahnutého stupňa prípravy. Ak je kontrolka žltá a zaznie zvukový signál, potraviny sú ľahko prepečené („rare“). Ak je kontrolka oranžová a zaznie zvukový signál, potraviny sú stredne prepečené („medium“). A ak je kontrolka červená a zaznie zvukový signál, potraviny sú dobre prepečené („well done“).

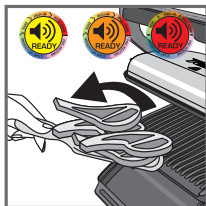
Pozn. Ak uprednostňujete veľmi málo prepečené mäso, vyberte ho, keď sa kontrolka zmení na zelenú.

Upozorňujeme, najmä pre mäso, že je normálne, ak sa výsledok varenia líši v závislosti na druhu, kvalite a pôvode potravín.

3 Varenie



19



20



21

Varenie ďalšieho jedla

Pokiaľ chcete pripravovať ďalšiu várku potravín, spotrebič znovu predhrejte (pozrite si časť 2 „Predhrievanie“, od bodu 9), a to aj vtedy, ak chcete pripravovať rovnaký druh surovín.

Ako uvariť ďalšiu várku jedla:

Po ukončení prvej várky jedla:

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

Dôležité:

- Uvedomte si, že s každou novou dávkou jedla je povinná fáza predhrievania.

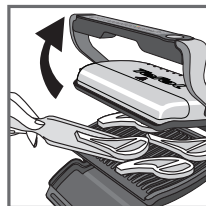
19-20 Keď farba kontrolky zodpovedá stupňu prípravy, ktorý chcete dosiahnuť, otvorte spotrebič a pokrm vyberte.

21 Zatvorte spotrebič. Ovládací panel sa rozsvieti a nastaví sa na režim „voľba programu“.

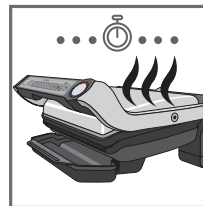
Poznámka: Bezpečnostný systém automaticky vypne spotrebič, ak neprebehne voľba programu.



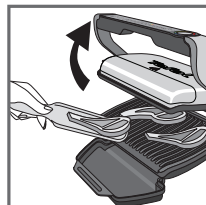
4 Poznámky



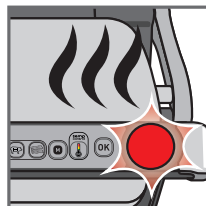
22



23



24



25

Nezabudnite mať vždy zatvorený gril bez potravín vo vnútri, aby predhrievanie efektívne fungovalo.

- Pred otvorením grilu a vložení jedla dovnútra počkajte na dokončenie predhrievania.

Poznámka: Ak sa nový cyklus predhrievania zapne ihneď po skončení predchádzajúceho cyklu, doba predhrievania sa zníži.

22-23-24

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

25 Funkcia udržiavania tepla

Keď sa varenie skončí, spotrebič automaticky prejde do režimu udržiavania teploty a kontrolka úrovne varenia začne červeno blikáť, pričom každých 20 sekúnd zaznie zvukový signál. Ak jedlo zostane na grile, bude sa aj naďalej variť, zatiaľ čo varné platne chladnú. Zvukovú signalizáciu môžete vypnúť stlačením tlačidla „OK“.

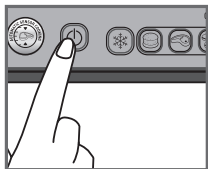
Poznámka: Bezpečnostný systém automaticky vypne spotrebič po určitej dobe.

Druhé varenie

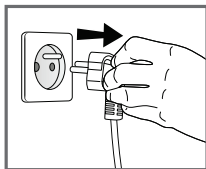
Ak chcete variť viac jedla, pozrite si str. 21.

sk

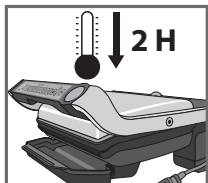
5 Čistenie a údržba



26



27



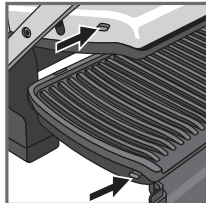
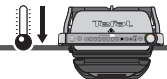
28

26 Stlačte hlavný vypínač pre vypnutie spotrebiča.

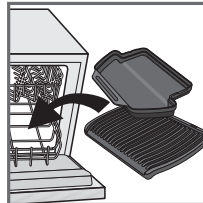
27 Odpojte gril zo zásuvky.

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

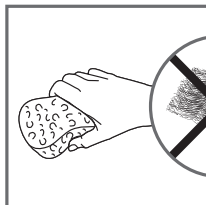
6 Čistenie



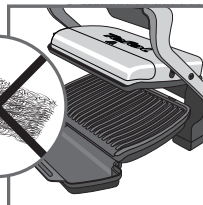
29



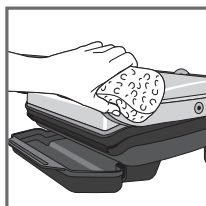
30



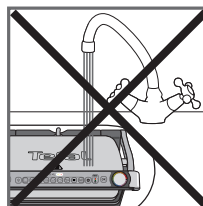
31



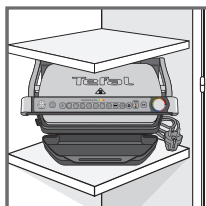
32



33



34



35

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

30 Spotrebič a jeho šnúra sa nesmú dávať do umývačky riadu. 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. Ak nechcete varné dosky čistiť v umývačke riadu, môžete ich umyť v teplej vode s trochu prostriedku na riady, potom dôkladne opláchnite a odstráňte všetky zvyšky. Osušte dôkladne papierovou utierkou.

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

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

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

34 Teleso grilu neponárajte do vody ani do iných kvapalín.

35 Pred odložením sa vždy presvedčte, že gril je čistý a suchý.

36 Akékoľvek iné opravy musia byť vykonané autorizovaným servisným technikom.

Príručka na riešenie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
Tlačidlo svieti + Neprepušované svietiaci zelená kontrolka + Tlačidlo bliká + Tlačidlo bliká	Zapnutie spotrebiča alebo spustenie automatického cyklu varenia s jedlom medzi platňami a bez predhrievania (automaticky sa aktivuje manuálny režim).	2 možnosti: - Vyberte nastavenie teploty stlačením tlačidla a potom stlačte OK. Nechajte variť, ale sledujte varenie (manuálny režim). - zastavte spotrebič, vyberte potraviny, riadne zatvorte spotrebič, preprogramujte a počkajte do konca predhrievania.
Spotrebič sa zastaví počas predhrievania alebo varenia.	- Počas varenia zostal spotrebič príliš dlho otvorený. - Spotrebič bol ponechaný príliš dlho v nečinnosti potom, čo sa skončilo predhrievanie, alebo v režime udržiavania teploty.	Odpojte spotrebič zo zásuvky a nechajte vypnutý 2-3 minúty, zopakujte postup. Pri ďalšom používaní spotrebiča sa uistite, že ste ho rýchlo otvorili a zatvorili pre dosiahnutie najlepších výsledkov varenia. Ak problém pretrváva, kontaktujte príslušné zákaznícke centrum Tefal.
Blikajúca biela kontrolka. + / / tlačidlo bliká + Prerušované pípanie Prístroj už nepípa.	- Porucha spotrebiča. - Spotrebič bol uskladnený alebo je používaný v miestnosti, kde je príliš chladno.	Odpojte a znova pripojte spotrebič a okamžite spustíte cyklus predhrievania. Ak problém pretrváva, obráťte sa na zákaznícky servis.
Po predhriatí som položil jedlo na gril, ale kontrolka zostala FIALOVÁ a varenie sa nespustilo.	- Vaše jedlo je hrubšie než 4 cm. - Neotvorili ste úplne gril pri vložení jedla. - Jedlo sa nezistilo. Hrúbka jedla je príliš tenká, „OK“ bliká.	- Jedlo nesmie byť hrubšie než 4 cm. - Úplne otvorte gril a potom ho zatvorte. - Potvrdte spustenie varenia stlačením tlačidla .
Spotrebič sa aktivuje v manuálnom režime + Kontrolka bliká červeno.	Predhrievací čas bol krátky.	- Pravidelne pozorujte varenie (pre použitie v manuálnom režime). Alebo - Zastavte gril, vyberte potraviny, zatvorte gril, vyberte nový program, ktorý chcete použiť, a počkajte na dokončenie predhrievacieho cyklu.
Blikajúca biela + tlačidlo bliká + Neprepušované pípanie	Porucha spotrebiča	Odpojte výrobok a obráťte sa na zákaznícky servis.

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

Pokyny na prípravu pokrmov (automatické programy)

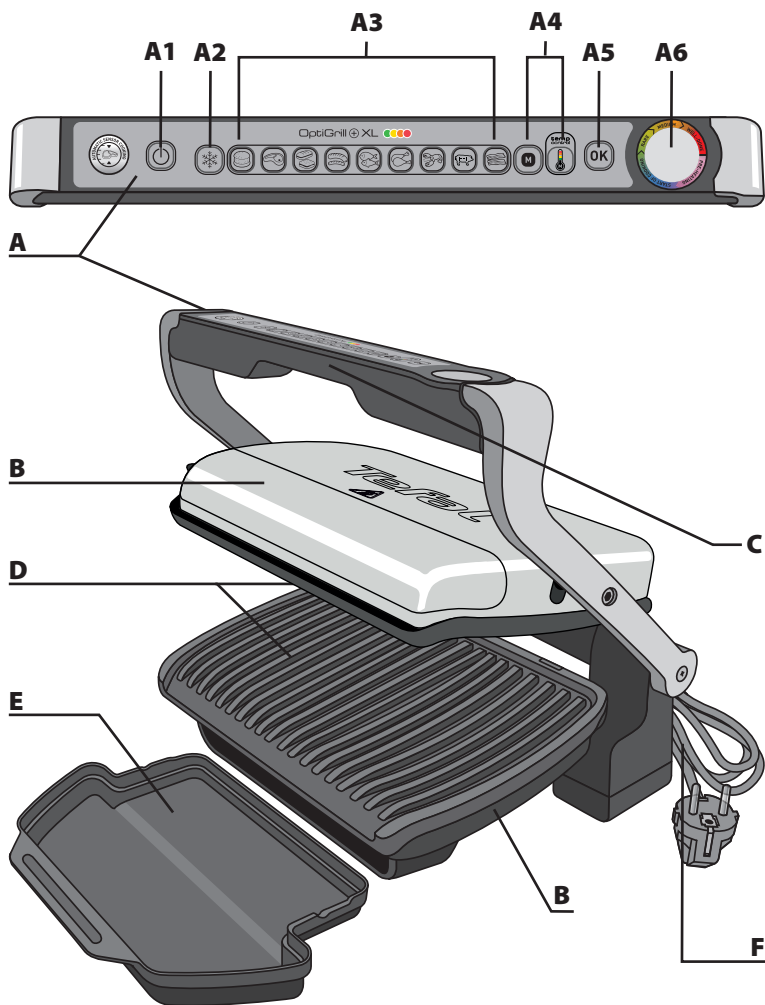
Určený program	Farebná kontrolka úrovne varenia		
Červené mäso	Krvavé	Stredne prepečené	Dobre prepečené
Burger	Krvavé	Stredne prepečené	Dobre prepečené
Panini / Sendvič	Zľahka opečené	Opečené	Chrumkavé
Ryby	Zľahka opečené	Stredne prepečené	Dobre prepečené
Hydina			Celkom upečené
Klobása / Jahňačina			Celkom upečené
Bravčovina			Celkom upečené
Slanina	Zľahka opečené	Dobre prepečené	
Morské plody		Stredne prepečené	Dobre prepečené

Rady: Ak chcete, aby mäso bolo veľmi málo prepečené, môžete použiť

Pokyny na prípravu pokrmov (vrátane manuálneho režimu)

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

Pre zmrazené potraviny stlačte  pred výberom vášho programu.



Leírás

A Vezérlőpult

A1 Be-/kikapcsológomb

A2 Fagyasztott étel üzemmód

A3 Sütési programok

A4

A5 OK gomb

A6 Sütésszint jelzőlámpa

B Készüléktest

Kézi üzemmód „4 hőmérséklet-beállítás”
Lásd a speciális gyors indítás utasításokban.

C Fogantyú

D Sütőlapok

E Csepegtető tálca

F Hálózati kábel

A LED színek útmutatója

Előmelegítés



VÖRÖS VILLOGÁS
Várron.



ÁLLANDÓ VÖRÖS
Előmelegítés vége
Várakozás az ételre.



KÉK
Sütés kezdése.



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

Sütés kezdése

Sütés – fogyasztásra kész



SÁRGA
„Alig sült” sütés.



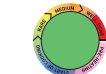
NARANCSSÁRGA
„Közepes” sütés.



PIRÓS
„Átsült” sütés.



PIRÓS VILLOGÁS
Az „átsült” sütés vége.



ÁLLANDÓ ZÖLD
A kézi funkció kiválasztásra került, vagy automatikusan aktiválódott, lásd a „Hibaelhárítási utasítások a 146. oldalon”.



FEHÉR VILLOGÁS
Lásd „Hibaelhárítási utasítások”. Forduljon az ügyfélszolgálatához.

Automatikus sütési programok útmutatója

Hamburger

Vörös hús

Panini/szendvics

Kolbász/bárány

Hal

Szárnycsok

Tenger gyümölcsei

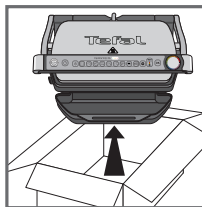
Sertés

Szalonna

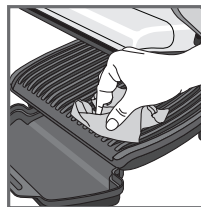
Kézi üzemmód:

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

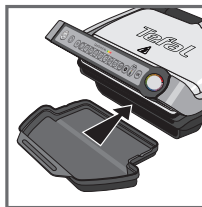
1 Beállítás



1



2



3

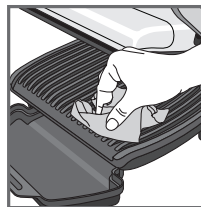


4

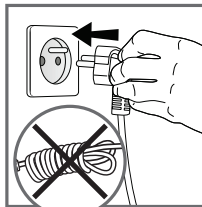
2 Előmelegítés



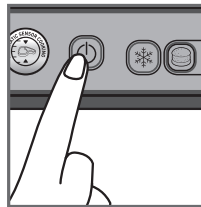
5



6



7

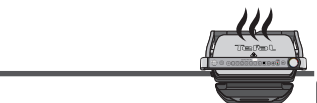


8

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

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

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



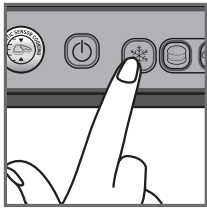
5 A jobb eredmény érdekében a sütőlapokat egy kis sütőolajba mártott konyhai papírtörölvél áttörölheti, hogy fokozza a tapadásmenést.

5bis Ellenőrizze, hogy a felső sütőlap és az alsó sütőlap megfelelően van-e behelyezve a termékbe, mielőtt az előmelegítési fázis elkezdődik.

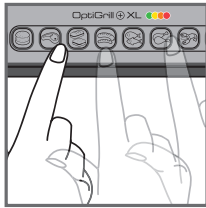
6 A felesleges olajat távolítsa el egy tiszta konyhai papírtörölvél.

7 Csatlakoztassa készüléket egy villamos aljzatba. (figyeljen arra, hogy a kábel teljesen le legyen tekerve).

8 Nyomja meg a be/ki gombot.



9



10

9 Ha a sütni kívánt étel fagyaszott, akkor nyomja meg a „Fagyaszott étel” gombot.

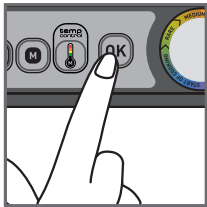
10 A megfelelő sütési üzemmódot a sütni kívánt étel típusának megfelelően válassza ki.

9 automatikus sütési program és kézi üzemmód 4 különböző hőmérsékletbeállítással

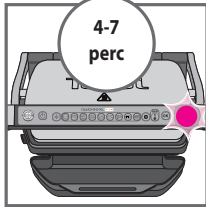
	Ezt a sütési programot akkor válassza, ha hamburgert szeretne sütni.		Ezt a sütési programot akkor válassza, ha tenger gyümölcseit szeretne sütni.
	Ezt a sütési programot akkor válassza, ha sertéshúst szeretne sütni.		Ezt a sütési programot akkor válassza, ha vörös húst szeretne sütni.
	Ezt a sütési programot akkor válassza, ha paninit/szendvicset szeretne sütni.		Ezt a sütési programot akkor válassza, ha szalonnát szeretne sütni.
	Ezt a sütési programot akkor válassza, ha kolbászt/bárányt szeretne sütni.		
	Ezt a sütési programot akkor válassza, ha halat szeretne sütni.		
	Ezt a sütési programot akkor válassza, ha szármagokat szeretne sütni.		

Ha a kézi üzemmódot választja, akkor a jelzőlámpa zöld és kézzel vezérli a sütési időt. 4 különböző hőmérséklet-beállítás elérhető ehhez a kézi üzemmóddal. (zöld, sárga, narancs és piros). Lásd a speciális gyors indítás utasításokban.

Ha nem biztos abban, hogy melyik sütési üzemmódot használja, mert az nincs lent felsorolva, akkor kérjük, nézze meg „A programon kívüli ételek sütése” fejezetben a 147. oldalon.



11

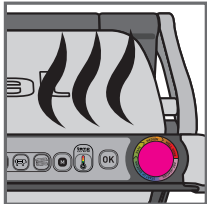


12

11 Nyomja meg az „OK” gombot: a készülék elkezd felmelegedni, és a sütési szint jelzőlámpa pirosan villog.

MEGJ.: Ha rossz programot választott ki, akkor térjen vissza a 8. szinthez.

12 Várjon 4-7 percig.

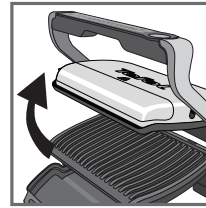


13

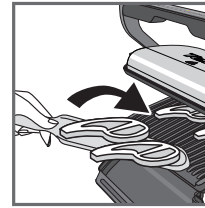
13 Hangjelzést hall, és a sütési szint jelzőlámpa abbahagyja a piros villogást, ha az előmelegítés üzemmódban befejeződött.

Megjegyzések: Ha a készülék zárva marad, akkor az előmelegítés végén a biztonsági rendszer kapcsolja a készüléket.

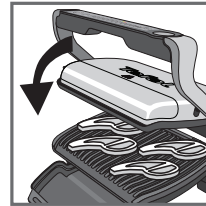
3 Sütés



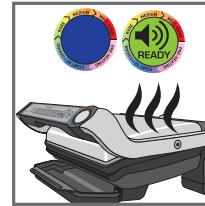
14



15



16



17



18

14-15 Az előmelegítés után a készülék használatra kész.

Nyissa ki a grillstűt, és helyezzen ételt a sütőlapokra.

Megjegyzések:

ha a készülék túl sokáig nyitva marad, akkor a biztonsági rendszer automatikusan kikapcsolja a készüléket.

16-17 A készülék automatikusan beállítja a sütési ciklust (az időt és hőmérsékletet) az étel vastagságának és mennyiségének megfelelően.

Zárja le a készüléket, és indítsa el a sütési ciklust. A sütési szint jelzőlámpa kékre vált, majd zöldre, hogy jelezze, a sütés folyamatban van (a jobb eredmények érdekében ne nyissa ki, és ne mozgassa az ételt a sütési folyamat során).

A sütési folyamat alatt minden sütési szintnél hangjelzés hallatszik, hogy figyelmeztesse a használat, hogy a készülék elért egy sütési szintet (pl. kissé sült/sárga).

Megjegyzés a nagyon vékony ételekhez: zárja le a készüléket, az „OK” gomb villogni kezd, és a „fix piros” jelzőlámpa világít, nyomja meg az „OK” gombot, hogy a készülék biztosan felismerje az ételt, és elinduljon a sütési ciklus.

18 A sütés fokozatának megfelelően változtatja a jelzőlámpa a színét. Ha a jelzőlámpa sárga, és sipoló hang hallatszik, akkor az étel kissé sült, ha a jelzőlámpa narancssárga, és sipoló hang hallatszik, akkor az étel közepesen sült, és ha a jelzőlámpa piros, és sipoló hang hallatszik, akkor az étel átsült.

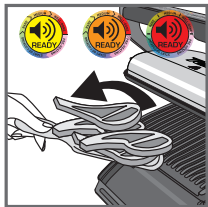
MEGJ.: Ha alig sültén szereti a húst, akkor vegye ki a húst, ha a jelzőlámpa zöldre vált.

Kérjük, vegye figyelembe különösen a húsknál, hogy normális, hogy az eredmény az étel típusától, minőségétől és eredetétől függően változik.

3 Sütés



19



20

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

21 Zárja le a készüléket. A vezérlőpulton a jelzőlámpa világít és a „program kiválasztása” üzemmódba állítja magát.

Megjegyzés: a biztonsági rendszer automatikusan kikapcsolja a készüléket, ha nincs program kiválasztva.



21

Több étel sütése

Ha egy második adag ételt szeretne sütni, akkor kérjük újra melegítse elő a készüléket (lásd a 2. „Előmelegítés” fejezetet, a 9. ponttól kezdve), akkor is, ha ugyanolyan típusú ételt süt.

Hogyan süssek másik adag ételt:

Az első adag étel befejezése után:

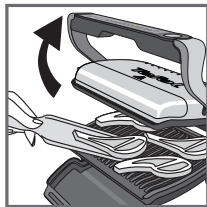
1. Ellenőrizze, hogy a készülék le van-e zárva, és nem maradt a belsejében étel.
2. Válassza ki a megfelelő sütési módot/programot (ez a lépés akkor is szükséges, ha ugyanazt a sütési módot választja, mint az imént befejezett sütésnél).
3. Nyomja meg az **OK** gombot: a készülék elindítja az előmelegítést.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

Fontos:

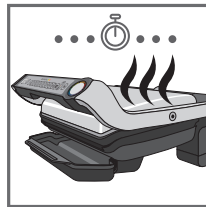
- Kérjük, jegyezze meg, hogy bármilyen új adag étel esetén az előmelegítés fázis kötelező.



4 Megjegyzések



22



23

Ne felejtse el, hogy a grillsütő mindig legyen lezárva, és ne legyen étel a belsejében, hogy az előmelegítés funkció hatékony lehessen.

- Majd várja meg, amíg az előmelegítés teljesen befejeződik, mielőtt kinyitja a grillsütőt, és ételt helyez bele.

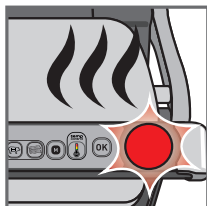
Megjegyzés: ha az új előmelegítési ciklust közvetlenül az előmelegítési ciklus befejezése után végzi, akkor csökken az előmelegítési idő.

22-23-24

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



24



25

25 Melegen tartó funkció

Amikor a sütés befejeződik, a készülék automatikusan aktiválja a melegen tartó funkciót, a jelzőlámpa automatikusan pirosra vált, és a készülék 20 másodpercenként sípól. Ha étel maradt a grillsütőben, akkor addig folytatja a sütést, amíg a sütőlapok ki nem hűlnek. A hangjelzést az **OK** gomb megnyomásával állíthatja le.

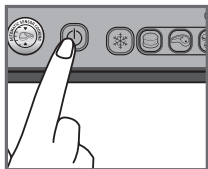
Megjegyzés: a biztonsági rendszer egy idő után automatikusan kikapcsolja a készüléket.

Második sütés

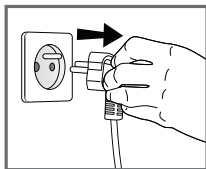
Ha több ételt szeretne sütni, kérjük, nézze meg a 21. fejezetet.



5 Tisztítás és karbantartás



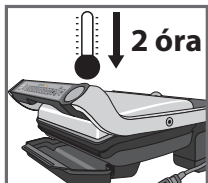
26



27

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

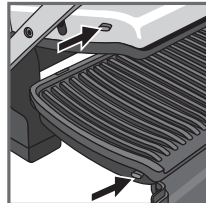
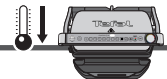
27 Húzza ki a fali aljzatból.



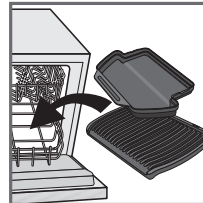
28

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

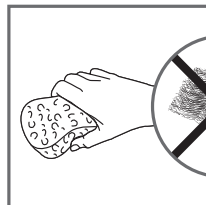
6 Tisztítás



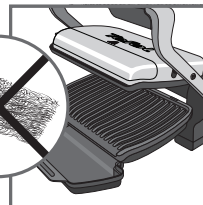
29



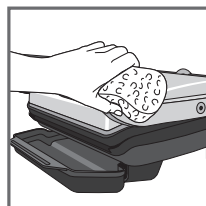
30



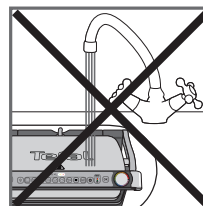
31



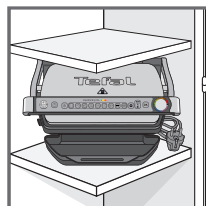
32



33



34



35

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

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

31-32 Ne használjon fém súrolószivacsot, acélforgácsvattát vagy súroló hatású tisztítószerkeket a grillsütő bármely alkatrészének tisztításához, csak nylon vagy nem fémből készült kaparót használjon.

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

33 Használjon meleg, nedves szivacsot a grillfedél tisztításához és száraz, puha ruhával törölje szárazra.

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

35 Mindig ügyeljen arra, hogy a grillsütő tárolás előtt tiszta és száraz legyen.

36 Bármilyen más karbantartást felhatalmazott szervíz képviselője végezze el.

Hibakeresési útmutató

Probléma	Ok	Megoldás
Gomb világít + Folyamatos zöld jelzőlámpa + Gomb villog + Gomb villog	A sütőlapok előmelegítése nélkül, de étellel kapcsolja be a készüléket vagy indítson el egy automatikus sütési ciklust (kézi üzemmód automatikusan aktiválva).	2 lehetőség van: - Válassza ki a hőmérséklet beállítást a(z) gomb megnyomásával, majd nyomja meg az OK gombot. Hagyja sütni, de felügyelje a sütést (kézi üzemmód). - Állítsa le a készüléket, vegye ki az ételt, zárja le a készüléket megfelelően, állítson be egy új programot a készüléken, és várjon, amíg az előmelegítés befejeződik.
A készülék az előmelegítés vagy sütés ciklus alatt leáll.	- A készülék sütés közben sokáig volt nyitva. - A készülék túl sokáig üzemelt üresen miután az előmelegítés vagy a hőmérséklet fenntartása befejeződött.	Húzza ki a készüléket az aljzatból, és hagyja 2-3 percig, majd indítsa újra a folyamatot. Amikor következő alkalommal használja a készüléket, akkor gyorsan nyissa ki és zárja le a jobb sütési eredmény érdekében. Ha a probléma megismétlődik, vegye fel a kapcsolatot a Tefal ügyfélszolgálatával.
A fehér jelzőlámpa villog. + / / gomb villog + Szaggatott sípólás A készülék abbahagyja a sípólást. Az előmelegítés után az ételt a grillre helyeztem, de a jelzőlámpa PIROS marad és a sütési ciklus nem indul el.	- Készülék hiba. - A készüléket túl hideg helyiségben tárolta vagy használta.	Húzza ki, és dugja be újra a készüléket, és közvetlenül indítsa újra az előmelegítő ciklust. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon az ügyfélszolgálatához.
A fehér jelzőlámpa villog. + / / gomb villog + Szaggatott sípólás A készülék abbahagyja a sípólást. Az előmelegítés után az ételt a grillre helyeztem, de a jelzőlámpa PIROS marad és a sütési ciklus nem indul el.	- Az étel 4 cm-nél vastagabb. - Nem teljesen nyitotta ki a grillsütőt az étel behelyezéséhez. - A készülék nem érzékeli az ételt. Az étel túl vékony, az „OK” gomb villog.	- Az étel nem lehet 4 cm-nél vastagabb. - Teljesen nyissa ki a grillsütőt, majd zárja le. - Erősítse meg a sütést indítsát az gomb megnyomásával.
A készülék kézi üzemmódba kapcsol + A jelzőlámpa pirosan villog.	Az előmelegítési idő túl rövid.	- Időnként felügyelje a sütést (kézi üzemmódban). Vagy - Állítsa le a grillsütőt, vegye ki az ételt, zárja le a grillsütőt, válasszon ki új sütési programokat, amelyeket használni szeretne, és várja meg, amíg az előmelegítési ciklus befejeződik.
Fehér villogó + gomb villog + Folyamatos sípólás	Készülék hiba	Húzza ki a terméket, és forduljon az ügyfélszolgálatához.

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

Sütési útmutató (automatikus program)

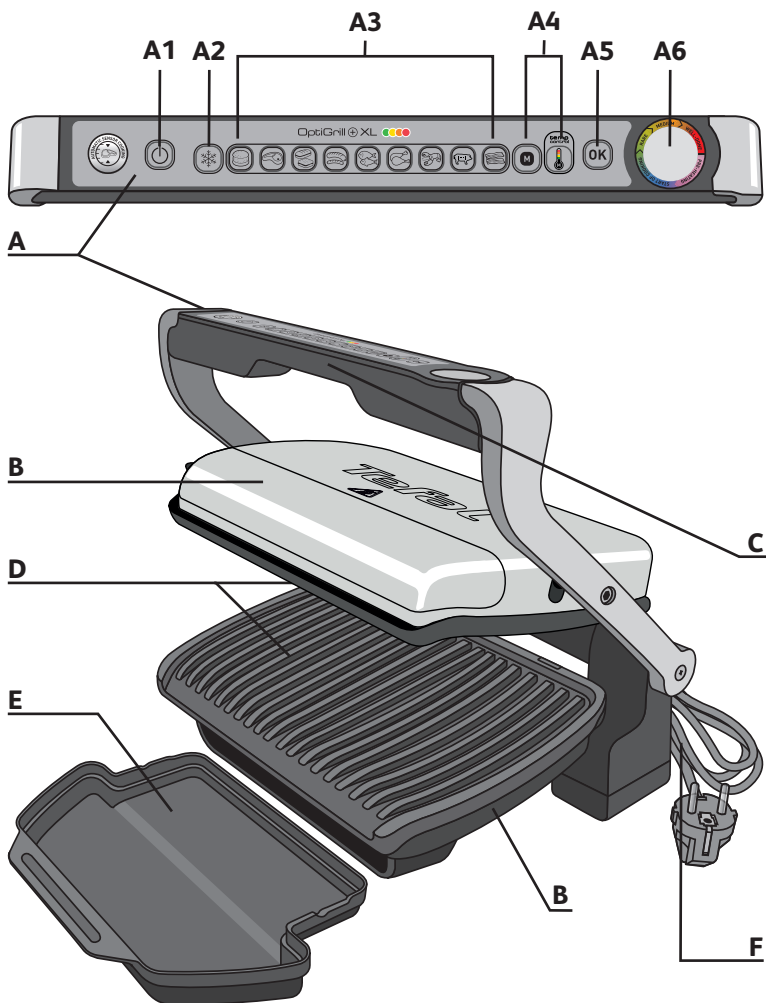
Célzott program	Sütési szint jelzőlámpa		
Vörös hús	Véres	Közepes	Átsült
Hamburger	Véres	Közepes	Átsült
Panini/szendvics	Enyhén sült	Pirított	Ropogós
Hal	Enyhén sült	Közepes	Átsült
Szárnyasok			Teljesen átsült
Kolbász/barány			Teljesen átsült
Sertés			Teljesen átsült
Szalonna	Enyhén sült	Átsült	
Tenger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

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

Sütési útmutató (kézi üzemmóddal)

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

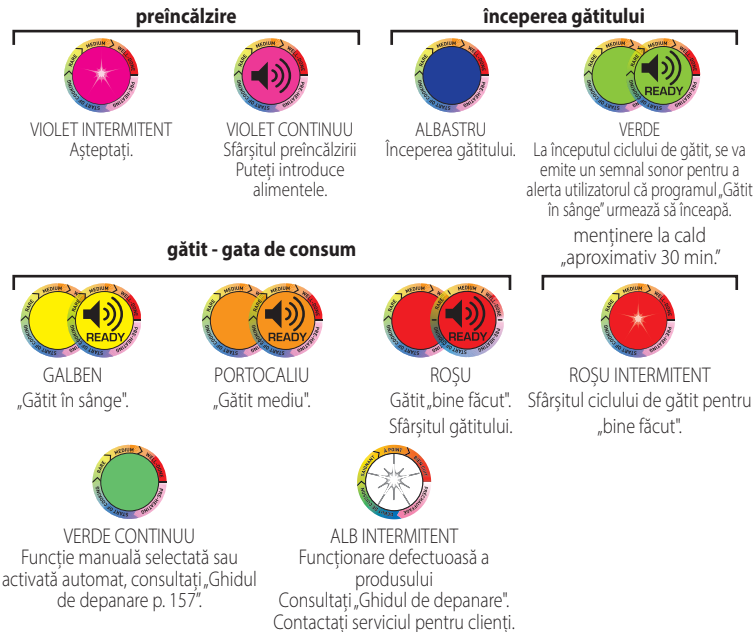
Fagyasztott ételek esetén, nyomja meg a(z) gombot a program kiválasztása előtt.



Descriere

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

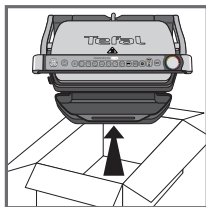
Ghid de culori ale indicatorului nivelului de preparare



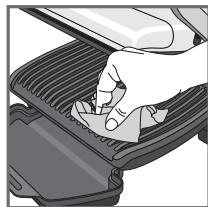
Ghid de programe de gătit

- | | | |
|-------------------|----------------|---|
| Burger | Pește | Șuncă |
| Carne roșie | Pui | Mod Manual: |
| Panini / Sandwich | Fructe de mare | Grătar tradițional pentru operare manuală, care include 4 setări de temperatură diferite (de la 110°C la 285°C) |
| Cârnați/miel | Porc | |

1 Preparare

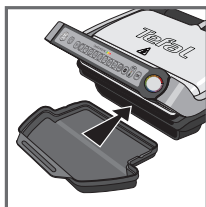


1



2

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



3

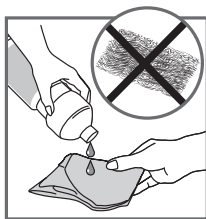


4

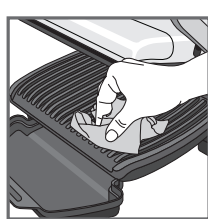
2 Înainte de utilizarea pentru prima dată, curățați bine plăcile cu apă caldă și puțin lichid de spălat vase, clătiți și uscați bine.

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

2 Preîncălzire



5



6

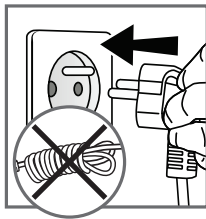
5 Pentru cele mai bune rezultate, puteți șterge plăcile de gătit folosind un prosop de hârtie înmuiat în puțin ulei de gătit, pentru a îmbunătăți proprietățile neaderente ale acestora.

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

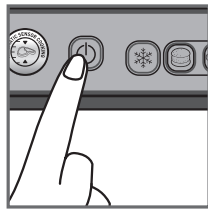
7 Asigurați-vă ca placa inferioară de gătit și placa superioară de gătit să fie corect poziționate în interiorul produsului înainte de a începe etapa de preîncălzire. Conectați aparatul la o priză de rețea electrică. (Rețineți: cablul de alimentare trebuie să fie complet desfășurat.)

8 Apăsați pe butonul pornit/oprit.

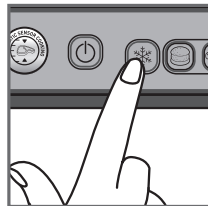
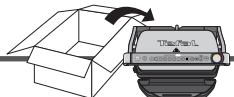
Atenție: Asigurați-vă că nu există alimente între plăci.



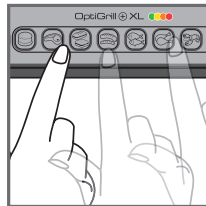
7



8



9



10

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

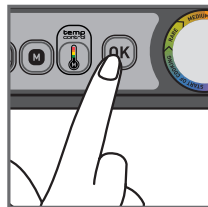
10 Selectați modul de preparare corespunzător în funcție de ce tip de aliment doriți să gătiți.

Recomandare, în special pentru carne:

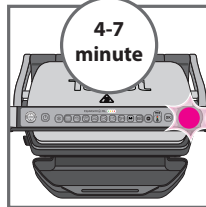
rezultatele gătitului pe programele presetate pot varia în funcție de origine, de tăiere și de calitatea produselor alimentare care se gătesc; programele au fost stabilite și testate pentru alimente de bună calitate.

În mod similar, grosimea cărnii trebuie să fie luată în considerare în timpul gătitului; nu ar trebui să gătiți alimente cu o grosime mai mare de 4 cm.

Dacă aveți îndoieli cu privire la modul de gătit pe care să-l utilizați pentru alte alimente, din cauză că nu sunt enumerate mai sus, vă rugăm să consultați paginile „ghidurilor de gătit” 158.



11



12

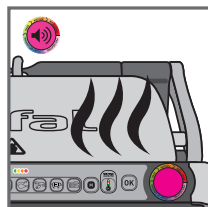
11 Apăsați pe butonul „OK”: aparatul începe preîncălzirea și indicatorul de nivel de gătit clipește violet.

NB: Dacă ați selectat programul greșit, reveniți la etapa 8.

12 Așteptați timp de 4-7 minute.

13 Se aude un semnal sonor, iar indicatorul nivelului de gătit încetează să clipească violet; modul de preîncălzire este finalizat.

Comentarii: La sfârșitul preîncălzirii, în cazul în care aparatul rămâne închis, sistemul de siguranță va opri aparatul.

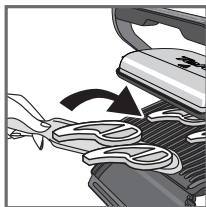


13

3 Gătit



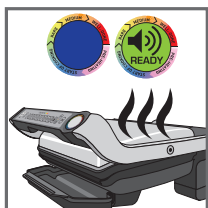
14



15



16



17



18

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

Deschideți grătarul și introduceți alimentele pe placa de gătit.

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

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

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

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

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

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

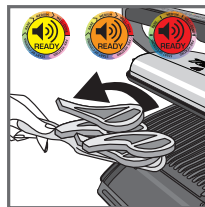
Vă rugăm să rețineți, în special la carne, este normal ca rezultatul de preparare să varieze în funcție de tipul, calitatea și originea produselor alimentare.



3 Gătit



19



20



21

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

21 Închideți aparatul. Panoul de control se va aprinde și se va seta singur pe modul „alegere programului”.

Comentarii: sistemul de siguranță va opri automat aparatul în cazul în care nu se alege niciun program.

Operații succesive de gătit

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

Cum se inițiază o nouă sesiune de gătit:

După terminarea primei sesiuni de gătit.

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

Important:

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

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

- Apoi așteptați ca preîncălzirea să se termine înainte de a deschide grătarul și de a așeza alimentele în interior.

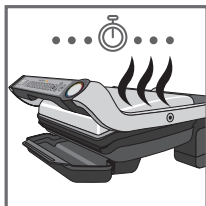
Notă: în cazul în care noul ciclu de preîncălzire se activează imediat după terminarea ciclului precedent, perioada de preîncălzire va fi redusă.



4 Comentarii



22



23

22-23-24

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

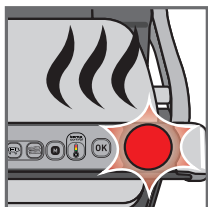
25 Funcția de menținere la cald

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

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

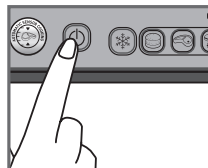


24

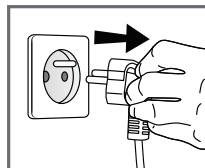


25

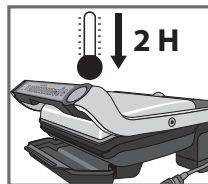
5 Curățare și întreținere



26



27

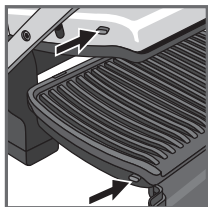


28

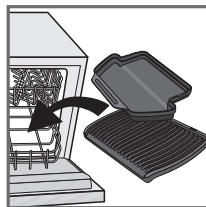
26 Apăsați pe butonul de pornire/oprire pentru a opri aparatul.

27 Scoateți aparatul din priză.

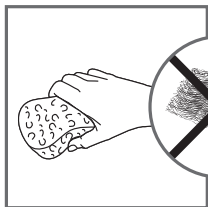
28 Lăsați-l să se răcească timp de cel puțin 2 ore. Pentru a evita arsurile accidentale, lăsați grătarul să se răcească bine înainte de a-l curăța.



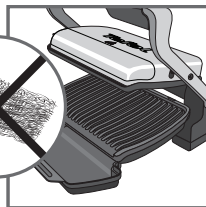
29



30



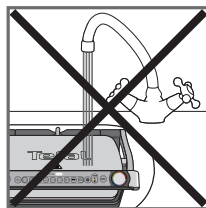
31



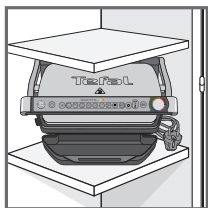
32



33



34



35

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

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

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

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

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

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

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

Ghid de depanare

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

Ghid de gătit (programe automate)

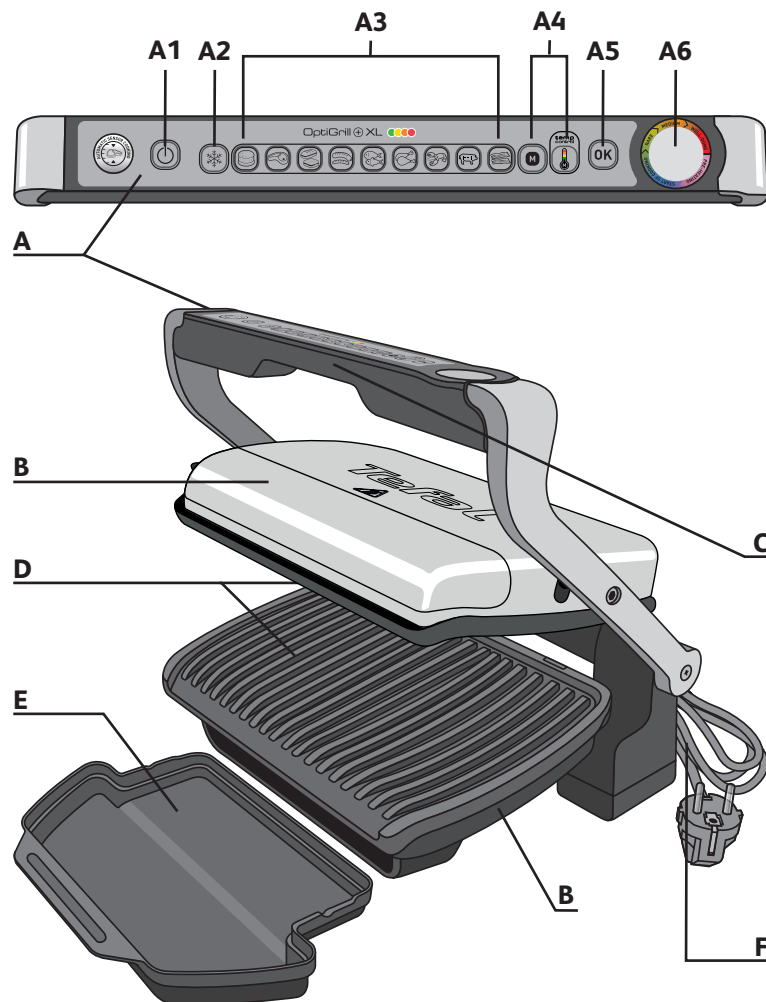
Program dedicat	Indicator color al nivelului de gătit		
Carne roșie	Gătit în sânge	Gătit mediu	Foarte bine făcut
Burger	Gătit în sânge	Gătit mediu	Foarte bine făcut
Panini / Sandwich	Gătit foarte puțin	Rumenit	Crocant
Pește	Gătit în sânge	Gătit mediu	Foarte bine făcut
Pui			Gătit complet
Cârnați/miel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

Recomandări: dacă vă place carnea în sânge, puteți utiliza

Ghid de gătit (inclusiv Modul manual)

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

Pentru alimente congelate, apăsați înainte de selectarea programului dorit.



Описание

- | | | |
|---|--|------------------------------|
| A Контролен панел | A4 Ръчен режим "4 температурни настройки" | C Дръжка |
| A1 Бутон за включване/изключване | A5 Бутон ОК | D Плочки за готвене |
| A2 Режим за замразена храна | A6 Индикатор за ниво на готвене или температура | E Тавичка за оттичане |
| A3 Автоматични програми за готвене | B Корпус | F Захранващ кабел |

Цветно ръководство на индикатора за ниво на готвене

предварително нагряване

начало на готвене



МИГАНЕ В ЛИЛАВО
Изваквайте.



НЕПРЕКЪСНАТО ЛИЛАВО
Край на предварително нагряване
Можете да сложите храната.



СИМЪО
Начало на готвене.



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

готвене - готово за ядене

поддържане на топлина
"30" приблизително"



ЖЪЛТО
Готвене "алангле".



ОРАНЖЕВО
"Средно" сготвяне.



ЧЕРВЕНО
"Добре" сготвено.
Край на готвенето.



НЕПРЕКЪСНАТО ЗЕЛЕНО
Ръчната функция е избрана или активирана автоматично, вижте "Ръководство за отстраняване на неизправности стр. 168".

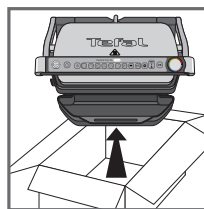


МИГАНЕ В БЯЛО
Неизправност на продукта
Вижте "Ръководство за отстраняване на неизправности".
Свържете се с отдела за поддръжка на клиентите

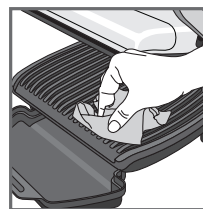
Ръководство за програми за готвене

- | | | |
|------------------|---------------|--|
| Бургер | Рибa | Бекон |
| Червено месо | Птиче месо | Ръчен режим: |
| Панини/сандвич | Морски дарове | Традиционен грил за ръчна работа с 4 различни настройки на температурата (от 110°C до 285°C) |
| Наденици/агнешко | Свинско | |

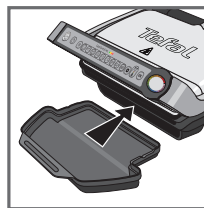
1 Подготовка



1



2



3

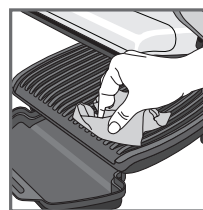


4

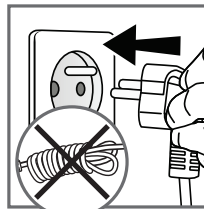
2 Предварително нагряване



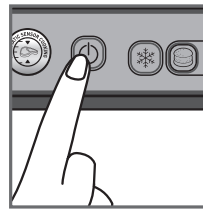
5



6



7



8

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

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

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

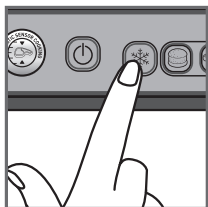
5 За най-добри резултати можете да избършете плочите за готвене с кухненска хартия, потопена в малко готварско олио, за да подобрите работата на незалепващото покритие.

6 Отстранете излишното олио с чиста кухненска хартия.

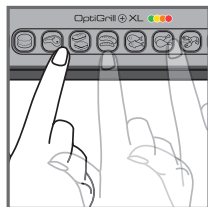
7 Уверете се, че долната плоча за готвене и горната плоча за готвене са поставени правилно в продукта, преди да започне фазата на предварително нагряване. Свържете уреда към електрически контакт. (Имайте предвид, че кабелът трябва да бъде развит докрай.)

8 Натиснете бутона за вкл/изкл.

Внимание: Уверете се, че между плочите няма храна.



9



10

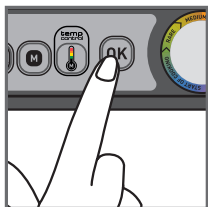
9 Ако храната, която желаете да сготвите, е замразена, натиснете бутона "замразена храна".

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

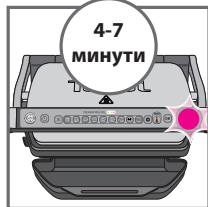
Съвет, особено за месо: резултатите от готвенето с предварително настроените програми може да варират в зависимост от произхода, начина на рязане и качеството на храната, която се готви; програмите са зададени и изпробвани с висококачествена храна.

По същата логика при готвене трябва да се има предвид и дебелината на месото; не бива да готвите храни с дебелина над 4 см.

Ако не сте сигурни кой режим за готвене да използвате за други храни, които не са посочени по-горе, моля, вижте страницата "Ръководства за готвене" 169.



11



12

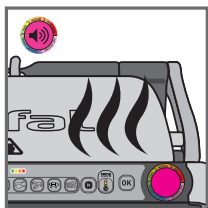
11 Натиснете бутона "OK": уредът започва предварително нагряване, а индикаторът за ниво на готвене мига в лилаво.

Бележка: Ако сте избрали погрешна програма, се върнете на етап 8.

12 Изчакайте 4-7 минути.

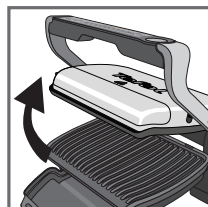
13 Чува се звуков сигнал, а индикаторът за готвене спира да мига, когато режимът за предварително нагряване приключи.

Коментари: В края на предварителното нагряване, ако уредът остане затворен, системата за безопасност го изключва.

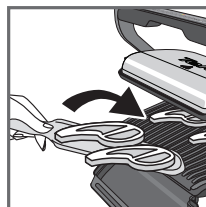


13

3 Готвене



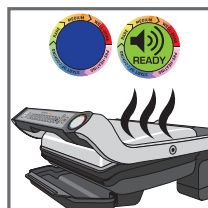
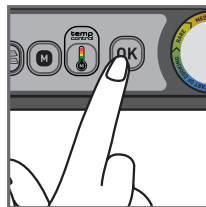
14



15



16



17



18

14-15 След предварителното нагряване уредът е готов за използване.

Отворете грила и поставете храната върху плочата за готвене.

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

16-17 Уредът автоматично настройва цикъла за готвене (време и температура) в зависимост от дебелината и количеството на храната.

Затворете уреда, за да започнете цикъла за готвене.

Бележка за много тънки парчета храна: затворете уреда, бутонът "OK" ще замига, а индикаторът ще остане в постоянно лилаво; натиснете "OK", за да се уверите, че уредът разпознава храната и че цикълът за готвене започва. Индикаторът за ниво на готвене светва в синьо, след което в зелено, за да посочи, че готвенето е в процес (за най-добри резултати не отваряйте и не местете храната по време на процеса за готвене).

По време на процеса за готвене при всеки етап на готвене се чува звуков сигнал, който предупреждава потребителя, че е достигнато ниво на готвене (например алангле/жълто).

18 В зависимост от степента на готвене, индикаторната лампичка сменя цвета си. Когато индикаторната лампичка е жълта и се чуе звуков сигнал, храната е алангле, когато индикаторната лампичка е оранжева и се чуе звуков сигнал, храната е средно сготвена, а когато индикаторната лампичка е червена, храната е сготвена добре.

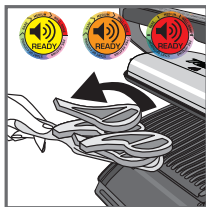
Бележка: ако обичате месото си със сям алангле, извадете месото, когато индикаторът за ниво на готвене светне в зелено.

Моля, имайте предвид, че особено при месото е нормално резултатът от готвенето да варира в зависимост от вида, качеството и произхода на храната.

3 Готвене



19



20

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

21 Затворете уреда. Контролният панел ще светне и ще влезе в режим "избор на програма".

Коментар: системата за безопасност ще изключи уреда автоматично, ако не бъде избрана програма.



21

Поредни готвения

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

Как да сготвите друга партида храна:

След като приключите с първата партида храна:

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

Важно:

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

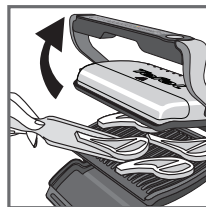
Не забравяйте: преди да активирате предварителното нагряване се уверете, че уредът е затворен и в него няма остатъци от храна.

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

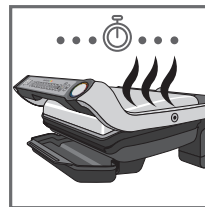
Бележка: ако новият цикъл на предварително нагряване се активира незабавно след края на предишния цикъл, времето за предварително нагряване ще бъде съкратено.



4 Коментари



22



23

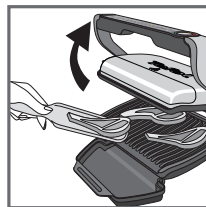
22-23-24

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

25 Функция за поддържане на топлина

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

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



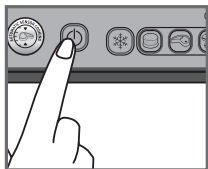
24



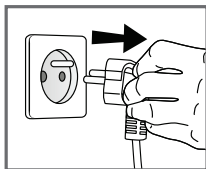
25



5 Почистване и поддръжка



26



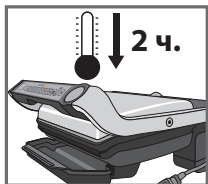
27

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

27 Извадете щепсела на уреда от контакта.

28 Оставете да изстине най-малко 2 часа.

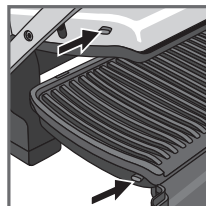
За да избегнете случайни изгаряния, оставете грила да изстине добре, преди да го почиствате.



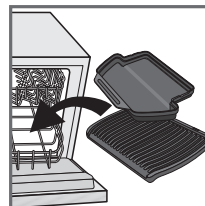
28



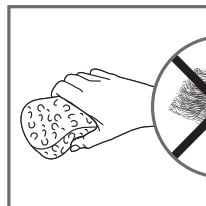
6 Почистване



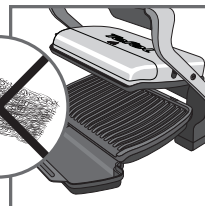
29



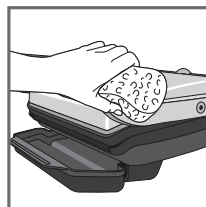
30



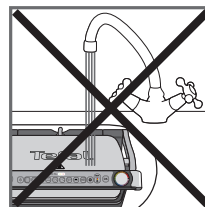
31



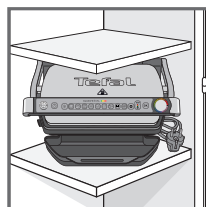
32



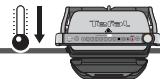
33



34



35



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

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

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

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

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

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

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

Ръководство за отстраняване на неизправности

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

Ръководство за готвене (автоматични програми)

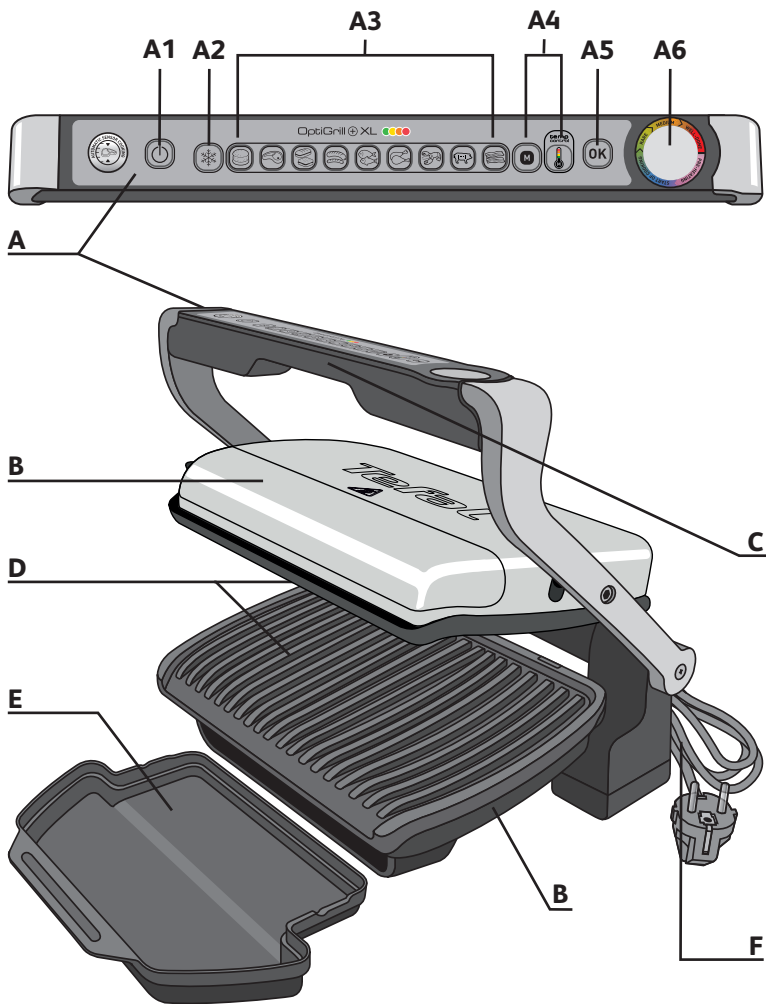
Специална програма	Цветен индикатор за ниво на готвене		
			
 Червено месо	Алангле	Средно	Добре сготвено
 Бургер	Алангле	Средно	Добре сготвен
 Панини/сандвич	Леко сготвено	Потъмняло	Хрупкаво
 Риба	Леко сготвена	Средно	Добре сготвена
 Птиче месо			Напълно сготвено
 Наденици/агнешко			Напълно сготвено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

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

Ръководство за готвене (включително ръчен режим)

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

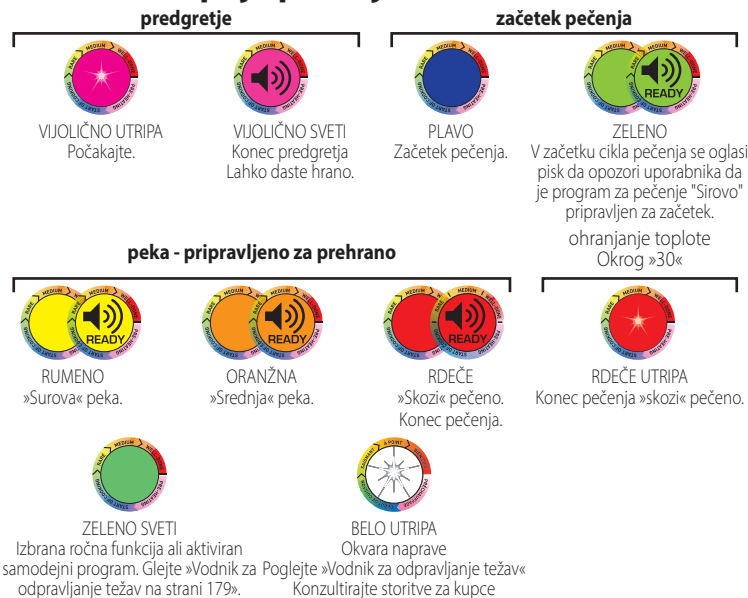
За замразена храна изберете , преди да изберете програма.



Opis

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

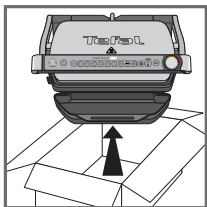
Indikator stopnje pečenja v barvah



Vodnik po programih za pečenje

- | | | |
|--------------------|---------------|---|
| Hamburger | Riba | Slanina |
| Rdeče meso | Perutnina | Ročni način: |
| Pecivo/sendvič | Morski sadeži | Tradicionalni žar s 4 različnih nastavitve temperatur (110 °C do 285°C) |
| Klobasa/jagnjetina | Svinjina | |

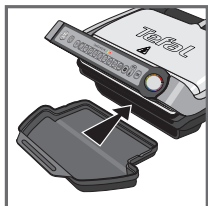
1 Priprava



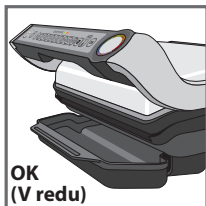
1



2



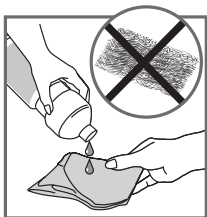
3



OK
(V redu)

4

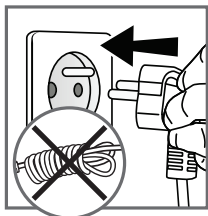
2 Predgrevanje



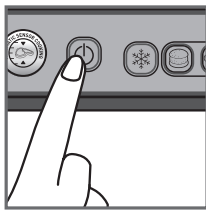
5



6



7



8

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

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

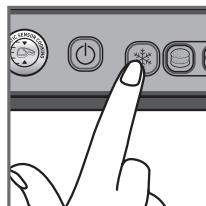
3-4 Nastavite izmenljivi pladenj za zbiranje maščob na sprednji strani izdelka.

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

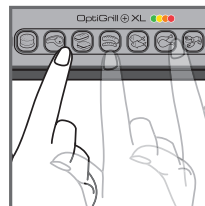
6 Odstranite odvečno olje s čisto kuhinjsko papirnato brisačo.

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

8 Pritisnite gumb za vklop/izklop.
Pozor: Prepričajte se da med ploščami ni hrane



9



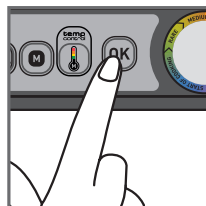
10

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

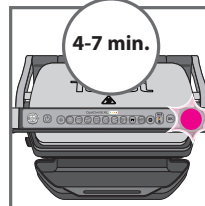
10 Izberite ustrezen način pečenja glede na vrsto hrane ki jo želite peči.

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

Če niste prepričani glede tega kateri način pečenja uporabiti za drugo hrano katere ni na zgornjem seznamu, pogledajte "Vodniki za pečenje" na strani 180.



11



12

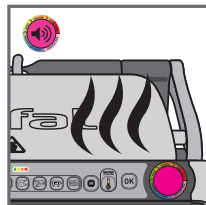
11 Pritisnite gumb "OK": naprava začne z predgretjem in indikator utripa vijolično.

NB: Če ste izbrali napačen program, se vrnite na nivo 8.

12 Počakajte 4-7 minut.

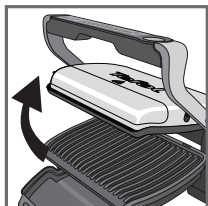
13 Sliši se zvočni signal in indikator nivoja preneha utripati vijolično. Način predgretja je končan.

Komentarji: Če po zaključku predgretja naprava ostane zaprta, varnostni sistem izklopi napravo.

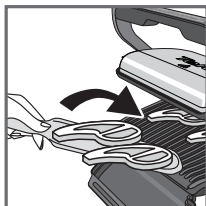


13

3 Pečenje



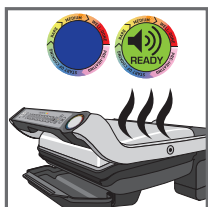
14



15



16



17



18

14-15 Po predgrevanju je naprava pripravljena za uporabo. Odprite žar in dajte hrano na plošče za pečenje

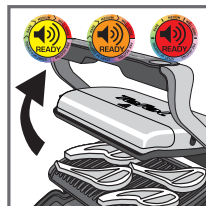
Komentarji: če naprava ostane predolgo odprta, varnostni sistem samodejno izklopi napravo.

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

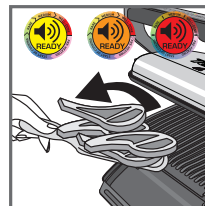
18 Indikator nivoja spremeni barvo glede na stopnjo pečenja. Ko je indikator nivoja rumen in se oglasi zvočni signal, hrana je surova, ko je indikator nivoja oranžen in se oglasi zvočni signal, hrana je srednja, in ko je indikator nivoja rdeč in se oglasi zvočni signal, hrana je dobro pečena.

Na primer: če imate radi meso zelo surovo, ga odstranite ko indikator nivoja postane zelen. Imejte v mislih da je, zlasti v smislu mesa, normalno da se pecilni rezultat spreminja glede na vrsto, kakovost in izvor hrane.

3 Pečenje



19



20



21

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

21 Zaprite napravo. Nadzorna plošča zasveti in nastavi način "izbor programa".

Komentar: če ne izberete program varnostni sistem samodejno izklopi napravo.

Kontinuirano pečenje

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

Kako pečemo naslednji zaporedje hrane:

Po prvem zaporedju hrane:

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

Pomembno:

Upoštevajte da je predgrevanje potrebno za vsako novo peko hrane.

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

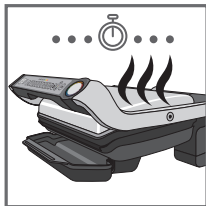
- Nato počakajte do konca predgretja, preden odprete žar in vstavite hrano na plošče.

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

4 Komentarji



22



23

22-23-24

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



24



25

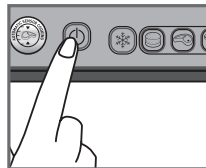
25 Funkcija ohranjanja toplote

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

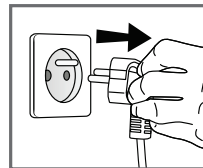
Komentar: varnostni sistem po določenem času samodejno izklopi napravo.



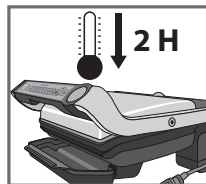
5 Čiščenje in vzdrževanje



26



27



28

26 Pritisnite gumb ON/OFF za vklop naprave.

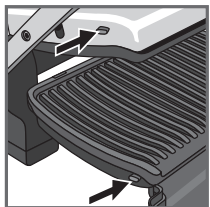
27 Napravo izklopite iz električne vtičnice.

28 Pustite napravo da se ohladi za vsaj 2 uri.

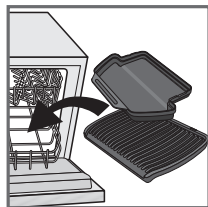
Da bi preprečili nenamerne opekline, pustite najprej, da se naprava ohladi, šele potem pričnite s čiščenjem.



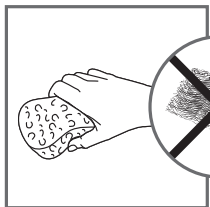
6 Čiščenje



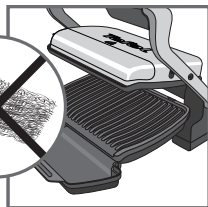
29



30



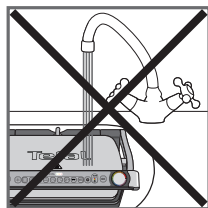
31



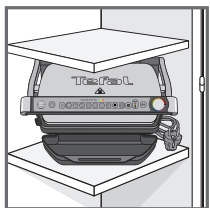
32



33



34



35

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

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

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

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

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

34 Ne potaplajte naprave v vodo ali katerokoli drugo tekočino.

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



Vodnik za odpravljanje težav

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

Vodnik za peko (avtomatskih programov)

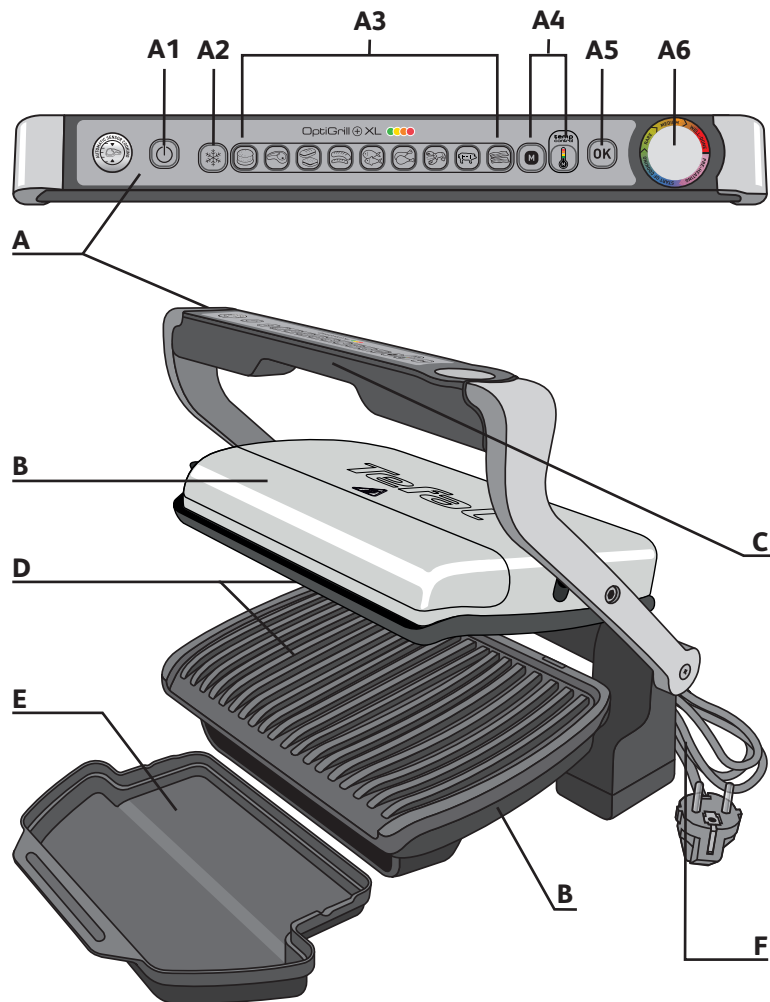
Namenski program	Indikator nivoja pečenja v barvah		
Rdeče meso	Surovo	Srednje	Skozi pečeno
Hamburger	Surovo	Srednje	Skozi pečeno
Pecivo/sendvič	Rahlo pečeno	Zapečeno	Hrustljivo
Riba	Rahlo pečeno	Srednje	Skozi pečeno
Perutnina			Popolnoma pečeno
Klobasa/jagnjetina			Popolnoma pečeno
Svinjina			Popolnoma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

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

Vodnik za peko (vključno ročni način)

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

Za zamrznjeno hrano, pritisnite pred izbiro programa.



Opis

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

Indikator razine pečenja u bojama

zagrijavanje

početak pečenja



LIUBIČASTO TREPERI
Pričekajte.



LIUBIČASTO SVJETLI
Kraj predgrijavanja
Možete staviti namirnice.



PLAVO
Početak pečenja.



ZELENO
U početku ciklusa pečenja, oglosi se zvučni signal koji upozorava korisnika da je program "Slabije" pečenje spreman za početak.
održavanje topline
Oko „30“

pečenje - spremno za jelo



ŽUTO
„Slabije“ pečenje.



NARANČASTO
„Srednje“ pečenje.



CRVENO
„Dobro“ pečenje.
Završetak pečenja.



CRVENO TREPERI
Završetak pečenja za „dobro pečeno“.



SVIJETLI ZELENO
Odabrana ručna funkcija ili aktiviran automatski program. Pogledajte "Vodič za otklanjanje poteškoća na str. 190".

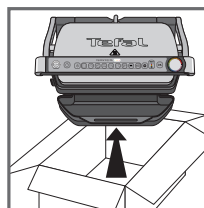


BIJELO TREPERI
Kvar uređaja
Pogledajte "Vodič za otklanjanje poteškoća".
Obratite se službi za korisnike

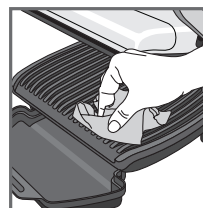
Vodič za programe pečenja

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

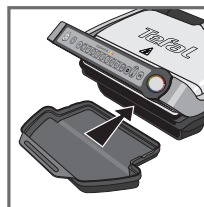
1 Priprema



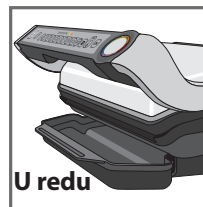
1



2



3



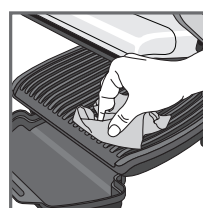
4

U redu

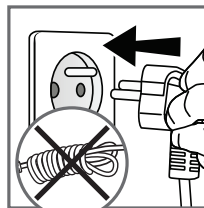
2 Zagrijavanje



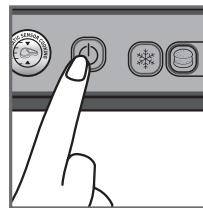
5



6



7



8

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

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

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

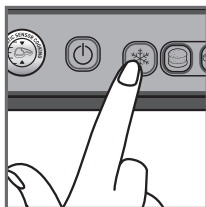
5 Za najbolje rezultate možete brisati ploču za pečenje papirnatim ručnikom umočenim u malo jestivog ulja, kako bi se poboljšalo svojstvo neprianjanja.

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

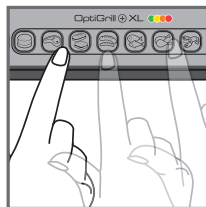
7 Prije nego što pokrenete fazu predgrijavanja se uvjerite da su donja i gornja ploča za pečenje pravilno postavljene u uređaju. Spojite uređaj na utičnicu napajanja. (Uzmite u obzir da bi kabel trebao biti u potpunosti odmotan).

8 Pritisnite tipku uklj./isklj.

Oprez: Uvjerite se da nema hrane između ploča



9



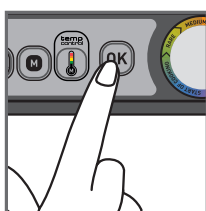
10

9 Ako je hrana koju želite pripremiti zamrznuta, pritisnite odgovarajuću tipku za „smrznuto“.

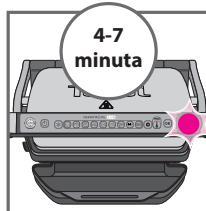
10 Odaberite odgovarajući način pečenja sukladno vrsti hrane koju želite pripremiti.

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

Ako niste sigurni u pogledu načina pečenja kojeg trebate koristiti za drugu hranu, jer nije gore navedena, pogledajte "vodiče za pečenje" na stranici 191.



11



12

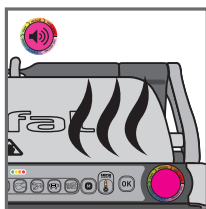
11 Pritisnite tipku „OK“ (u redu): ako uređaj počne s zagrijavanjem i indikator razine pečenja treperi ljubičasto.

NB: Ako ste odabrali pogrešan program, vratite se na razinu 8.

12 Pričekajte 4-7 minuta.

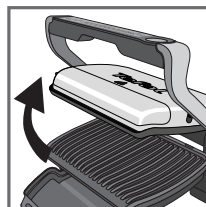
13 Zvučni signal se oglasi a indikator razine pečenja prestane treperiti ljubičasto. Program zagrijavanja je završen.

Komentari: Ako po završetku zagrijavanja uređaj ostane zatvoren, sigurnosni sustav će isključiti uređaj.

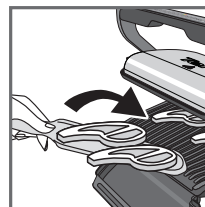


13

3 Pečenje



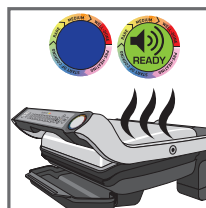
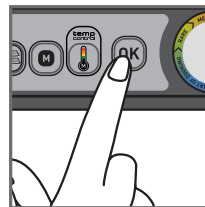
14



15



16



17



18

14-15 Nakon zagrijavanja je uređaj spreman za uporabu.

Otvorite roštilj i stavite hranu na ploče za pečenje.

Komentari: ako uređaj ostane predugo otvoren, sigurnosni sustav će automatski isključiti uređaj.

16-17 Uređaj automatski podešava ciklus pečenja (vrijeme i temperaturu) sukladno debljini i količini hrane.

Zatvorite uređaj da biste pokrenuli ciklus pečenja.

Napomena za vrlo tanke komade hrane: Zatvorite uređaj. Tipka "OK" će treperiti a indikator svijetli "ljubičasto". Pritisnite "OK" kako bi se osiguralo da uređaj prepoznaje hranu i da ciklus počinje. Indikator razine pečenja promijeni boju u plavu, a zatim postaje zelena čime ukazuje na to da je pečenje u tijeku (za najbolje rezultate nemojte otvarati ili pomicati hranu tijekom postupka pečenja).

Tijekom pečenja, u svakoj fazi pečenja oglašava se zvučni signal koji korisnika upozorava da se dosegla određena razina pečenja (npr. slabije pečena/žuta).

18 Indikator mijenja boju prema stupnju pečenja. Kad je indikator žute boje i oglasi se zvučni signal, hrana je slabije pečena, kada je indikator narančaste boje i oglasi se zvučni signal, hrana je srednje pečena, a kada je indikator crvene boje i oglasi se zvučni signal, hrana je dobro pečena.

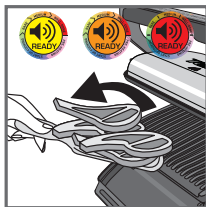
Npr: ako volite da meso bude slabije pečeno, izvadite ga kada indikator razine pečenja postane zelen.

Imajte na umu da pogotovo u pogledu mesa, rezultat pečenja varira ovisno o vrsti, kvaliteti i porijeklu hrane.

3 Pečenje



19



20

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

21 Zatvorite uređaj. Upravljačka ploča će zasvijetliti te se postaviti na način „odabira programa“.

Komentar: ako se ne odabere nijedan program sigurnosni sustav će automatski isključiti uređaj.



21

Uzastupno pečenje

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

Kako peći slijedeći slijed hrane:

Po završetku prvog slijeda hrane:

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

Važno:

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

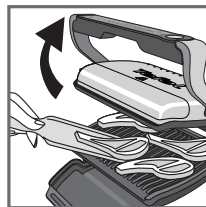
Podsjetnik: prije pokretanja predgrijavanja se uvjerite da je uređaj zatvoren i da u unutrašnjosti nema ostataka hrane.

- Zatim prije otvaranja roštilja i stavljanja hrane pričekajte da završi zagrijavanje.

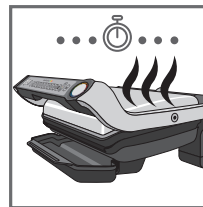
Napomena: ako se novi ciklus zagrijavanja aktivira neposredno nakon završetka prethodnog ciklusa, vrijeme zagrijavanja će se smanjiti.



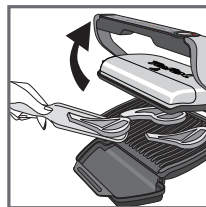
4 Komentari



22



23



24



25

22-23-24

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

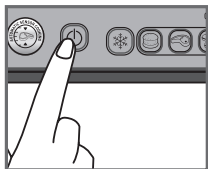
25 Funkcija održavanja topline

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

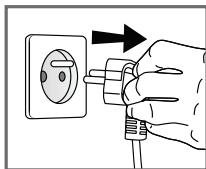
Komentar: sigurnosni sustav nakon određenog vremena automatski isključuje uređaj.



5 Čišćenje i održavanje



26

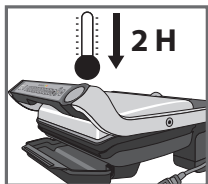


27

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

27 Odspojite uređaj iz zidne utičnice.

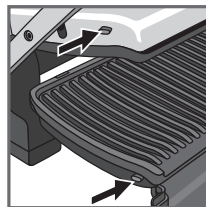
28 Ostavite da se ohladi najmanje 2 sata. Kako biste izbjegli slučajne opekline, prije čišćenja ostavite roštilj da se dovoljno ohladi.



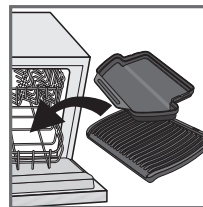
28



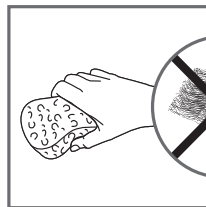
6 Čišćenje



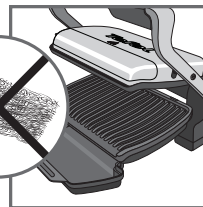
29



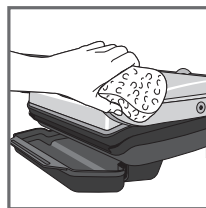
30



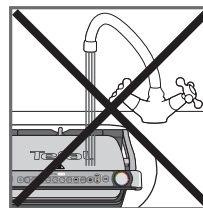
31



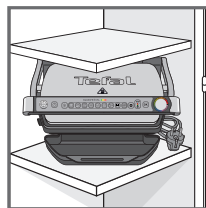
32



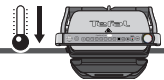
33



34



35



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

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

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

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

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

34 Ne uranjajte uređaj u vodu ili neku drugu tekućinu.

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

Vodič za otklanjanje poteškoća

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

Vodič za pečenje (automatski programi)

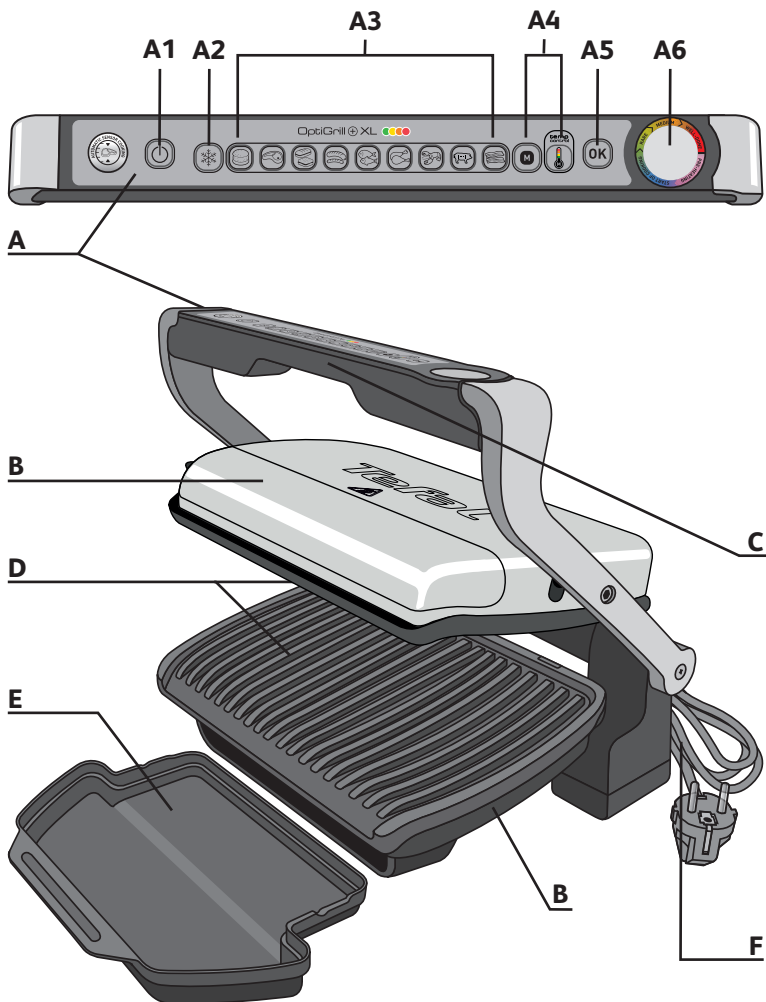
Namjenski program	Indikator razine zapečenosti u bojama		
Crveno meso	Slabije	Srednje	Dobro pečeno
Hamburger	Slabije	Srednje	Dobro pečeno
Pecivo/sendvič	Lagano pečeno	Zapečeno	Hrskavo
Riba	Lagano pečeno	Srednje	Dobro pečeno
Perad			Potpuno pečeno
Kobasica/janjetina			Potpuno pečeno
Svinjetina			Potpuno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

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

Vodič za pečenje (uključujući ručni način rada)

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

Za zamrznutu hranu, pritisnite prije odabira programa.



Opis

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

Vodič za boje indikatora stepena pečenja

Predzagrijavanje



TREPERENJE U PURPURNOJ BOJI
Pričekajte.



PURPURNA BOJA
Završetak postupka predzagrijavanja.
Možete staviti namirnice.



PLAVA BOJA
Pokretanje postupka pečenja



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

Pokretanje postupka pečenja

Održavanje toplote "otprilike 30"

Postupak pečenja - spremno za jelo



ŽUTA BOJA
Stepen pečenja "krvavo pečeno"



NARANĐASTA BOJA
Stepen pečenja "srednje pečeno"



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



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



ZELENA BOJA
Ručna funkcija je odabrana ili automatski aktivirana. Pogledajte odjeljak "Vodič za otklanjanje problema" na stranici 201.

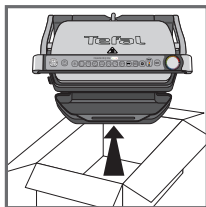


TREPERENJE U BIJELOJ BOJI
Kvar proizvoda
Pogledajte odjeljak "Vodič za otklanjanje problema".
Obratite se korisničkoj službi.

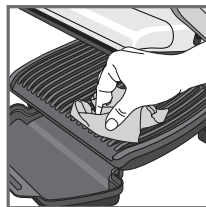
Vodič za programe pečenja

- | | | |
|--------------------|--------------|--|
| Hamburger | Riba | Slanina |
| Crveno meso | Perad | Ručni režim rada: |
| Panini/sendvič | Plodovi mora | Tradicionalni roštilj za ručni režim rada sa 4 različitim postavkama temperature (od 110 °C do 285 °C) |
| Kobasica/janjetina | Svinjetina | |

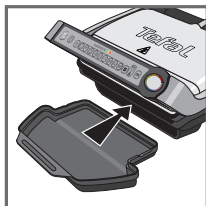
1 Priprema



1



2



3



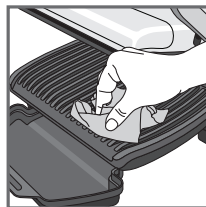
OK

4

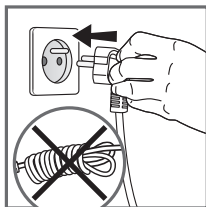
2 Predzagrijavanje



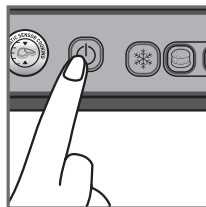
5



6



7



8

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

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

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

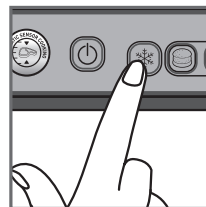
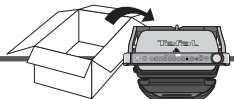
5 Za najbolje rezultate ploče za pečenje možete obrisati papirnim ubrusima natopljenim u malo jestivog ulja kako biste poboljšali svojstvo neprijanjanja.

6 Višak ulja uklonite čistim papirnim ubrusom.

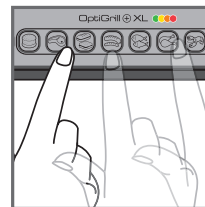
7 Prije početka faze predzagrijavanja uvjerite se da su donja i gornja ploča za pečenje ispravno postavljene u aparat. Priključite aparat na strujnu utičnicu. (Napomena: kabal treba biti potpuno odmotan.)

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

Opres: Uvjerite se da nema hrane između ploča.

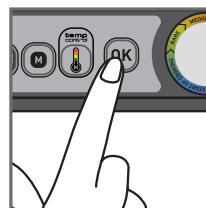


9

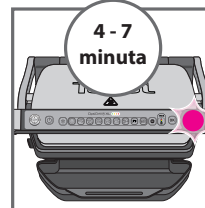


10

Ako niste sigurni koji režim pečenja koristiti za druge namirnice koje nisu gore navedene, pogledajte "Uputstva za postupak pečenja" na stranici 202.



11



12

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

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

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

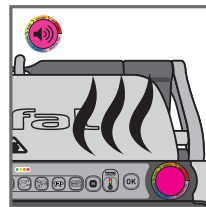
11 Pritisnite tipku "OK": Aparat započinje postupak predzagrijavanja, a indikator stepena pečenja treperi u purpurnoj boji.

Napomena: Ako ste odabrali pogrešan program, vratite se na korak 8.

12 Pričekajte 4 - 7 minuta.

13 Oglasit će se zvučni signal, a indikator nivoa pečenja prestati da treperi u purpurnoj boji. Režim predzagrijavanja je završen.

Napomena: Ako aparat ostane zatvoren na kraju postupka predzagrijavanja, sigurnosni sistem će isključiti aparat.

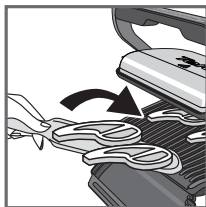


13

3 Postupak pečenja



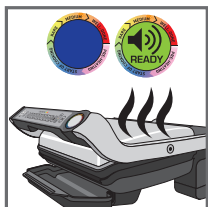
14



15



16



17



18

14 - 15 Nakon postupka predzagrijavanja aparat je spreman za korištenje. Otvorite roštilj i stavite namirnice na ploču za pečenje.

Napomena: Ako aparat ostane predugo otvoren, sigurnosni sistem automatski će ga isključiti.

16 - 17 Aparat automatski podešava ciklus pečenja (vrijeme i temperaturu) u skladu s debljinom i količinom namirnica.

Zatvorite aparat kako biste započeli postupak pečenja. **Za vrlo tanke komade namirnica zapamtite:** Zatvorite aparat. Tipka "OK" će treperiti, a indikator ostati u "purpurnoj boji". Pritisnite tipku "OK" kako biste bili sigurni da aparat detektuje namirnice i da ciklus pečenja započinje. Indikator pečenja prelazi u plavu, a zatim zelenu boju kako bi ukazao da je postupak pečenja u toku (za najbolje rezultate ne otvarajte i ne pomjerajte namirnice tokom postupka pečenja).

Dok je postupak pečenja u toku, u svakoj njegovoj fazi oglašava se zvučni signal kako bi upozorio korisnika da je nivo pečenja (npr. krvavo pečeno/žuto) dostignut.

18 Svjetlosni indikator mijenja boje u skladu sa stepenom pečenja. Kada je svjetlosni indikator žut uz zvučni signal, jelo je krvavo pečeno. Kada je svjetlosni indikator naranđast uz zvučni signal, jelo je srednje pečeno, a kada je svjetlosni indikator crven, vaše je jelo dobro pečeno.

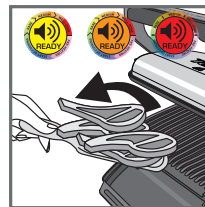
Napomena: Ako želite vrlo krvavo pečeno meso, izvadite ga kada indikator nivoa pečenja prijeđe u zelenu boju. Imajte na umu, posebno u pogledu mesa - normalno je da se rezultat pečenja razlikuje, zavisno od vrste, kvaliteta i porijekla namirnica.



3 Postupak pečenja



19



20



21

Uspješni postupci pečenja

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

Kako peći drugu seriju namirnica:

Nakon završetka prve serije namirnica:

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

Važno:

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

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

- Prije otvaranja roštilja i stavljanja namirnica pričekajte završetak postupka predzagrijavanja.

Napomena: Ako se novi ciklus predzagrijavanja aktivira neposredno nakon završetka prethodnog ciklusa, vrijeme predzagrijavanja će se skratiti.

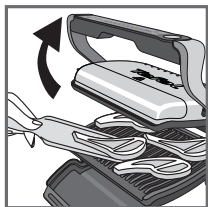


19 - 20 Kada se pojavi boja koja odgovara vašem izboru nivoa pečenja i oglašuje se zvučni signal, otvorite aparat i izvadite svoje jelo.

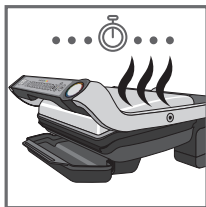
21 Zatvorite aparat. Kontrolna ploča će zasvijetliti i podesiti se na režim "odabir programa".

Napomena: Sigurnosni sistem automatski će se isključiti ako niste odabrali program.

4 Napomene



22



23

22 - 23 - 24

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

25 Funkcija održavanja toplote

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

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



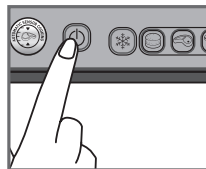
24



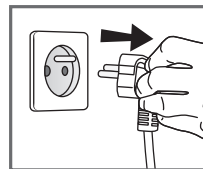
25



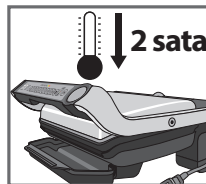
5 Čišćenje i održavanje



26



27



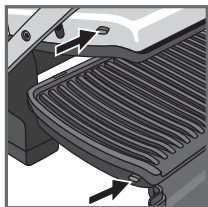
28

26 Za isključivanje aparata pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje.

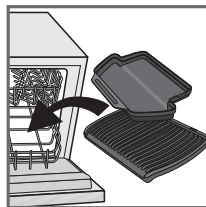
27 Isključite aparat iz zidne utičnice.

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

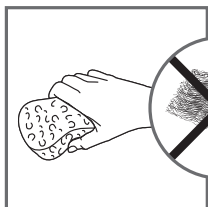




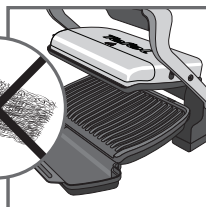
29



30



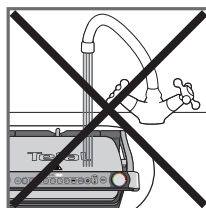
31



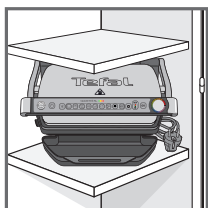
32



33



34



35

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

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

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

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

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

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

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



Vodič za otklanjanje problema

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

Vodič za postupak pečenja (automatski programi)

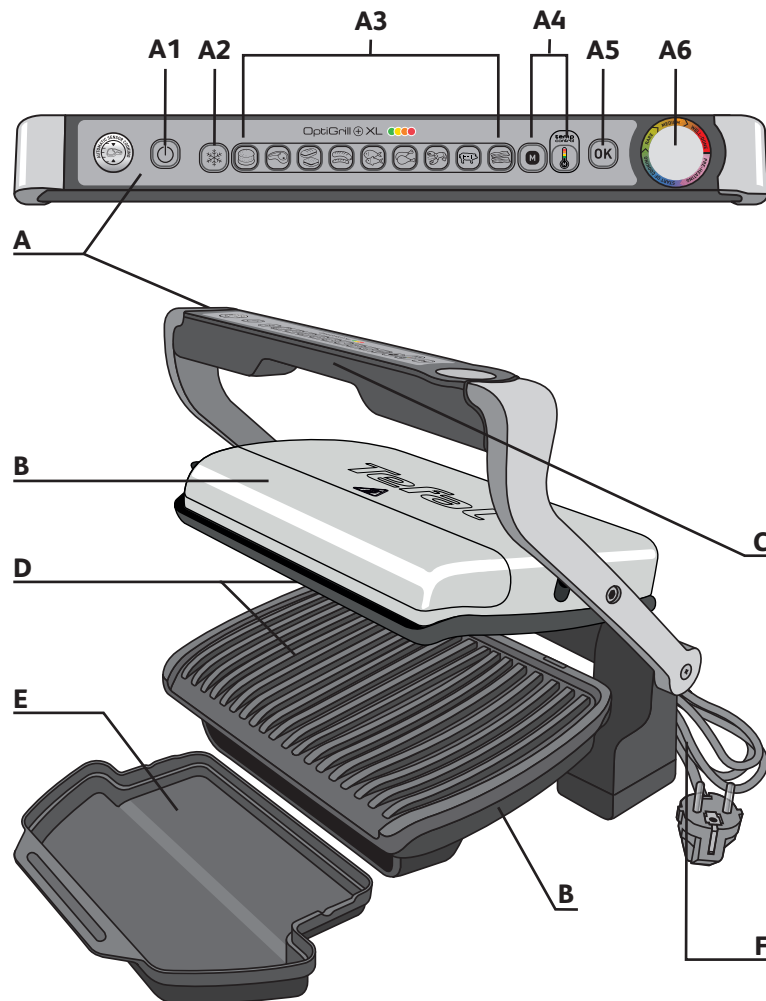
Određeni program	Indikator u boji stepena pečenja		
Crveno meso	Krvavo pečeno	Srednje pečeno	Dobro pečeno
Hamburger	Krvavo pečeno	Srednje pečeno	Dobro pečeno
Panini/sendvič	Lagano pečeno	Dobro pečeno	Hrskavo pečeno
Riba	Lagano pečeno	Srednje pečeno	Dobro pečeno
Perad			Potpuno pečeno
Kobasica/janjetina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

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

Vodič za pečenje (uključujući ručni režim rada)

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

Za zamrznute namirnice prije odabira programa pritisnite tipku .



Opis

A Kontrolna ploča

A1 Taster za uključivanje/isključivanje

A2 Režim za zamrznute namirnice

A3 Automatski programi pečenja

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

A5 Taster OK

A6 Indikator nivoa pečenja ili temperature

B Telo aparata

C Rukohvat

D Ploče za pečenje

E Posuda za kapanje masnoće

F Strujni kabl

Vodič za boje indikatora nivoa pečenja

Predzagrevanje

Pokretanje postupka pečenja



TREPERENJE U PURPURNOJ BOJI
Sačekajte.



PURPURNA BOJA
Završetak postupka predzagrevanja.
Možete staviti namirnice.



PLAVA BOJA
Pokretanje postupka pečenja.



ZELENA BOJA
Tokom pokretanja ciklusa pečenja oglašice se zvučni signal, da bi korisnika upozorio da je program pečenja "krvavo pečeno" spreman za početak rada.
Održavanje toplote "oko 30"

Postupak pečenja - spremno za jelo



ŽUTA BOJA
Nivo pečenja "krvavo pečeno"



NARANDŽASTA BOJA
Nivo pečenja "srednje pečeno".



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



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



ZELENA BOJA
Ručna funkcija je izabrana ili automatski aktivirana. Pogledajte odeljak "Vodič za otklanjanje problema" na stranici 212".



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

Vodič za programe pečenja

Hamburger

Riba

Slanina

Crveno meso

Živinsko meso

Ručni režim rada:

Panini/sendvič

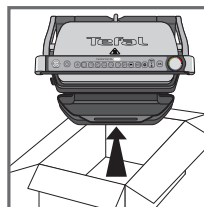
Plodovi mora

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

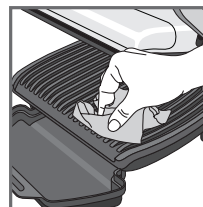
Kobasica/jagnjetina

Svinjetina

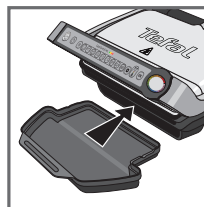
1 Priprema



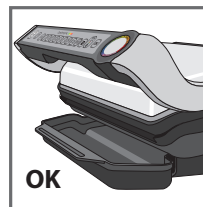
1



2

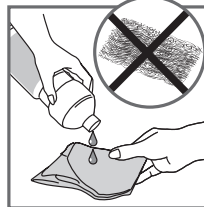


3

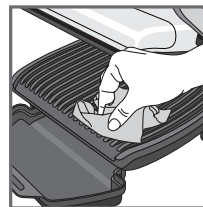


4

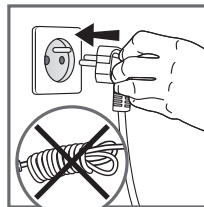
2 Predzagrevanje



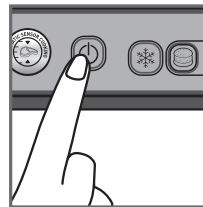
5



6



7



8

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

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

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

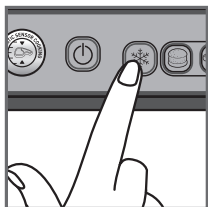
5 Za najbolje rezultate, ploče za pečenje možete da obrišete papirnim ubrusima koji su natopljeni u malo jestivog ulja, da biste poboljšali nelepljivo svojstvo.

6 Višak ulja uklonite pomoću čistog papirnog ubrusa.

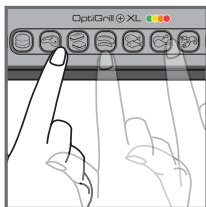
7 Pre početka faze predzagrevanja, uverite se da su donja i gornja ploča za pečenje pravilno postavljene u aparatu. Priključite aparat u strujnu utičnicu. (Napomena: kabl treba da bude potpuno odmotan.)

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

Opres: Uverite se da između ploča nema namirnica.



9



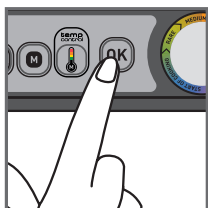
10

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

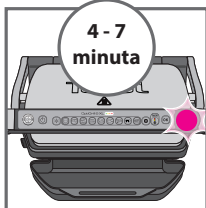
10 Izaberite odgovarajući režim pečenja u skladu sa vrstom jela koje želite da pripremite.

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

Ako niste sigurni koji režim pečenja treba da koristite za druge namirnice koje nisu navedene iznad, pogledajte "Uputstva za postupak pečenja" na stranici 213.



11



12

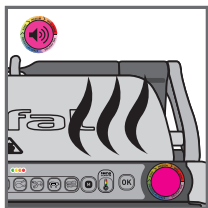
11 Pritisnite taster "OK": Aparat počinje sa postupkom predzagrevanja, a indikator nivoa pečenja treperi u purpurnoj boji.

Napomena: Ako ste izabrali pogrešan program, vratite se na korak 8.

12 Sačekajte 4 - 7 minuta.

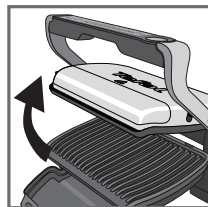
13 Oglasiće se zvučni signal, a indikator nivoa pečenja prestaje da treperi. Režim predzagrevanja je završen.

Napomena: Ako aparat ostane zatvoren na kraju postupka predzagrevanja, bezbednosni sistem će isključiti aparat.

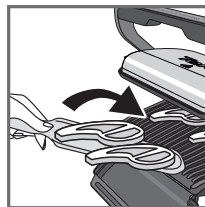


13

3 Postupak pečenja



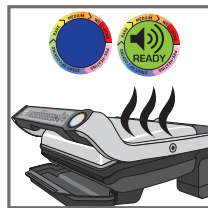
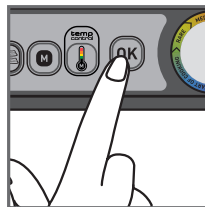
14



15



16



17



18

14 - 15 Posle postupka predzagrevanja, aparat je spreman za upotrebu. Otvorite roštilj i stavite namirnice na ploču za pečenje.

Napomena: Ako aparat ostane predugo otvoren, bezbednosni sistem će automatski ga isključiti.

16 - 17 Aparat automatski podešava ciklus pečenja (vreme i temperaturu) u skladu sa debljinom i količinom namirnica.

Zatvorite aparat da biste počeli sa postupkom pečenja. **Za veoma tanke komade namirnica zapamtite:**

Zatvorite aparat. Taster "OK" će treperiti, a indikator ostati u "purpurnoj boji". Pritisnite taster "OK" da biste bili sigurni da aparat detektuje namirnice i da ciklus pečenja počinje. Indikator pečenja prelazi u plavu boju, a zatim zelenu, da bi ukazao da je postupak pečenja u toku (za najbolje rezultate nemojte da otvarate i pomerate namirnice tokom postupka pečenja).

Dok je postupak pečenja u toku, u svakoj njegovoj fazi oglašava se zvučni signal da bi upozorio korisnika da je dostignut nivo pečenja (npr. krvavo pečeno/žuto).

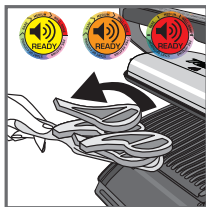
18 Svetlosni indikator menja boje u skladu sa stepenom pečenja. Kada je svetlosni indikator žut sa zvučnim signalom, jelo je krvavo pečeno. Kada je svetlosni indikator narandžast sa zvučnim signalom, jelo je srednje pečeno, a kada je svetlosni indikator crven, vaše jelo je dobro pečeno.

Napomena: Ako želite veoma krvavo pečeno meso, izvadite ga kada indikator nivoa pečenja pređe u zelenu boju. Zapamtite da je za meso normalno da se rezultat pečenja razlikuje, u zavisnosti od vrste, kvaliteta i porekla namirnica.

3 Postupak pečenja



19



20

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

21 Zatvorite aparat. Kontrolna ploča će da zasvetli i da se podesi na režim "izbor programa".

Napomena: Bezbednosni sistem će automatski da se isključi ako niste izabrali program.



21

Uspešni postupci pečenja

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

Kako peći drugu seriju namirnica:

Posle završetka prve serije namirnica:

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

Važno:

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

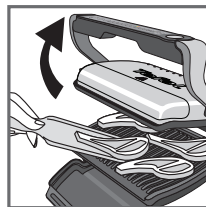
Napomena: Pre aktivacije postupka predzagrevanja, uverite se da je aparat zatvoren i da u njemu nema ostataka hrane.

- Pre otvaranja roštilja i stavljanja namirnica, sačekajte da postupak predzagrevanja završi.

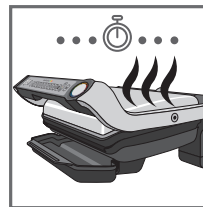
Napomena: Ako se novi ciklus predzagrevanja aktivira odmah posle završetka prethodnog ciklusa, vreme predzagrevanja će da se skрати.



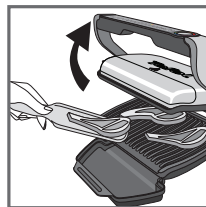
4 Napomene



22



23



24



25

22 - 23 - 24

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

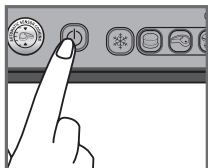
25 Funkcija održavanja toplote

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

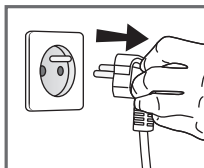
Napomena: Bezbednosni sistem će automatski da isključi aparat posle izvesnog vremena.



5 Čišćenje i održavanje



26



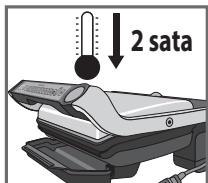
27

26 Za isključivanje aparata pritisnite taster za uključivanje/isključivanje.

27 Isključite aparat iz zidne utičnice.

28 Sačekajte da se ohladi najmanje 2 sata.

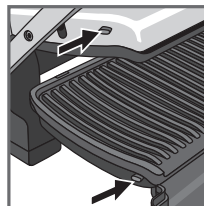
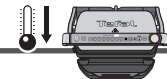
Da biste izbegli iznenadne opekotine, pre čišćenja sačekajte da se roštilj dobro ohladi.



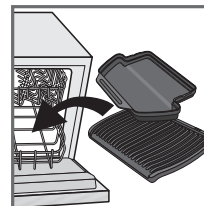
28



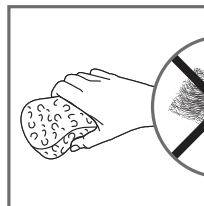
6 Čišćenje



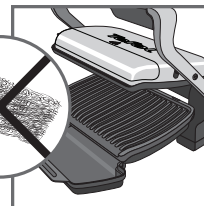
29



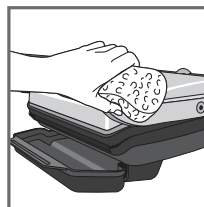
30



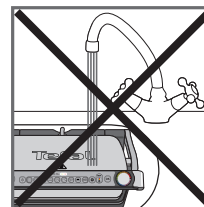
31



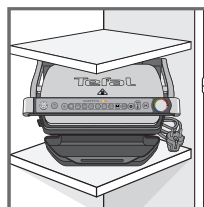
32



33



34



35

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

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

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

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

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

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

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

Vodič za otklanjanje problema

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

Vodič za postupak pečenja (automatski programi)

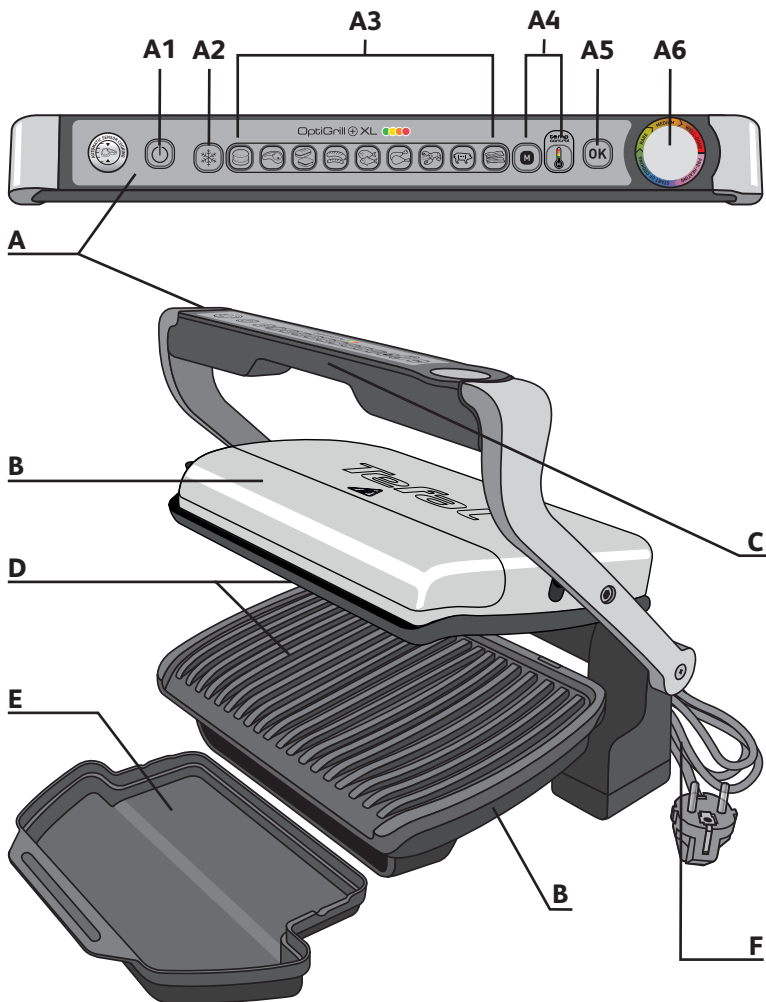
Određeni program	Indikator u boji nivoa pečenja		
Crveno meso	Krvavo pečeno	Srednje pečeno	Dobro pečeno
Hamburger	Krvavo pečeno	Srednje pečeno	Dobro pečeno
Panini/sendvič	Lagano pečeno	Dobro pečeno	Hrskavo pečeno
Riba	Lagano pečeno	Srednje pečeno	Dobro pečeno
Živinsko meso			Potpuno pečeno
Kobasica/jagnjetina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

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

Vodič za pečenje (uključujući ručni režim rada)

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

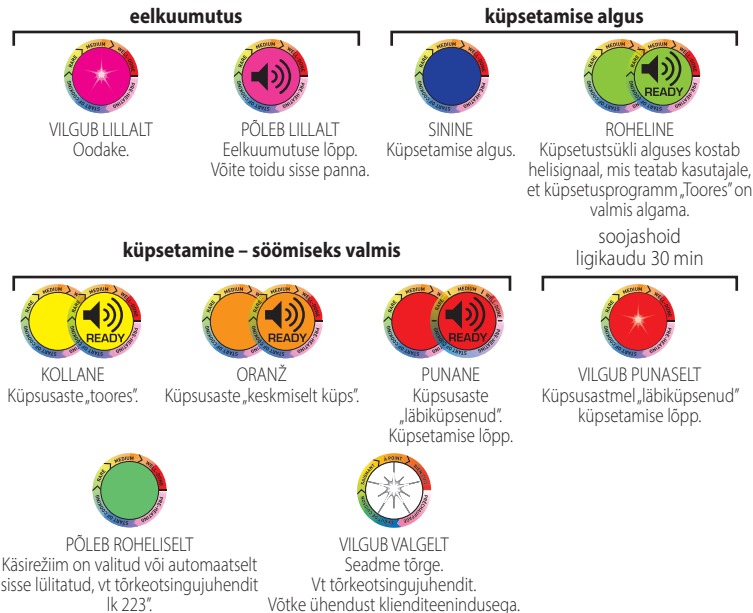
Za zamrznute namirnice, pre izbora namirnica pritisnite taster



Kirjeldus

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

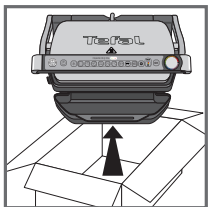
Küpsetusaste värvilised märgutuled



Küpsetusprogrammide juhend

Burger	Kala	Peekon
Punane liha	Linnuliha	Käsirežiim:
Panini / võileib	Mereannid	traditsiooniline grillimine käsitsi, hõlmab 4 erinevat temperatuuriseadet (110 °C kuni 285 °C)
Vorst/lambaliha	Sealiha	

1 Ettevalmistused



1



2



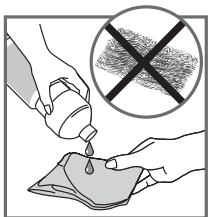
3



OK

4

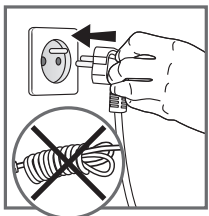
2 Eelkuumutus



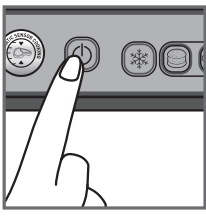
5



6



7



8

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

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

3–4 Seadke eemaldatav rasvakogumisnõu seadme ette.

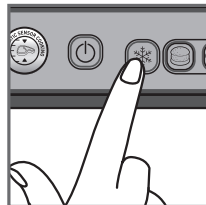
5 Parima tulemuse saavutamiseks võite küpsetusplaate pühkida vähesesse toiduõlisse kastetud paberkäterätiga, mis soodustab toiduainete kättesaamist külgevõtmalt pinnalt.

6 Eemaldage liigne õli puhta paberkäterätikuga.

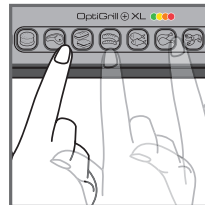
7 Enne eelkuumutusetapi algust veenduge, et seadme ülemine ja alumine küpsetusplaat on õiges asendis. Ühendage seade pistikupespa. (Jälgige, et toitejuhe oleks täielikult lahti keritud.)

8 Vajutage toitenuppu.

Ettevaatust: veenduge, et plaatide vahel ei ole toitu.



9



10

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

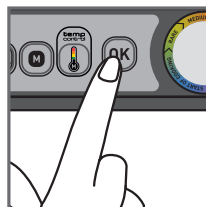
10 Valige sobiv küpsetusrežiim olenevalt sellest, mis liiki toitu soovite valmistada.

Nõuanne, eriti liha kohta:

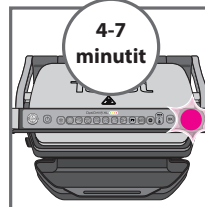
eelseatud programmidega küpsetamise tulemused võivad varieeruda olenevalt valmistatava toidu päritolust, lõigatud kujust ja kvaliteedist, programmid on seadistatud ja kontrollitud hea kvaliteediga toitu kasutades.

Samuti tuleb küpsetamisel arvestada lihatüki paksusega; ärge küpsetage toitu, mille paksus on üle 4 cm.

Kui te ei ole kindel, millist küpsetusrežiimi kasutada nende toiduainete jaoks, mida eespool esitatud loetelus ei leidu, lugege küpsetusjuhiseid leheküljel 224.



11



12

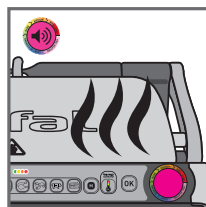
11 Vajutage nuppu **OK**: seade alustab eelkuumutust ja küpsusastme märgutuli vilgub lillalt.

NB: kui olete valinud vale programmi, naaske etappi 8.

12 Oodake 4–7 minutit.

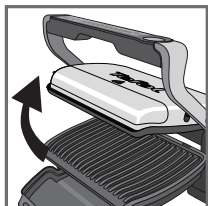
13 Kostab helisignaal ja küpsusastme märgutuli lõpetab lillalt vilkumise, eelkuumutusrežiim on lõppenud.

Märkused: kui seade jääb eelkuumutuse lõppedes suletuks, lülitab ohutussüsteem seadme välja.

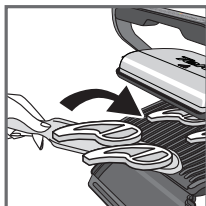


13

3 Küpsetamine



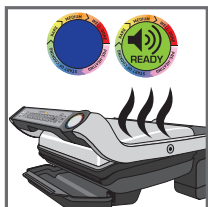
14



15



16



17



18

14–15 Pärast eelkuumutust on seade kasutamiseks valmis.

Avage grill ja asetage toit küpsetusplaadile.

Märkused: kui seade jääb liiga kauaks lahti, lülitab ohutussüsteem seadme automaatselt välja.

16–17 Seade reguleerib automaatselt küpsetustsükli (aega ja temperatuuri), arvestades toidu paksust ja kogust.

Küpsetustsükli käivitamiseks sulgege seade. **Märkus väga õhukeste toidutükkide kohta:** sulgege seade, nupp **OK** vilgub ja märgutuli põleb lillalt, vajutage **OK** tagamaks, et seade toidu tuvastab ja küpsetustsükkel algab. Küpsusastme märgutuli muutub siniseks ja seejärel roheliseks, näidates, et küpsetamine on käimas (parima tulemuse saavutamiseks ärge avage küpsetusprotsessi ajal seadet ega liigutage toitu).

Küpsetusprotsessi käigus kostab igas küpsetusetapis helisignaal, mis teatab kasutajale, et saavutatud on küpsetustase (nt toores/kollane).

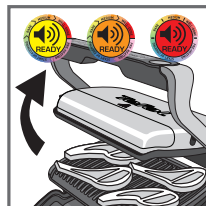
18 Olenevalt küpsusastmest muudab märgutuli värvi. Kui märgutuli on kollane ja kostab helisignaal, on toit toores, kui märgutuli on oranž ja kostab helisignaal, on toit keskmiselt küps, ja kui märgutuli on punane, on toit läbiküpsenud.

N.B.: kui teile meeldib väga toores liha, võtke liha välja, kui küpsusastme märgutuli roheliseks muutub.

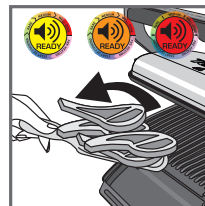
Palun arvestage eriti liha puhul, et küpsetustulemuse varieerumine olenevalt toidu liigist, kvaliteedist ja päritolust on normaalne.



3 Küpsetamine



19



20



21

19–20 Kui ilmub teie valitud küpsusastmele vastav värv ja kostab helisignaal, avage seade ja võtke toit välja.

21 Sulgege seade. Juhtpaneelis süttib valgus ja see läheb programmivaliku režiimile.

Märkus: ohutussüsteem lülitab seadme automaatselt välja, kui programmi ei valita.



Järjestikune küpsetamine

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

Teise seadmetäie toidu valmistamine

Pärast esimese seadmetäie valmistamist:

1. Veenduge, et seade on suletud ja selle sees ei ole toitu.
2. Valige sobiv küpsetusrežiim/-programm (see etapp tuleb läbida ka siis, kui otsustate kasutada sama küpsetusrežiimi, mis eelmise seadmetäie toidu korral).
3. Vajutage **OK**-nuppu: seade alustab eelkuumutust. Eelkuumutusest annab märku lillalt vilkuv küpsusastme märgutuli.
4. Eelkuumutus on lõppenud, kui kostub helisignaal ja küpsusastme märgutuli lõpetab lillalt vilkumise.
5. Pärast eelkuumutust on seade kasutamiseks valmis. Avage grill ja asetage toit seadmesse.

Tähtis:

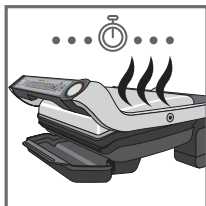
- Pange tähele, et eelkuumutus on nõutav enne iga uue toiduportsjoni valmistamist.
- **Pidage meele:** enne eelkuumutuse käivitamist veenduge, et seade on suletud ja selle sisse ei ole jäänud toitu.
- Seejärel oodake enne grilli avamist ja toidu seadmesse panemist, kuni eelkuumutus on lõppenud.

Märkus: kui uus eelkuumutustsükkel käivitatakse kohe pärast eelmist tsükli, on eelkuumutusaeg lühem.

4 Märkused



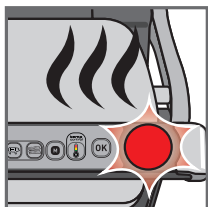
22



23



24



25

22-23-24

Kui soovite küpsetada toitu eri eelistustega sööjatele, avage grill ja võtke toit ära, kui see on saavutanud soovitud küpsustaseme, seejärel sulgege grill ja jätkake ülejäänud toidu küpsetamist. Programm jätkab küpsetustsükli, kuni saavutatakse aste, „lähiküpsenud“.

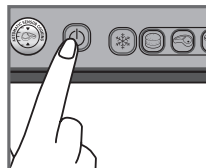
25 Soojashoiufunktsioon

Kui on saavutatud lähiküpsenud tase, lülitub seade automaatselt soojashoiurežiimi ning küpsustaseme märgutuli muutub automaatselt punaseks ja iga 20 sekundi tagant kostab helisignaali. Kui toit jäetakse grillile, jätkub küpsemine plaatide jahtumise ajal. Helisignaali saab välja lülitada, vajutades **OK**-nuppu.

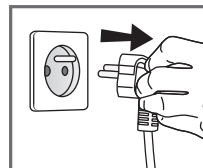
Märkus: ohutussüsteem lülitab seadme teatava aja möödudes automaatselt välja.



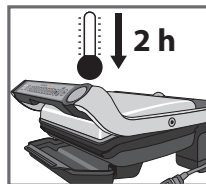
5 Puhastamine ja hooldus



26



27



28

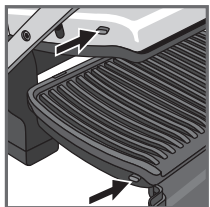
26 Seadme väljalülitamiseks vajutage toitenuppu.

27 Eemaldage seadme toitejuhtme pistik pistikupesast.

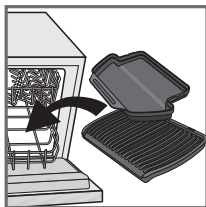
28 Laske seadmel vähemal 2 tundi jahtuda. Põletuste vältimiseks laske grillil enne puhastamist täielikult jahtuda.



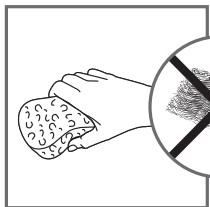
6 Puhastamine



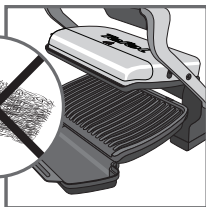
29



30



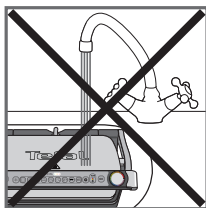
31



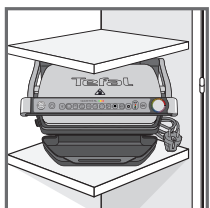
32



33



34



35

29 Enne puhastamist avage plaatide lukustus ja eemaldage need, et vältida küpsetuspinna kahjustamist. Rasvakogumisnõu ja küpsetusplaate tohib pesta nõudepesumasinas.

30 Seadet ja selle toitejuhet ei tohi nõudepesumasinas pesta. Küttekehi, nähtavaid ja juurdepääsetavaid osi ei tohi pärast plaatide eemaldamist puhastada. Kui need on väga määrdunud, oodake, kuni seade on täielikult maha jahtunud ja puhastage neid kuiva lapiga. Kui te ei soovi küpsetusplaate nõudepesumasinas pesta, võite nende puhastamiseks kasutada sooja vett ja veidi nõudepesuvahendit ning loputada jääkide eemaldamiseks põhjalikult. Kuivatage põhjalikult majapidamispaberiga.

31–32 Ärge kasutage grilli mis tahes osa puhastamiseks metallist küürimisvahendeid, terasvilla ega abrasiivseid puhastusvahendeid, kasutage ainult nailonist või mittemetallist puhastusnuustikuid.

Tühjendage rasvakogumisnõu ning peske see sooja vee ja vähesese nõudepesuvahendiga, kuivatage põhjalikult majapidamispaberiga.

33 Grilli katte puhastamiseks pühkige seda sooja niiske lapiga ja kuivatage pehme kuiva lapiga.

34 Ärge pange grilli vette ega mingisse muusse vedelikku.

35 Veenduge enne grilli hoiukohta panemist alati, et see on puhas ja kuiv. Mis tahes muud hooldustööd peab tegema volitatud hooldustehnik.



Törkeotsingujuhend

Probleem	Põhjus	Laendus
Nupp  vilgub +  märgutuli põleb roheliselt + nupp  vilgub + nupp  põlev püsivalt	Seadme sisselülitamine või automaatse küpsetusüklil alustamine toiduga ilma plaate eelkuumutamata (käsirežiim lülitati automaatselt sisse)	2 võimalust: - Valige nupp  vajutades temperatuuriseade ja vajutage seejärel OK. Laske toidul küpseda, kuid te peate küpsemist jälgima (käsirežiim). - Seisake seade, eemaldage toit, sulgege seade korralikult, valige uus programm ja oodake, kuni eelkuumutus on lõppenud.
Seade seiskub eelkuumutus- või küpsetusüklil ajal.	- Seadet on küpsetamise ajal liiga kaua lahti hoitud. - Seade on pärast eelsoojendust või toidu soojashoidmist liiga kaua ootel seisnud.	Ühendage seade vooluvõrgust lahti ja laske 2–3 minutit seista, alustage protsessi uuesti. Kui te seadet järgmine kord kasutate, avage ja sulgege see kiiresti, et saavutada parimast küpsetustulemusest. Kui tõrge tekib uuesti, võtke ühendust Tefali kohaliku klienditeenindusega.
 Märgutuli vilgub valgelt +  /  /  /  nupp vilgub + katkendlik helisignaali Seade ei anna enam helisignaali.	- Seadme rike. - Seadet on hoitud või kasutatakse liiga külmas ruumis.	Ühendage seade vooluvõrgust lahti ja uuesti vooluvõrku ning alustage kohe eelkuumutustsüklit. Kui tõrge jääb alles, võtke ühendust klienditeenindusega.
 Märgutuli vilgub valgelt + nupp  vilgub + pidev helisignaali	Seadme rike.	Ühendage seade vooluvõrgust lahti ja võtke ühendust klienditeenindusega.
Pärast eelkuumutust panite toidu seadmesse ja sulgesite selle, kuid märgutuli  jääb lillaks ja küpsetamine ei alga.	- Seadmes oleva toidu paksus on üle 4 cm. - Grilli ei avatud toidu sissepanemisel täielikult. - Seade ei tuvasta sees toitu. Toiduainet ei ole piisavas koguses, OK vilgub.	- Toidu paksus ei tohi ületada 4 cm. - Avage grill täielikult ja sulgege see uuesti. - Kinnitage küpsetamise sisselülitamine, vajutades nupp .
Seade lülitab sisse käsirežiimi +  märgutuli vilgub punaselt. + nupp  ja  põlevad püsivalt	Eelkuumutusprotsess katkestati.	- Jälgige aeg-ajalt küpsemist (käsirežiimis kasutamise korral). Või - Seisake grill, eemaldage toit, sulgege grill, valige uus küpsetusprogramm, mida soovite kasutada, ja oodake, kuni eelkuumutustsüklil on lõppenud.

Küpsetusjuhised (automaatprogrammid)

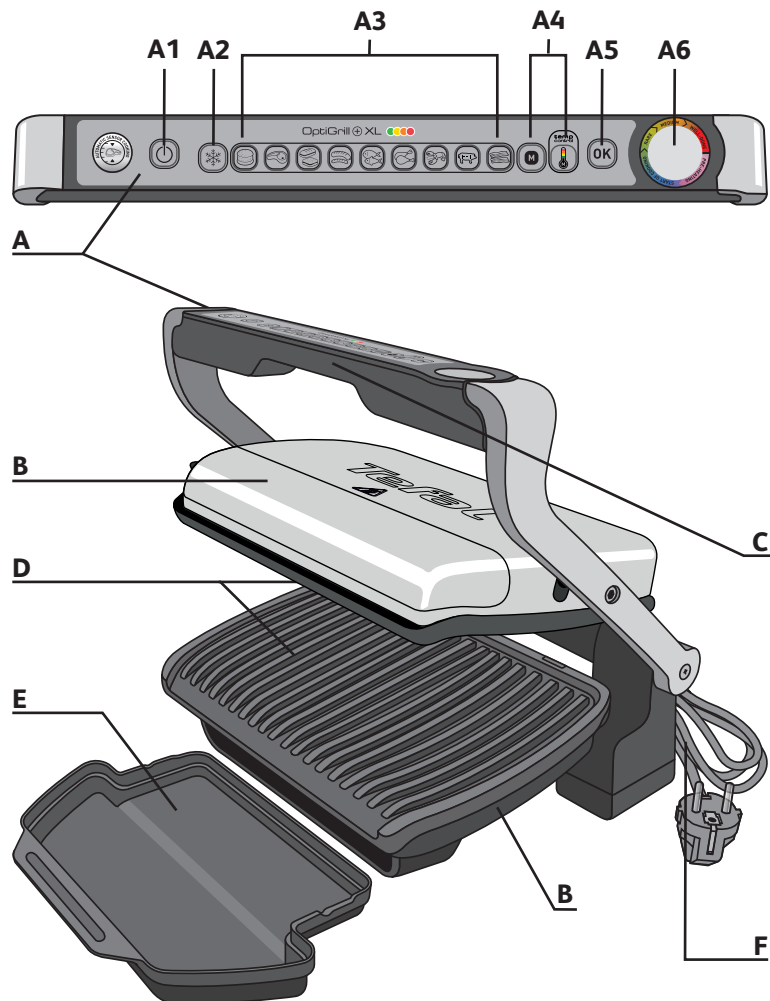
Valitav programm	Värviline küpsusastme märgutuli		
Punane liha	Toores	Keskmiselt küps	Läbiküpsenud
Burger	Toores	Keskmiselt küps	Läbiküpsenud
Panini / võileib	Kergelt küpsetatud	Pruunistatud	Kröbe
Kala	Kergelt küpsetatud	Keskmiselt küps	Läbiküpsenud
Linnuliha			Täisküps
Vorst/lambaliha			Täisküps
Sealiha			Täisküps
Peekon	Kergelt küpsetatud	Läbiküpsenud	
Mereannid		Keskmiselt küps	Läbiküpsenud

Nõuanded: kui soovite liha väga toorelt, võite kasutada astet

Küpsetusjuhised (koos käsirežiimiga)

Toiduaine		Küpsetusprogramm	Küpsetuste		
			toores	keskmiselt küps	läbiküpsenud
Leib, sai	Leivaviilud, röstvõileivad				
	Burger: (pärast liha eelküpsutamist)				
Liha ja linnuliha	Lambaliha (kondita)				
	Singiviil küpsutamiseks				
	Külmutatud kanagagitsad				
	Marineeritud kanarind				
	Seafilee (kondita), seakülg				
	Pardirind				
Kala	Terve forell				
	Tuunikalasteik				
	Hiidkrevetid (koorimata ja kooritud)				
	Kooritud krevetid				
	Krevetid				
Käsirežiim Vt spetsiaalset käsirežiimi lühijuhendit.	Grillitud köögivilja ja puuvili (Peavad olema lõigatud ühesuuruseks ja -paksuseks)			4 erinevat temperatuuriseadet	

Külmutatud toidu korral vajutage enne programmi valimist .



Aprašas

A	Valdymo skydas	A4	Rankinis režimas, 4 temperatūros nustatymai* Žr. greitos pradžios vadovą.	C	Rankena
A1	Ijungimo / išjungimo mygtukas	A5	OK mygtukas	D	Kepimo lėkštės
A2	Šaldyto maisto režimas	A6	Kepimo lygio arba temperatūros indikatorius	E	Nuvarvėjimo padėklas
A3	Automatinės kepimo programos	B	Korpusas	F	Elektros laidas

Kepimo lygio indikatoriaus spalvų instrukcija

išankstinis įkaitinimas



ŽYBČIOJA VIOLETINĖ SPALVA
Palaukite.



IŠTISAI DEGA VIOLETINĖ SPALVA
Išankstinio įkaitinimo pabaiga
Galite įdėti maistą.



MĖLYNA
Pradeda kepti.



ŽALIA
Kepimo ciklo metu prietaisą pypsės pranešdamas naudotojui, kad greitai bus padėta „pusžalio“ kepimo lygio programa.
palaikoma šiluma „apie 30“

kepama – paruošta valgyti



GELTONA
„Pusžalis“ maistas.



ORANŽINĖ
„Vidutiniškai iškepus“ maistas.



RAUDONA
„Gerai iškepus“ maistas.
Kepimo pabaiga



ŽYBČIOJA RAUDONA SPALVA
„Gerai iškepus“ lygis baigtas.



IŠTISAI DEGA ŽALIA SPALVA
Pasirinktas arba automatiškai aktyvuotas rankinis režimas, žr. „Gedimų šalinimo vadovą“ p. 234.

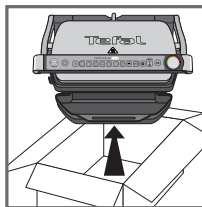


ŽYBČIOJA BALTA SPALVA
Produktas šalinimo veikia
Žr. „Gedimų šalinimo vadovą“.
Susisiekite su klientų aptarnavimo padalinio

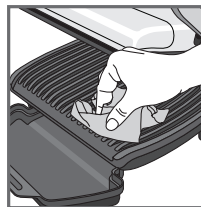
Kepimo programų vadovas

Mėsainis	Žuvis	Kiaulienos šoninė
Raudona mėsa	Paukštiena	Rankinis režimas:
Sumuštinis	Jūros gėrybės	Įprastas grilis veikiantis rankiniu režimu, įskaitant 4 skirtingus temperatūros lygius (nuo 110°C iki 285°C)
Dešrelės, aviena	Kiauliena	

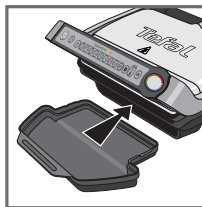
1 Pasiruošimas



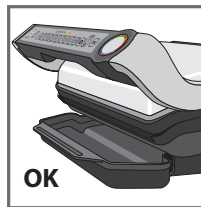
1



2



3

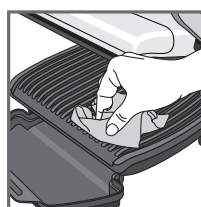


4

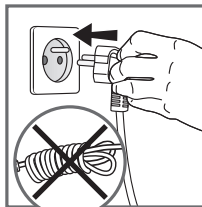
2 Įkaitinimas



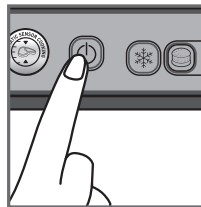
5



6



7



8

1 Iš prietaiso vidaus ir išorės nuimkite visą pakuotę, lipdukus ir priedus. Spalvotą lipduką ant kepimo lygio indikatoriaus galima pakeisti į pageidaujamos kalbos lipduką. Galite jį pakeisti tuo, kuris įdėtas pakuotėje.

2 Prieš naudodami pirmą kartą, kruopščiai išplaukite lėkštės šiltu vandeniu ir trupučių indų plovimo skysčiu, nuskalaukite ir atidžiai nusausinkite.

3–4 Padėkite nuimamą lašų surinkimo padėklą prietaiso priekyje.

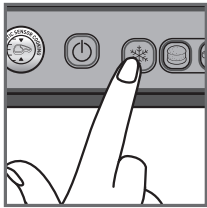
5 Norėdami gauti geriausią rezultatą, galite perbraukti kepimo lėkštės nedideliame aliejaus kiekyje įmirkytu popieriniu rankšluosčiu, kad pagerintumėte nelimpančias savybes.

6 Pašalinkite aliejaus perteklių švarių popierinių virtuvinių rankšluosčių.

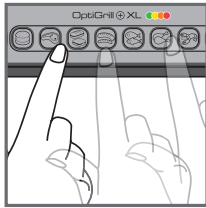
7 Užtikrinkite, kad apatinė kepimo plokštelė ir viršutinė kepimo plokštelė būtų tinkamai pastatytos produkto atžvilgiu prieš pradedant pašildymo etapą. Įjunkite prietaisą į elektros lizdą. (atkreipkite dėmesį į tai, kad laidas turi būti visiškai išvyniotas).

8 Paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką.

Įspėjimas: Įsitinkinkite, kad tarp lėkščių nėra įdėta maisto.



9



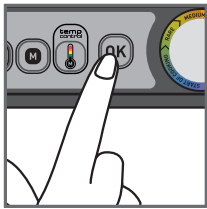
10

9 Jei maistas, kurį norite kepti, yra šaldytas, paspauskite „šaldyto maisto“ mygtuką.

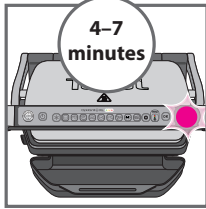
10 Pagal tai, kokį maistą norite kepti, pasirinkite atitinkamą kepimo režimą.

Patarimas, ypač kepdami mėsą: standartinių programų kepimo rezultatai gali skirtis priklausomai nuo kepamo maisto kilmės, supjaustymo ir kokybės; programos buvo nustatytos ir išbandytos su geros kokybės maisto produktais. Taip pat, kepdami reikia atsižvelgti į mėsos storumą; nederėtų kepti maisto produktų, kurie yra storesni nei 4 cm.

Jei nesate tikri, kokį kepimo režimą pasirinkti kitiems maisto produktams, kurie nėra išvardyti anksčiau pateiktame sąraše, peržiūrėkite kepimo instrukcijas, esančias psl. 235.



11



12

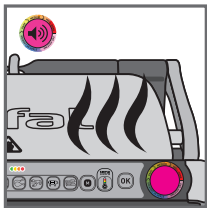
11 Paspaudus „OK“ mygtuką: prietaisas pradės kaisti, o kepimo lygio indikatorius užsidegs violetine spalva.

SVARBU: Jei pasirinkote netinkamą programą, grįžkite į 8 žingsnį.

12 Palaukite 4–7 minutes.

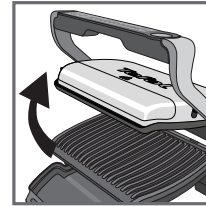
13 Įkaitinimas bus baigtas pasigirdus garsiniam signalui ir kai užges kepimo lygio indikatorius.

Komentari: Jei pasibaigus įkaitinimui prietaisas liks uždarytas, apsaugos sistema prietaisą išjungs.

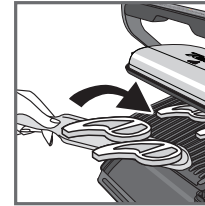


13

3 Kepimas



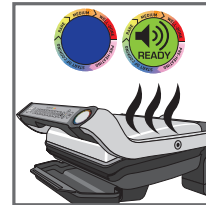
14



15



16



17



18

14–15 Įkaitinus, prietaisas paruoštas naudojimui.

Atidarykite keptuvą ir padėkite maistą ant kepimo lėkštės.

Komentari: jei prietaisas bus atidarytas per ilgai, saugumo sistema automatiškai išjungs prietaisą.

16–17 Prietaisas automatiškai pritaiko kepimo ciklą (laiką ir temperatūrą) pagal kepamo maisto storį ir kiekį.

Norėdami pradėti kepimo ciklą, uždarykite prietaisą. **Pastaba, dėl labai plonų maisto gabalėlių:**

uždarius prietaisą sužybsės „OK“ mygtukas, o indikatorius užsidegs violetine spalva, spauskite „OK“ norėdami užtikrinti, kad prietaisas atpažįsta maistą ir kad prasidėtų kepimo ciklas. Kepimo lygio indikatorius užsidegs mėlyna, o po to žalia, kas reiškia, kad prietaisas kepa (norėdami geriausio rezultato, neatidarykite ir nejudinkite maisto, kol jis kepa).

Kepimo metu pytelėjimas kaskart įspės vartotoją apie pasiekimą tam tikrą kepimo lygį (pvz., pusžalis – geltona spalva).

18 Indikatoriaus švieselė keis spalvą pagal maisto iškepimo lygį. Kai indikatoriaus švieselė bus geltona ir išgarsite pytelėjimą – jūsų maistas bus pusžalis, oranžinė – vidutiniškai iškepęs, o kai indikatoriaus švieselė taps raudona – gerai iškepęs.

SVARBU: jei mėgstate itin pusžalią mėsą, išimkite ją kai kepimo lygio indikatorius užsidegs žaliai.

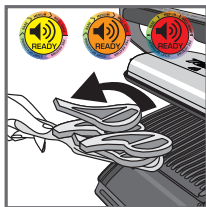
Atkreipiame dėmesį, ypač dėl mėsos, normalu, kad kepimo rezultatai skirsis priklausomai nuo maisto produktų rūšies, kokybės ir kilmės.



3 Kepimas



19



20



21

Keli kepimai iš eilės

Jei norite kepti antrą maisto dalį, vėl nustatykite prietaiso temperatūrą (žr. skirsnį 2. Įkaitinimas, pradedant nuo taško 9), net jei norite kepti tos pačios rūšies maistą arba naudoti tą pačią programą.

Kaip kepti antrą maisto dalį:

Iškepę pirmą maisto dalį:

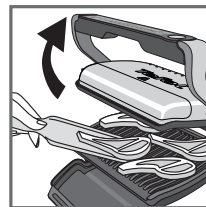
1. Įsitikinkite, kad prietaisas uždarytas ir jame neliko jokių maisto likučių.
2. Pasirinkite atitinkamą kepimo režimą ar programą (tai padaryti būtina net jei kepimo režimas bus toks pats, kaip prieš tai kepto maisto).
3. Paspaudus „OK“ mygtuką: prietaisas pradės kaisti. Kaitimo metu kepimo lygio indikatorius mirksės violetine spalva.
4. Išankstinis kaitinimas baigtas, kai pasigirsta garsinis signalas ir kepimo lygio indikatorius nustoja mirksėti violetine spalva.
5. Įkaitinus, prietaisas paruoštas naudojimui. Atidarykite keptuvą ir įdėkite maistą.

Svarbu:

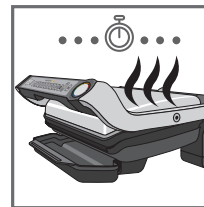
- Atkreipiamė dėmesį, kad prieš kepant naują maisto partiją prietaisą būtina įkaitinti.
Primerkimas: kad prieš įjungiant išankstinį įkaitinimą, būtina įsitikinti, jog prietaisas uždarytas ir jo viduje nėra maisto likučių.
- Tada prieš keptuvą atidarant ir dedant maistą reikia palaukti, kol pasibaigs išankstinis įkaitinimas.
Pastaba: jei naujas išankstinio įkaitinimo ciklas pradedamas iškart po prieš tai buvusio kepimo, išankstinio įkaitinimo laikas bus trumpesnis.



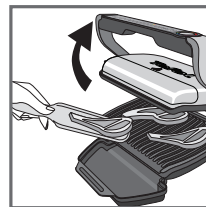
4 Komentarai



22



23



24



25



22-23-24

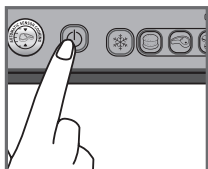
Jei norite iškepti maistą pagal skirtingus asmeninius pasirinkimus, atidarykite keptuvą ir išimkite maistą, kai jis bus iškepęs tiek, kiek pageidaujate, paskui jį uždarykite ir toliau kepkite likusį maistą. Programa tęs kepimo ciklą iki lygio „gerai iškepęs“.

25 Šilumos palaikymo funkcija

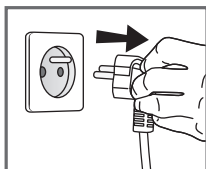
Pasiekus lygį „gerai iškepęs“ kepimas bus baigtas, prietaisas automatiškai įjungs šilumos palaikymo funkciją, kepimo lygio indikatorius užsidegs raudonai ir kas 20 sekundžių prietaisas skleis garsinį signalą. Jei maistas liks ant keptuvo, jis toliau keps, kol ataus kepimo lėkštės. Galite išjungti garsinį signalą paspausdami „OK“ mygtuką.

Komentaras: po tam tikro laiko saugumo sistema automatiškai išjungs prietaisą.

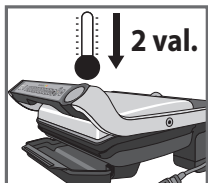
5 Valymas ir techninė priežiūra



26



27



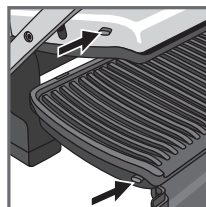
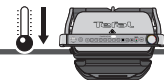
28

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

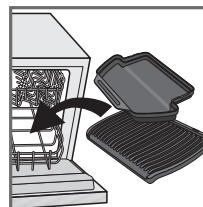
27 Ištraukite prietaiso kištuką iš elektros lizdo.

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

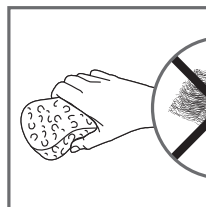
6 Valymas



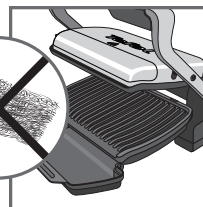
29



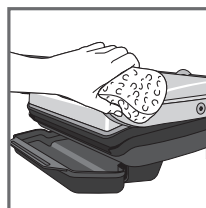
30



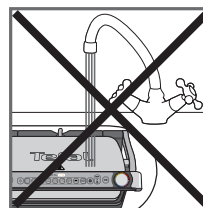
31



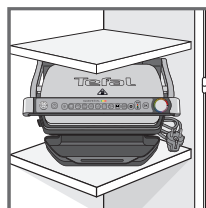
32



33



34



35

29 Prieš valydami atfiksukite ir išimkite lėkštes, kad nesugadintumėte kepimo paviršiaus. Nuvarvėjimo padėklą ir kepimo lėkštes galima plauti indaplovėje.

30 Prietaiso ir jo laido negalima dėti į indaplovę. Nuėmus lėkštes negalima valyti šildymo elementų, matomų ir pasiekiamų dalių. Jei jie labai nešvarūs, palaukite kol prietaisas visiškai atvėsi ir nušluostykite sausu skudurėliu. Jei neplausite kepimo lėkščių indaplovėje, nuplaukite jas po šiltu vandeniu su trupučiu indų plovimo skysčio, tada gerai nuskalaukite, kad nuplautumėte likučius. Kruopščiai nušluostykite popieriniu rankšluosčiu.

31–32 Nevalykite jokių keptuvo dalių metaliniais šveistukais, metalinėmis plaušinėmis ar abrazyviniais valikliais, naudokite tik nailono ar nemetalines valymo kempinėles.

Ištuštinkite nuvarvėjimo padėklą ir išplaukite šiltu vandeniu ir trupučiu indų plovimo skysčio, kruopščiai nušluostykite popieriniu rankšluosčiu.

33 Keptuvo dangtį valykite šilta drėgna kempinėle ir nusausinkite jį minkštu, sausu skudurėliu.

34 Nenardinkite keptuvo į vandenį ar kitą skystį.

35 Prieš padėdami visada įsitikinkite, kad keptuvas yra švarus. Bet kokias kitas paslaugas, turėtų atlikti autorizuoto serviso atstovas.

Gedimų šalinimo gidas

Problema	Priežastis	Sprendimas
Mirksi  +  + Mygtukas  mirksi + Mygtuko  užsifiksuota švieselė	Prietaisas jungtas arba pradėtas automatinis kepimo ciklas su maistu, kai lėkštės nebuvo iš anksto įkaitintos (automatiškai jungiamas rankinis režimas).	2 galimi pasirinkimai: - Pasirinkite temperatūros nustatymą spausdami mygtuką , o paskui spauskite OK. Leiskite kepti, bet privalote stebėti kepimą (rankiniu režimu). - Išjunkite prietaisą, išimkite maistą, tinkamai prietaisą uždarykite, perprogramuokite prietaisą ir palaukite, kol pabaigs įkaisti.
Išankstinio įkaitinimo ar kepimo metu prietaisas nustoja veikęs.	- Prietaisas per ilgai buvo atidarytas kepimo metu. - Prietaisas per ilgai buvo nenaudojamas po įkaitinimo arba per ilgai veikė šilumos palaikymo funkcija.	Išjunkite prietaisą iš lizdo ir palikite 2-3 minutėms, pradėkite iš naujo. Naudodami prietaisą kitą kartą, greitai atidarykite ir uždarykite jį, kad gautumėte geriausią rezultatą. Jei problema iškilus vėl, susisiekite su vietos „Tefal“ klientų aptarnavimo padaliniu.
 +  + Periodinis pypsėjimas	- Prietaiso gedimas. - Prietaisas laikomas arba naudojamas kambarėje, kurioje per šalta.	Išjunkite ir iš naujo įjunkite prietaisą ir nedelsiant iš naujo pradėkite išankstinio įkaitinimo ciklą. Jei problema nedingsta, susisiekite su savo Klientų aptarnavimo padaliniu.
 + Mygtukas  + Nuolatinis pypsėjimas	Prietaiso gedimas.	Ištraukite prietaiso kištuką iš lizdo ir susisiekite su klientų aptarnavimo padaliniu.
Iš anksto įkaitinau prietaisą, įdėjau maistą ir uždariau prietaisą, 	- I prietaisą įdėto maisto storis didesnis nei 4 cm. - Keptuvus nebuvo visiškai atidarytas kai buvo dedamas maistas. - Prietaisas neaptinka įdėto maisto. I prietaisą įdėto maisto kiekis nėra pakankamas, mirksi mygtukas „OK“.	- Maistas neturėtų būti storesnis nei 4 cm. - Visiškai atidarykite keptuvą ir vėl jį uždarykite. - Patvirtinkite kepimo aktyvavimą spausdami mygtuką .
Prietaisas įjungs rankinį režimą. +  + mygtukas  ir  užsifiksuota švieselė	Išankstinio įkaitinimo laikas buvo pertrauktas.	- Periodiškai stebėkite, kaip kepa (skirtas rankiniam režimui). Arba - Išjunkite keptuvą, išimkite maistą, uždarykite keptuvą, pasirinkite naują kepimo programą, kurią pageidaujate naudoti, ir palaukite, kol baigsis išankstinio įkaitinimo ciklas.

Kepimo vadovas (automatinės programos)

Programos, skirtos kepti	Kepimo lygio indikatorius spalva		
			
 Raudoną mėsa	Pusžalė	Vidutiniškai iškepta	Gera iškepta
 Mėsainį	Pusžalis	Vidutiniškai iškeptas	Gera iškeptas
 Sumuštinį	Lengvai apkeptas	Paskrudęs	Traškus
 Žuvį	Lengvai apkepta	Vidutiniškai iškepta	Gera iškepta
 Paukštieną			Visiškai pagaminta
 Dešrelės, aviena			Visiškai pagaminta
 Kiaulieną			Visiškai pagaminta
 Kiaulienos šoninė	Lengvai apkepta	Gera iškepta	
 Jūros gėrybės		Vidutiniškai iškepta	Gera iškepta

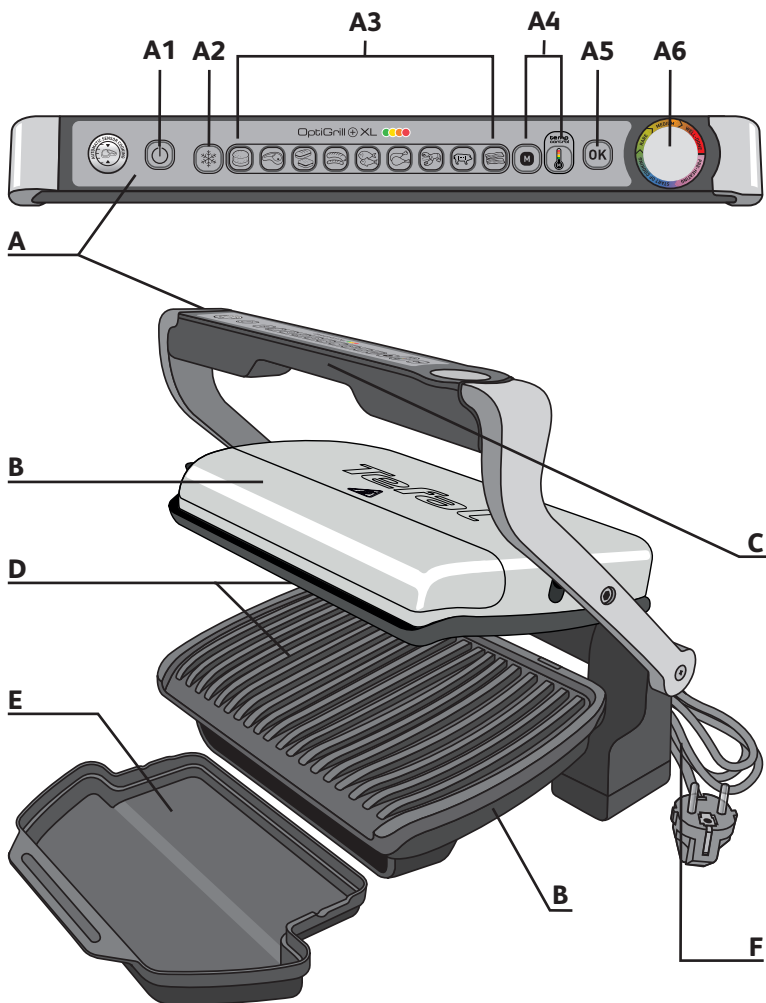
Patarimai: jei norite, kad mėsa būtų pusžalė (mėlyna), galite naudoti 

Kepimo vadovas (įskaitant rankinį režimą)

Maistas		Kepimo programa	Kepimo lygis		
			 pusžalis	 vidutiniškai iškepta	 gerai iškepta
Duona	Duonos riekelės, skrudinti sumuštiniai				
	Mėsainis: (kai mėsa apkepta)				
Mėsa ir paukštiena	Aviena (be kaulo)				
	Kepimui skirti kumpio gabalėliai				
	Šaldyti višties kopsneliai ❄️				
	Marinuota višties krūtinėlė				
	Kiaulienos filė (be kaulo), šoninė				
	Antienos krūtinėlė				
Žuvis	Visas upėtakis				
	Tuno kepsnys				
	Karališkosios krevetės (su kiaučiu ir be jo)				
	Lukštosios krevetės				
Krevetės					
Rankinis režimas	Keptos daržovės ir vaisiai (reikia supjaustyti vienodo dydžio ir storio gabalėliais)		4 skirtingi temperatūros nustatymai		

Žr. greitos pradžios vadovą

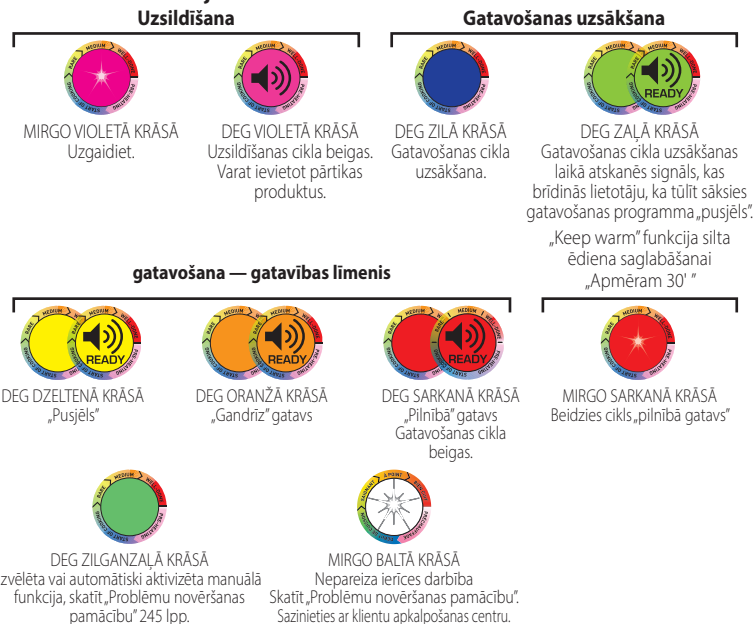
Šaldyto maisto atveju spauskite  prieš pasirinkdami programą.



Apraksts

- | | | |
|--|---|--|
| A Vadības pogas | A4 Manuālais režīms, 4 temperatūras iestatījumi*
Skatīt manuālo ātrās lietošanas uzsākšanas rokasgrāmatu. | C Rokturis |
| A1 Ieslēgšanas/izslēgšanas poga | A5 OK poga | D Grila plāksnes |
| A2 Saldētas pārtikas gatavošanas režīms | A6 Gatavības līmeņa vai temperatūras indikators | E Paplašte pīlso tauku savākšanai |
| A3 Automātiskās gatavošanas programmas | B Korpuss | F Strāvas vads |

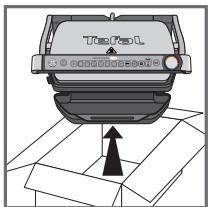
Gatavības līmeņu indikatora krāsas



Gatavošanas programmu pamācība

- | | | |
|---|--|---|
| Burgers
Sarkanā gaļa
Panini sviestmaize
Desa/jēra gaļa | Zivs
Mājputnu gaļa
Jūras veltes
Cūkgaļa | Bekons
Manuālais režīms:
Tradicionālais grils ar manuālo darbību un 4 dažādiem temperatūras iestatījumiem (no 110 °C līdz 285 °C) |
|---|--|---|

1. Sagatavošana



1.



2.

1. Noņemiet visus iesaiņojuma materiālus un uzlimes no ierīces iekšpuses un ārpusē un izņemiet piederumus. Atkarībā no lietotās valodas krāsu uzlīme uz gatavošanas līmeņa indikatora var atšķirties. Jūs to varat nomainīt pret kādu citu uzlīmi, kas atrodas iepakojumā.



3.

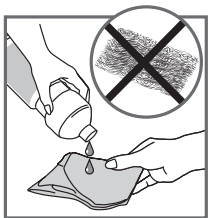


4.

2. Pirms pirmās lietošanas reizes, rūpīgi notīriet grila plāksnes siltā ūdenī, pievienojot neredzamu trauku mazgājamo līdzekli, pēc tam noskalojiet un rūpīgi nosusiniet.

3.-4. Novietojiet izņemamo pilienu savākšanas paplāti ierīces priekšpusē.

2. Uzsildīšana



5.



6.

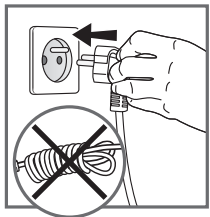
5. Lai sasniegtu vislabākos gatavošanas rezultātus, noslaukiet plāksnes ar papīra dvieļi, kas iemērkts cepamajā eļļā, jo tas uzlabo pārklājuma piedegumdrošības īpašības.

6. Notīriet lieko eļļas daudzumu ar tīru virtuves papīra dvieļi.

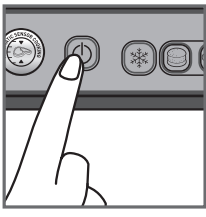
7. Apakšējai un augšējai grila plāksnei jābūt pareizi novietotai ierīcē pirms uzsildīšanas cikla sākuma. Iespraudiet ierīces strāvas vadu kontaktligzdā (Strāvas vadam jābūt pilnībā iztītam).

8. Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu.

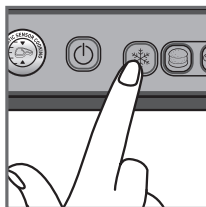
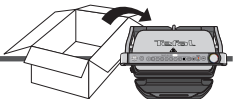
Uzmanību! Starp plāksnēm nedrīkst atrasties pārtikas produkti.



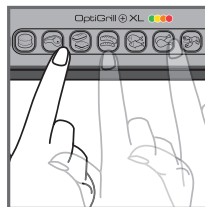
7.



8.



9.



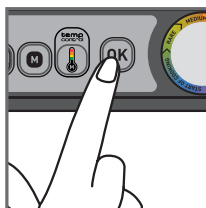
10.

9. Ja pārtikas produkti, kurus vēlaties pagatavot, ir sasaldēti, nospiediet saldētās pārtikas gatavošanas pogu.

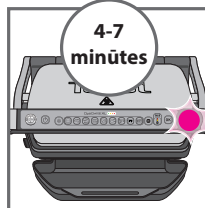
10. Izvēlieties pareizo gatavošanas režīmu, kas atbilst pagatavojamo pārtikas produktu veidam.

Ieteikums, īpaši attiecībā uz gaļas gatavošanu: gatavošanas rezultāti, izmantojot iepriekš iestatītās programmas, var atšķirties atkarībā no pagatavojamo pārtikas produktu izcelsmes, veida, kādā tie ir sagriezti, un kvalitātes; programmas ir iestatītas un pārbaudītas, gatavojot labas kvalitātes pārtikas produktus. Gatavošanas laikā jāņem vērā arī gaļas biezums; negatavojiet pārtikas produktus, kas biezāki par 4 cm.

Ja neesat pārliecināts, kuru gatavošanas režīmu izmantot citu pārtikas produktu gatavošanai, kuri nav iepriekš norādīti, lūdzam apskatīt „Gatavošanas norādes” 246. lapā.



11.



12.

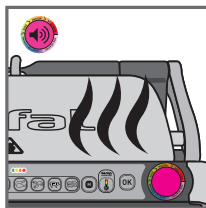
11. Nospiediet pogu „OK”: ierīce sāks uzsildīšanas ciklu, un gatavības līmeņa indikatora sāk mirgot violetā krāsā.

N.B. piezīme. Ja esat izvēlējies nepareizu programmu, atgriezieties pie 8. punkta.

12. Nogaidiet 4 - 7 minūtes.

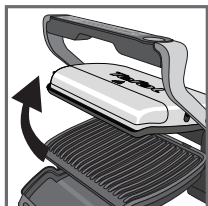
13. Dzirdams skaņas signāls un gatavības līmeņa indikatora pārstāj mirgot violetā krāsā, uzsildīšanas režīms ir beidzies.

Piezīmes. Ja uzsildīšanas cikla beigās ierīce nav atvērta, drošības sistēma to izslēdz.

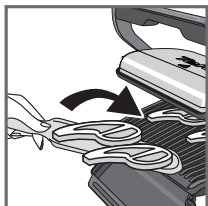


13.

3. Gatavošana



14.



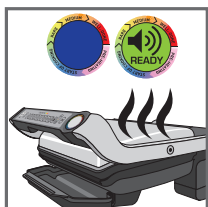
15.



16.



17.



18.



14.-15. Uzsildīšanas ciklam beidzoties, ierīce ir gatava lietošanai.

Atveriet grilu un novietojiet pārtikas produktus uz grila plāksnes.

Piezīme: ja ierīce paliek vajā atvērta ilgāku laiku, drošības sistēma to automātiski izslēdz.

16.-17. Atbilstoši pārtikas produktu biežumam un daudzumam ierīce automātiski pielāgo gatavošanas ciklu (laiku un temperatūru).

Lai sāktu gatavošanas ciklu, grils ir jāaiztaisa. **Ļoti plāniem pārtikas produktu gabaliem:** aiztaisot ierīces vāku, sāks mirgot „OK” poga, un nepārtraukti violetā krāsā degs indikators „OK”, lai nodrošinātu, ka ierīce atpazīst pārtiku un ir sācies gatavošanas cikls. Gatavības līmeņa indikators sāks degt zilā krāsā un pēc tam kļūs zaļš, kas norādīs, ka norit gatavošanas process (lai sasniegtu vislabākos gatavošanas rezultātus, gatavošanas procesa laikā neatveriet grilu un nepārvietojiet produktus).

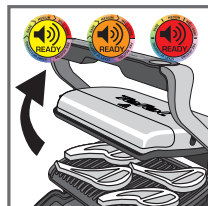
Ikvienā gatavošanas procesa posmā atskan signāls, kas brīdina lietotāju par sasniegtu noteiktu gatavošanas līmeni (piemēram, pusjēls/dzeltenā krāsā).

18. Indikators maina krāsu atbilstoši gatavošanas pakāpei. Kad indikators iedegas dzeltenā krāsā un atskan skaņas signāls, tas nozīmē, ka gatavojamā pārtika vēl ir pusjēla; indikatoram iedegoties oranžā krāsā ar skaņas signālu tiek norādīts, ka pārtika ir gandrīz gatava, savukārt indikators sarkanā krāsā norāda, ka gatavošanas process ir beidzies.

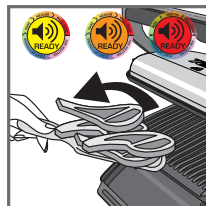
N.B. piezīme: ja vēlaties, lai gaļa būtu pusjēla, izņemiet to, tiklīdz gatavošanas līmeņa indikators iedegas zaļā krāsā.

Lūdzam ņemt vērā, ka (un jo īpaši attiecībā uz gaļu) tā ir normāla parādība, ka gatavošanas rezultāts var atšķirties atkarībā no pārtikas produktu veida, kvalitātes un izcelsmes.

3. Gatavošana



19.



20.



21.

19.-20. Tiklīdz ierīce iedegas nepieciešamā krāsā un atskan skaņas signāls, atveriet to un izņemiet pārtikas produktus.

21. Aiztaisiet ierīci. Iedegsies vadības panelis un tiks automātiski iestatīts „izvēles programmas” režīms.

Piezīme: ja netiks izvēlēta neviena programma, drošības sistēma automātiski izslēgs ierīci.

Sacīga gatavošana

Ja vēlaties turpināt gatavot nākamās pārtikas produktus, vēlreiz iestatiet ierīces temperatūru (skatīt 2. sadaļu. „Uzsildīšana”, sākot ar 9. punktu), pat tad, ja vēlaties pagatavot tāda paša veida pārtiku vai izmantot pašu programmu.

Nākamo pārtikas produktu gatavošana

Pēc tam, kad ir pagatavoti pirmie pārtikas produkti:

1. Pārbaudiet, vai ierīce ir aiztaisa un tajā neatrodas pārtikas produkti.
2. Izvēlieties atbilstošu gatavošanas režīmu/programmu (tas ir nepieciešams arī tad, ja izvēlēšities tādu pašu gatavošanas režīmu kā iepriekšējiem pārtikas produktiem).
3. Nospiediet pogu „OK” — ierīce sāk uzsildīšanas ciklu. Par uzsildīšanas cikla uzsākšanu liecina gatavības līmeņa indikators, kas mirgo violetā krāsā.
4. Uzsildīšanas cikls ir pabeigts, kad atskan signāls un gatavības līmeņa indikators pārstāj mirgot violetā krāsā.
5. Uzsildīšanas posmam beidzoties, ierīce ir gatava lietošanai. Atveriet grilu un ielieciet pārtikas produktus.

Svarīgi!

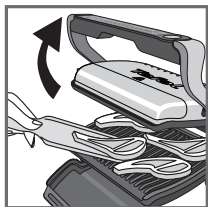
- Lūdzam ņemt vērā, ka uzsildīšanas cikls ir nepieciešams ikreiz, kad uzsākat jaunu gatavošanas ciklu.

Atgādinājums: pirms uzsildīšanas cikla aktivizēšanas pārliecinieties, vai ierīce ir aiztaisa un tajā neatrodas pārtikas paliekas.

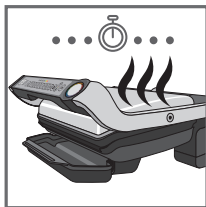
- Pēc tam pagaidiet, kamēr beidzas uzsildīšanas cikls, un tikai tad atveriet grilu un ielieciet tajā pārtikas produktus.

Piezīme: ja nākamais uzsildīšanas cikls tiek aktivizēts uzreiz pēc iepriekšējā gatavošanas cikla beigām, uzsildīšanas laiks būs īsāks.

4. Piezīmes



22.



23.



24.



25.

22.-23.-24.

Ja vēlaties pagatavot pārtikas produktus atbilstoši dažādām garšas gaumēm, atveriet grilu un izņemiet no tā produktus, tiklīdz sasniegts vēlams gatavības līmenis, un pēc tam atkal aiztaisiet grilu ciet un turpiniet grilēt pārējos pārtikas produktus. Programma turpinās gatavošanas ciklu tik ilgi, kamēr tā nesasnies pabeigtu gatavības līmeni.

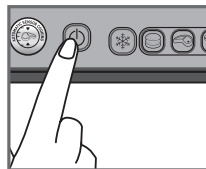
25. Siltuma uzturēšanas funkcija

Tiklīdz tiek sasniegts pabeigts gatavības līmenis, ierīce automātiski pārslēdz siltuma uzturēšanas funkciju un gatavības līmeņa indikators automātiski iedegas sarkanā krāsā kopā ar skaņas signālu, kas būs dzirdams ik pēc 20 sekundēm. Ja pārtikas produkti tiek atstāti uz grila, tas turpinās gatavot, kamēr neatdzīsīs grila plāksnes. Skaņas signālu var izslēgt, nospiežot pogu „OK”.

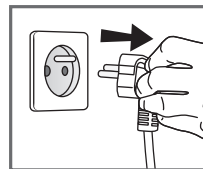
Piezīme: drošības sistēma pēc noteikta laika automātiski izslēgs ierīci.



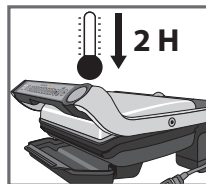
5. Tīrīšana un apkope



26.



27.



28.

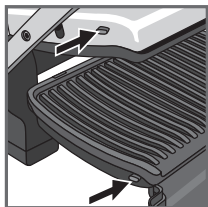
26. Izslēdziet ierīci, nospiežot ieslēgšanas/izslēgšanas pogu.

27. Izraujiet ierīces strāvas vadu no sienas kontaktligzdas.

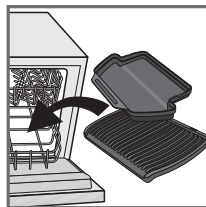
28. Pagaidiet 2 stundas, kamēr ierīce būs pilnībā atdzisusi. Lai izvairītos no nejaušas apdedzināšanās, grilam ir kārtīgi jāatdziest, pirms tiek veikta tīrīšana.



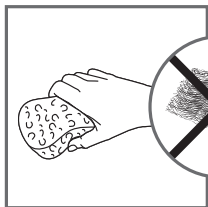
6. Tīrīšana



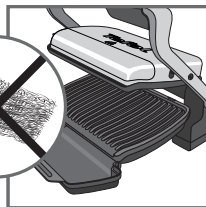
29.



30.



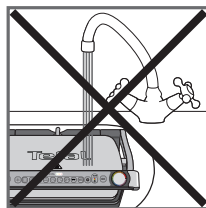
31.



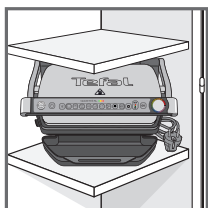
32.



33.



34.



35.

29. Pirms tīrīšanas izņemiet augšā plāksnes, lai netiktu sabojāta plāksņu virsma. Paplāti pilošo tauku savākšanai un grila plāksnes drīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

30. Ierīci un tās strāvas vadu nav atļauts mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā. Sildelementus, redzamās un viegli aizsniedzamās daļas nav atļauts tīrīt pēc grila plāksņu izņemšanas. Ja tās kļuvušas ļoti netīras, pagaidiet, kamēr ierīce pilnībā atdziest un notīriet tās ar sausu lupatiņu. Ja nevēlaties grila plāksnes mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā, nomazgājiet tās siltā ūdenī, kurā pievienots neliels daudzums trauku mazgājamā līdzekļa, un pēc tam rūpīgi noskalojiet, lai uz tām nepaliktu mazgājamā līdzekļa atlikumi. Rūpīgi nosusiniet ar papīra dvieli.

31.-32. Grila un tā daļu tīrīšanai neizmantojiet trauku metāla berzamos sūkļus, abrazīvu stieples vīlņu vai abrazīvu mazgājamus līdzekļus, lietojiet tikai neilona vai nemetāliskus tīrīšanas sūkļus.

Iztukšojiet paplāti pilošo tauku savākšanai un nomazgājiet to siltā ūdenī, kam pievienots neliels daudzums trauku mazgājamā līdzekļa, un pēc tam rūpīgi nosusiniet ar papīra dvieli.

33. Tīriet grila vāku ar siltā ūdenī samitrinātu sūkli un nosusiniet ar mikstu un sausu lupatiņu.

34. Neiegremdējiet grila korpusu ūdenī vai citā šķidrumā.

35. Pirms novietojat grilu uzglabāšanā, vienmēr pārliecinieties, ka grils ir tīrs un sauss. Jebkurus citus apkopes darbus veic pilnvarots servisa pārstāvis.



Problēmu novēršanas pamācība

Problēma	Cēlonis	Risinājums
Poga  mirgo +  indikators deg nepārtraukti zilganzālā krāsā + poga  mirgo + poga  deg nepārtraukti	Problēma rodas, ieslēdzot ierīci vai uzsākot automātisku gatavošanas ciklu ar ievietotu pārtiku, iepriekš neuzsildot grila plāksnes (manuālo režīmu aktivizē automātiski).	2 iespējamie risinājumi: - izvēlieties temperatūras iestatījumu, nospiežot pogu  un pēc tam nospiežot pogu OK. Jūs varat palaist gatavošanas ciklu, tomēr jums tas visu laiku būs jāuzrauga (manuālais režīms); - apturiet ierīci, izņemiet laukā pārtiku, aiztaisiet ierīci pareizi, atkārtoti iestatiet ierīci programmu un gaidiet, kamēr ir beidzies uzsildīšanas cikls.
Ierīce izslēdzas uzsildīšanas vai gatavošanas cikla laikā.	- Ierīce gatavošanas laikā ir bijusi atvērta pārāk ilgu laiku. - Ierīce ir atradusies dīkstāves režīmā pārāk ilgu laiku pēc uzsildīšanas cikla vai siltuma uzturēšanas funkcijas beigām.	Atvienojiet ierīces strāvas vadu no kontaktligzdas un nogaidiet 2-3 min., pēc tam atšāciet procesu. Nākamreiz, kad izmantosit ierīci, atveriet un aizveriet ierīces vāku ātri, lai iegūtu labākos gatavošanas rezultātus. Ja šī problēma atkārtojas, sazinieties ar vietējo firmas „Tefal” klientu apkalpošanas centru.
 Indikators mirgo baltā krāsā +  /  /  /  poga mirgo + intermitējošs skaņas signāls Ierīce vairs neizdod skaņas signālus.	- Ierīce ir bojāta. - Ierīce tika uzglabāta vai lietota pārāk aukstā telpā.	Atvienojiet ierīces pieslēdziet ierīci, un uzreiz atšāciet uzsildīšanas ciklu. Ja problēma nav atrisinājusies, sazinieties ar klientu apkalpošanas centru.
 Indikators mirgo baltā krāsā + poga  mirgo + Nepārtraukts skaņas signāls Pēc uzsildīšanas cikla beigām tika ievietoti pārtikas produkti un aizvērts ierīces vāks, tomēr indikators vēl aizvien deg violetā krāsā,  un netiek aktivizēts gatavošanas cikls.	- Ierīcē ievietoto pārtikas produktu biežums pārsniedz 4 cm. - Ievietojot pārtiku, grils netika atvērts pilnībā.	- Pārtikas biežums nedrīkst pārsniegt 4 cm. - Atveriet grila vāku vēl līdz galam un vēlreiz aizveriet ciet.
Ierīci varēs aktivizēt manuālajā režīmā. +  Indikators mirgo sarkanā krāsā. + nepārtraukti deg poga  un .	Saisināts uzsildīšanas cikla laiks.	- Periodiski uzraugiet gatavošanas ciklu (lietošanai manuālajā režīmā), vai - apturiet grilu, izņemiet pārtiku, aizveriet grilu, izvēlieties jaunu gatavošanas programmu un uzgaidiet, kamēr beidzas uzsildīšanas cikls.

Gatavošanas norādes (automātiskās programmas)

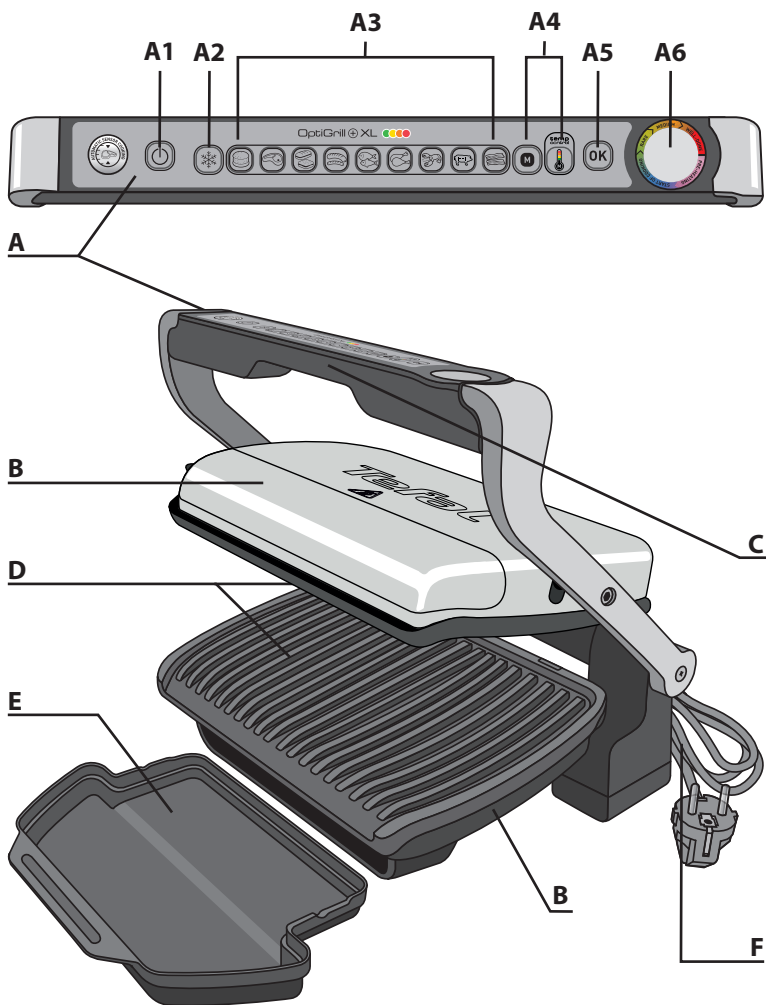
Gatavošanai paredzētā programma	Gatavības līmeņa indikatora krāsas		
			
 Sarkanā gaļa	Pusjēla	Vidēji apcepta	Pilnībā gatava
 Burgers	Pusjēls	Vidēji apcepts	Pilnībā gatavs
 Panini sviestmaize	Viegli apcepta	Apbrūnināta	Kraukšķīga
 Zivis	Viegli apceptas	Vidēji apceptas	Pilnībā gatavas
 Mājputnu gaļa			Pilnībā gatava
 Desa/jēra gaļa			Pilnībā gatava
 Cūkgaļa			Pilnībā gatava
 Bekons	Viegli apcepts	Pilnībā gatavs	
 Jūras veltes		Vidēji apceptas	Pilnībā gatavas

Padomi: ja vēlaties, lai gaļa būtu pusjēla, gatavošanās laikā nospiediet pogu .

Gatavošanas norādes (ieskaitot manuālo režīmu)

Pārtikas produkts		Gatavošanas programma	Gatavības līmenis		
					
			Pusjēls	Gandrīz gatavs	Pilnībā gatavs
Maize	Maizes šķēles, grauzdētas maizītes				
	Burgers (pēc iepriekšējās gaļas pagatavošanas)				
Gaļa un mājputnu gaļa	Jēra gaļa (atkaulota)				
	Gatavojamā šķiņķa šķēle				
	Saldēti vistas filejas gabaliņi rīvmaizē ❄️				
	Marinēta vistas krūtiņa				
	Cūkgaļas fileja (atkaulota), cūkas vēderiņš				
	Pīles krūtiņa				
Zivis	Visa forele				
	Tunča steiks				
	Karaliskās garneles (ar un bez čaulām)				
	Lobītas garneles				
	Gambas				
Manuālais režīms	Grilēti dārzeņi un augļi (jābūt vienādi sagrieztiem, vienā biezumā)		4 dažādi temperatūras iestatījumi		

Lai pagatavotu saldētu pārtiku, nospiediet pogu  pirms izvēlaties gatavošanas programmu.



Περιγραφή

A Πίνακας ελέγχου

A1 Κουμπί On/Off

A2 Λειτουργία κατεψυγμένου φαγητού

A3 Προγράμματα μαγειρέματος

A4 Χειροκίνητη λειτουργία "4 ρυθμίσεις θερμοκρασίας"
Δείτε το συγκεκριμένο οδηγό για χειροκίνητη γρήγορη έναρξη.

A5 Κουμπί OK

A6 Ένδειξη επιπέδου μαγειρέματος

B Σώμα

C Λαβή

D Πλάκες μαγειρικής

E Δίσκος συλλογής υγρών

F Καλώδιο ρεύματος

Οδηγός χρωμάτων LED

προθέρμανση



ΑΝΑΒΟΣΒΗΝΕΙ ΜΟΒ
Περιμένετε.



ΣΤΑΘΕΡΟ ΜΟΒ
Τέλος προθέρμανσης
Περιμένετε για το φαγητό.



ΜΠΛΕ
Έναρξη μαγειρέματος.



ΠΡΑΣΙΝΟ
Κατά την έναρξη του κύκλου μαγειρέματος θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα που ειδοποιεί το χρήστη ότι το πρόγραμμα μαγειρέματος "Σενιάν" αρχίζει.

έναρξη μαγειρέματος

μαγείρεμα - έτοιμο προς κατανάλωση



ΚΙΤΡΙΝΟ
Μαγείρεμα "Σενιάν".



ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ
Μαγείρεμα "Μέτριο".



ΚΟΚΚΙΝΟ
Μαγείρεμα "Καλοψημένο". Τέλος μαγειρέματος για "Καλοψημένο".



ΑΝΑΒΟΣΒΗΝΕΙ ΚΟΚΚΙΝΟ



ΣΤΑΘΕΡΟ ΠΡΑΣΙΝΟ

Έχει επιλεγεί η χειροκίνητη λειτουργία ή έχει ενεργοποιηθεί αυτόματα, ανατρέξτε στο "Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων, σελ. 256".



ΑΝΑΒΟΣΒΗΝΕΙ ΛΕΥΚΟ

Ανατρέξτε στο "Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων".
Επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών

Οδηγός προγραμμάτων αυτόματου μαγειρέματος



Μπέργκερ



Κόκκινο κρέας



Πανίνι/Σάντουιτς



Λουκάνικο/Αρνί



Ψάρι



Πουλερικά



Θαλασσινά



Χοιρινό



Μπέικον

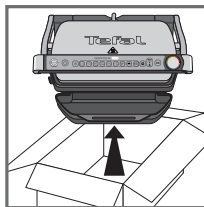


Χειροκίνητη λειτουργία:

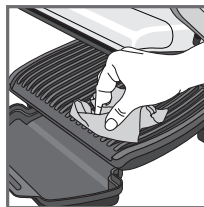


Παραδοσιακό γκρίλ για χειροκίνητη λειτουργία με 4 διαφορετικές ρυθμίσεις θερμοκρασίας (από 110°C έως 285°C)

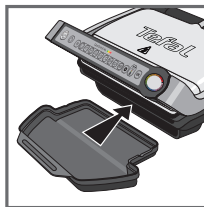
1 Ρύθμιση



1



2

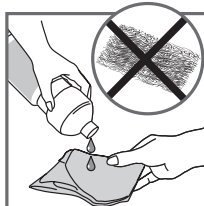


3

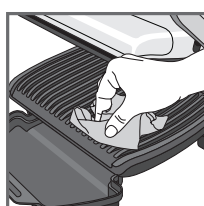


4

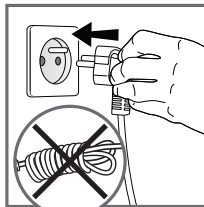
2 Προθέρμανση



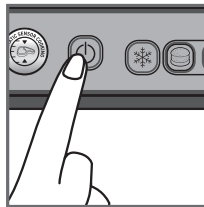
5



6



7



8

1 Απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασίας, τα αυτοκόλλητα και αξεσουάρ από το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής. Το χρωματιστό αυτοκόλλητο στην ένδειξη επιπέδου μαγειρέματος μπορεί να αλλάξει, σύμφωνα με τη γλώσσα. Μπορείτε να το αντικαταστήσετε με αυτό στο εσωτερικό της συσκευασίας.

2 Προτού χρησιμοποιήσετε την συσκευή για πρώτη φορά, καθαρίστε προσεκτικά τις πλάκες με ζεστό νερό και λίγο υγρό πιάτων. Ξεπλύνετε και στεγνώστε προσεκτικά.

3-4 Τοποθετήστε τον αποσπώμενο συλλογής υγρών μπροστά από την συσκευή.

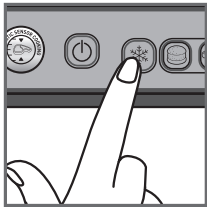
5 Για τα καλύτερα αποτελέσματα μπορείτε να σκουπίσετε τις πλάκες μαγειρέματος χρησιμοποιώντας χαρτί κουζίνας βουτηγμένο σε λίγο λάδι μαγειρικής, για να βελτιώσετε την αποδόσμευση αντικαταστατικής ουσίας.

5β Εξασφαλίστε ότι η κάτω πλάκα μαγειρικής και η άνω πλάκα μαγειρικής είναι σωστά τοποθετημένες στο προϊόν προτού ξεκινήσει η φάση προθέρμανσης.

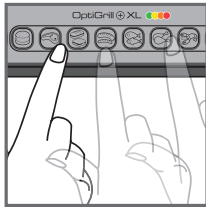
6 Απομακρύνετε το περίσσιο λάδι χρησιμοποιώντας καθαρό χαρτί κουζίνας.

7 Συνδέστε την συσκευή σε μια πρίζα. (σημειώστε ότι το καλώδιο πρέπει να ξετυλιχτεί πλήρως).

8 Πιέστε το κουμπί On/Off.



9



10

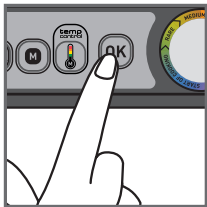
9 Εάν το φαγητό που επιθυμείτε να μαγειρέψετε είναι κατεψυγμένο, πιέστε το κουμπί "κατεψυγμένο φαγητό".

10 Επιλέξτε την κατάλληλη λειτουργία μαγειρέματος σύμφωνα με τον τύπο φαγητού που επιθυμείτε να μαγειρέψετε.

9 Αυτόματα προγράμματα μαγειρικής και μια χειροκίνητη λειτουργία με 4 διαφορετικές ρυθμίσεις θερμοκρασίας

	Επιλέξτε αυτό το πρόγραμμα εάν επιθυμείτε να μαγειρέψετε μπέργκερ.		Επιλέξτε αυτό το πρόγραμμα εάν επιθυμείτε να μαγειρέψετε θαλασσινά.
	Επιλέξτε αυτό το πρόγραμμα εάν επιθυμείτε να μαγειρέψετε χοιρινό.		Επιλέξτε αυτό το πρόγραμμα εάν επιθυμείτε να μαγειρέψετε κόκκινο κρέας.
	Επιλέξτε αυτό το πρόγραμμα εάν επιθυμείτε να μαγειρέψετε πανini/σάντουιτς.		Επιλέξτε αυτό το πρόγραμμα εάν επιθυμείτε να μαγειρέψετε μπέικον.
	Επιλέξτε αυτό το πρόγραμμα εάν επιθυμείτε να μαγειρέψετε λουκάνικο/αρνί.		Εάν επιλέξετε τη χειροκίνητη λειτουργία η ενδεικτική λυχνία είναι πράσινη και ελέγχετε χειροκίνητα το χρόνο μαγειρέματος. Διατίθενται 4 διαφορετικές ρυθμίσεις θερμοκρασίας για αυτή τη χειροκίνητη λειτουργία (πράσινο, κίτρινο, πορτοκαλί και κόκκινο). Δείτε το συσκευασμένο οδηγό για χειροκίνητη γρήγορη έναρξη.
	Επιλέξτε αυτό το πρόγραμμα μαγειρέματος εάν επιθυμείτε να μαγειρέψετε ψάρι.		
	Επιλέξτε αυτό το πρόγραμμα μαγειρέματος εάν επιθυμείτε να μαγειρέψετε πουλερικά.		

Εάν δεν είστε σίγουροι για το ποια λειτουργία μαγειρέματος πρέπει να χρησιμοποιήσετε για τρόφιμα που δεν αναφέρονται παραπάνω, ανατρέξτε στον "Πίνακα μαγειρικής για τρόφιμα εκτός προγράμματος" στη σελίδα 257.



11

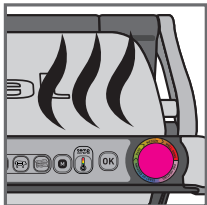


12

11 Πιέστε το κουμπί "OK": η συσκευή αρχίζει να προθερμαίνεται και η ένδειξη επιπέδου μαγειρέματος αναβοσβήνει μοβ.

Σημείωση: Εάν έχετε επιλέξει λάθος πρόγραμμα, επιστρέψτε στη φάση 8.

12 Περιμένετε για 4-7 λεπτά.

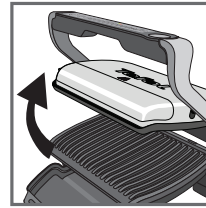


13

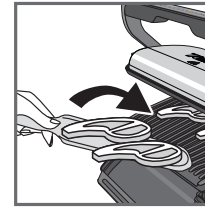
13 Ένα ηχητικό σήμα ακούγεται και η ένδειξη επιπέδου μαγειρέματος σταματάει να αναβοσβήνει μοβ όταν ολοκληρωθεί η λειτουργία προθέρμανσης.

Σχόλια: Στο τέλος της προθέρμανσης, εάν η συσκευή παραμείνει κλειστή, το σύστημα ασφαλείας θα απενεργοποιήσει την συσκευή.

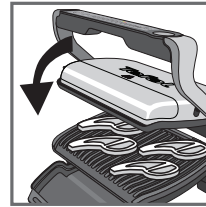
3 Μαγείρεμα



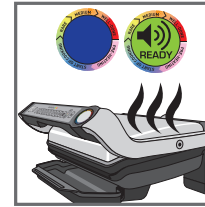
14



15



16



17



18

14-15 Μετά την προθέρμανση, η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση. Ανοίξτε την ψηστήρα και τοποθετήστε το φαγητό επάνω στην πλάκα μαγειρέματος.

Σχόλια: εάν η συσκευή παραμείνει ανοιχτή για μεγάλο χρονικό διάστημα, το σύστημα ασφαλείας θα απενεργοποιήσει την συσκευή αυτόματα.

16-17 Η συσκευή ρυθμίζει αυτόματα τον κύκλο μαγειρέματος (χρόνος και θερμοκρασία) σύμφωνα με το πάχος του τροφίμου και την ποσότητα.

Κλείστε την συσκευή ώστε να ξεκινήσει ο κύκλος μαγειρέματος. Η ένδειξη επιπέδου μαγειρέματος γίνεται μπλε και κατόπιν πράσινη για να υποδηλώσει ότι το μαγείρεμα είναι σε εξέλιξη (για τα καλύτερα αποτελέσματα μην ανοίγετε ή μετακινείτε το φαγητό κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος).

Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος ακούγονται ένα ηχητικό σήμα σε κάθε φάση μαγειρέματος για να προειδοποιήσει το χρήστη ότι έχει επιτευχθεί μια στάθμη μαγειρέματος (π.χ. μισοψημένο/κίτρινο).

Σημείωση για πολύ λεπτά κομμάτια φαγητού: κλείστε την συσκευή, το κουμπί "OK" θα αναβοσβήνει και η ένδειξη θα παραμείνει "σταθερά μοβ", πιέστε το "OK" για να εξασφαλίσετε ότι η συσκευή αναγνωρίζει το φαγητό και ότι θα ξεκινήσει ο κύκλος μαγειρέματος.

18 Σύμφωνα με το βαθμό μαγειρέματος, η ενδεικτική λυχνία αλλάζει χρώμα. Όταν η ενδεικτική λυχνία είναι πράσινη και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα, το φαγητό σας είναι σενιάν, όταν η ενδεικτική λυχνία είναι πορτοκαλί και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα, το φαγητό σας είναι μέτριο και όταν η ενδεικτική λυχνία είναι κόκκινη, το φαγητό σας είναι καλοψημένο.

Σημείωση: εάν θέλετε το κρέας αρκετά σενιάν, απομακρύνετε το κρέας όταν η ένδειξη επιπέδου μαγειρέματος γίνει πράσινη.

Σημειώστε ότι ειδικά στο κρέας είναι φυσιολογικό να ποικίλουν τα αποτελέσματα μαγειρέματος ανάλογα με τον τύπο, την ποιότητα και την προέλευση του φαγητού.

3 Μαγείρεμα



19



20

19-20 Όταν το χρώμα που αντιστοιχεί στην επιλογή σας βαθμού μαγειρέματος εμφανιστεί, ανοίξτε την συσκευή και απομακρύνετε το φαγητό.

21 Κλείστε την συσκευή. Ο πίνακας ελέγχου θα ανάψει και θα τεθεί στη λειτουργία "επιλογή προγράμματος".

Σχόλιο: το σύστημα ασφάλειας θα απενεργοποιηθεί αυτόματα εάν δεν γίνει καμία επιλογή προγράμματος.



21

Μαγείρεμα περισσότερων τροφίμων

Εάν επιθυμείτε να μαγειρέψετε μια δεύτερη δόση φαγητού, επαναπροθερμάνετε τη συσκευή (δείτε το απόσπασμα 2. "Προθέρμανση", ξεκινώντας από το σημείο 9) ακόμα και εάν θέλετε να μαγειρέψετε τον ίδιο τύπο φαγητού.

Τρόπος μαγειρέματος άλλης μια δόσης φαγητού:

Αφότου τελειώσετε με την πρώτη δόση φαγητού:

1. Εξασφαλίστε ότι η συσκευή έχει κλείσει χωρίς φαγητό στο εσωτερικό.

2. Επιλέξτε την κατάλληλη λειτουργία/πρόγραμμα μαγειρέματος (αυτό το βήμα είναι απαραίτητο εάν αποφασίσετε να διαλέξετε την ίδια λειτουργία μαγειρέματος όπως για την πρώτη δόση φαγητού).

3. Πιέστε το κουμπί "OK": η συσκευή αρχίζει να προθερμαίνεται. Η προθέρμανση επισημαίνεται με την ένδειξη επιπέδου μαγειρέματος που αναβοσβήνει μοβ.

4. Η προθέρμανση ολοκληρώνεται όταν ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και η ένδειξη επιπέδου μαγειρέματος σταματήσει να αναβοσβήνει μοβ.

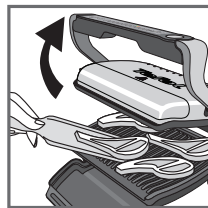
5. Μετά την προθέρμανση, η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση. Ανοίξτε την ψηστιέρα και τοποθετήστε το φαγητό στο εσωτερικό της συσκευής.

Σημαντικό:

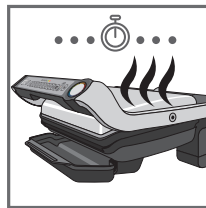
- Σημειώστε ότι σε κάθε νέα δόση φαγητού, η φάση προθέρμανσης είναι υποχρεωτική.



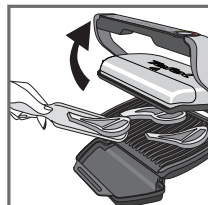
4 Σχόλια



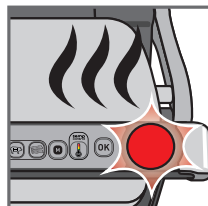
22



23



24



25

Να θυμάστε να έχετε πάντα κλειστή την ψηστιέρα χωρίς τρόφιμα μέσα ώστε να λειτουργεί αποτελεσματικά η προθέρμανση.

- Κατόπιν περιμένετε να ολοκληρωθεί η προθέρμανση προτού ανοίξετε την ψηστιέρα και τοποθετήσετε μέσα το φαγητό.

Σημείωση: εάν ο νέος κύκλος προθέρμανσης διεξαχθεί αμέσως μετά το τέλος του προηγούμενου κύκλου, ο χρόνος προθέρμανσης θα μειωθεί.

22-23-24

Εάν επιθυμείτε να μαγειρέψετε φαγητό για διαφορετικά προσωπικά γούστα, ανοίξτε την ψηστιέρα και απομακρύνετε το φαγητό όταν φτάσει στον επιθυμητό επίπεδο και κατόπιν κλείστε την ψηστιέρα και συνεχίστε με το μαγείρεμα άλλων τροφίμων. Το πρόγραμμα θα συνεχίσει τον κύκλο μαγειρέματος έως ότου φτάσει στο βαθμό "καλοψημένο".

25 Λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας

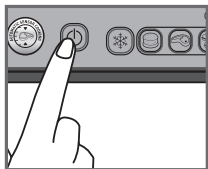
Όταν τελειώσετε η διαδικασία μαγειρέματος η συσκευή θα συνεχίσει αυτόματα να διατηρεί τη ρύθμιση θερμοκρασίας και η ένδειξη επιπέδου μαγειρέματος θα γίνει αυτόματα κόκκινη και κάθε 20 δευτερόλεπτα θα ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Εάν μείνουν τρόφιμα στην ψηστιέρα, αυτή θα συνεχίσει το μαγείρεμα ενώ οι πλάκες μαγειρέματος κρυώνουν. Μπορείτε να σταματήσετε το ηχητικό σήμα πιέζοντας το κουμπί "OK".

Σχόλιο: το σύστημα ασφάλειας θα απενεργοποιηθεί την συσκευή αυτόματα μετά από συγκεκριμένο χρονικό διάστημα.

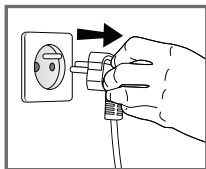
Δεύτερη δόση μαγειρέματος

Εάν θέλετε να μαγειρέψετε και άλλα τρόφιμα, ανατρέξτε στο απόσπασμα 21.

5 Καθαρισμός και συντήρηση



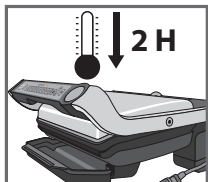
26



27

26 Πατήστε το κουμπί on/off για να απενεργοποιήσετε την συσκευή.

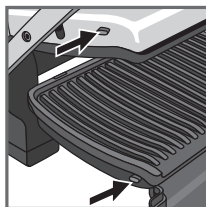
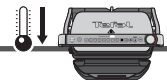
27 Αποσυνδέστε την ψηστιέρα από την υποδοχή στον τοίχο.



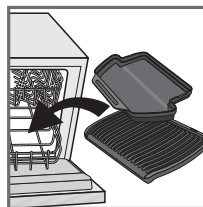
28

28 Επιτρέψτε να κρυώσει τουλάχιστον για 2 ώρες.
Προς αποφυγή τυχαίων εγκαυμάτων αφήνετε την ψηστιέρα να κρυώνει καλά πριν τον καθαρισμό.

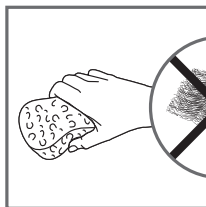
6 Καθαρισμός



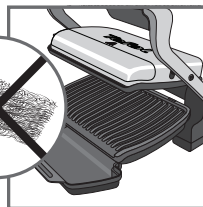
29



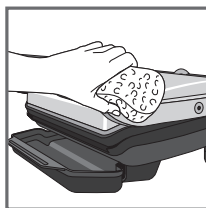
30



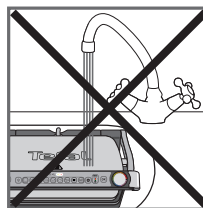
31



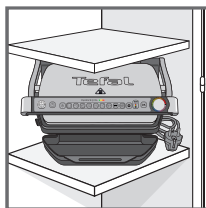
32



33



34



35

29 Πριν τον καθαρισμό ξεκλειδώνετε και απομακρύνετε τις πλάκες προς αποφυγή ζημιάς στην επιφάνεια μαγειρέματος. Ο δίσκος συλλογής υγρών και οι πλάκες μαγειρέματος ενδείκνυνται για πλυντήριο πιάτων.

30 Η συσκευή και το καλώδιο της δεν πρέπει να τοποθετηθούν σε πλυντήριο πιάτων. Τα θερμαντικά στοιχεία, τα ορατά και προσβάσιμα εξαρτήματα δεν πρέπει να καθαρίζονται αφότου αφαιρεθούν οι πλάκες. Εάν είναι πολύ βρόμικα περιμένετε έως ότου η συσκευή κρυώσει καλά και καθαρίστε τα με ένα στεγνό πανί. Εάν δεν επιθυμείτε να τα καθαρίσετε σε πλυντήριο πιάτων μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ζεστό νερό και λίγο υγρό πιάτων για να καθαρίσετε τις πλάκες μαγειρέματος, κατόπιν ξεπλύνετε προσεκτικά για να αφαιρέσετε οποιαδήποτε υπολείμματα. Στεγνώστε προσεκτικά χρησιμοποιώντας χαρτί κουζίνας.

31-32 Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγάρια, ατσάλωμα ή οποιαδήποτε τριβικά καθαριστικά για τον καθαρισμό οποιοσδήποτε τμήματος της ψησταριάς, να χρησιμοποιείτε μόνο νάιλον ή μη μεταλλικά σφουγγάρια.

Αδειάστε τον δίσκο συλλογής υγρών και πλύντε σε ζεστό νερό και λίγο υγρό πιάτων, στεγνώστε προσεκτικά χρησιμοποιώντας χαρτί κουζίνας.

33 Για τον καθαρισμό του καλύμματος ψηστιέρας σκουπίστε με ένα ζεστό, υγρό σφουγγάρι και στεγνώστε με ένα μαλακό, στεγνό πανί.

34 Μη βυθίζετε το σώμα της ψηστιέρας σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.

35 Εξασφαλίστε πάντα ότι η ψηστιέρα είναι καθαρή και στεγνή πριν την αποθήκευση.

36 Οποιαδήποτε άλλη συντήρηση πρέπει να διεξάγεται από εξουσιοδοτημένο εκπρόσωπο του σέρβις.

Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Κουμπι αναμμένο + Σταθερή πράσινη ενδεικτική λυχνία + Κουμπι αναβοσβήνει + Κουμπι αναβοσβήνει	Ενεργοποίηση της συσκευής ή έναρξη ενός αυτόματου κύκλου μαγειρέματος με τρόφιμα μεταξύ των πλακιδίων και χωρίς προθέρμανση (η χειροκίνητη λειτουργία ενεργοποιείται αυτόματα).	2 πιθανές επιλογές – Επιλέξτε τη ρύθμιση θερμοκρασίας πιέζοντας το κουμπί και κατόπιν πιέστε το OK. Επιτρέψτε το μαγείρεμα αλλά παρακολουθείτε το (χειροκίνητη λειτουργία). – σταματήστε την συσκευή, απομακρύνετε το φαγητό, κλείστε σωστά την συσκευή, επαναπρογραμματίστε την συσκευή και περιμένετε έως το τέλος της προθέρμανσης.
Η συσκευή σταματάει κατά τη διάρκεια του κύκλου προθέρμανσης ή μαγειρέματος.	- Η συσκευή έχει παραμείνει ανοιχτή για πολύ χρόνο κατά το μαγείρεμα. - Η συσκευή ήταν σε αδράνεια για πολύ χρόνο μετά το τέλος της θέρμανσης ή διατήρησης θερμοκρασίας.	Αποσυνδέστε την συσκευή από την πρίζα και αφήστε την για 2-3 λεπτά, επανεκκινήστε τη διαδικασία. Την επόμενη φορά που θα χρησιμοποιήσετε την συσκευή εξασφαλίστε ότι θα την ανοίξετε και κλείσετε γρήγορα για καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος. Εάν το πρόβλημα συμβεί ξανά, επικοινωνήστε με το τοπικό τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της Tefal.
Άσπρη ενδεικτική λυχνία π ο υ αναβοσβήνει + Κουμπι αναβοσβήνει + Ηχητικό σήμα διακοπής	- Βλάβη συσκευής. - Η συσκευή έχει αποθηκευτεί ή χρησιμοποιηθεί σε έναν χώρο που είναι πολύ κρύος.	Αποσυνδέστε και επανασυνδέστε την συσκευή σας και επανεκκινήστε αμέσως έναν κύκλο προθέρμανσης. Εάν το πρόβλημα επιμένει, επικοινωνήστε με το Τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.
Η συσκευή δεν εκπέμπει πλέον ηχητικό σήμα.		
Μετά την προθέρμανση έβαλα το φαγητό μου στην ψηστήρα αλλά η ένδειξη παραμένει MOB και ο κύκλος μαγειρέματος δεν εκκινείται.	- Το φαγητό σας είναι παχύτερο από 1,5 ίντσα (3,81 εκ.). - Δεν ανοίξατε εντελώς την ψηστήρα για να τοποθετήσετε το φαγητό. - Δεν εντοπίζεται το φαγητό. Το πάχος του φαγητού είναι πολύ λεπτό, το "OK" αναβοσβήνει.	- Το φαγητό δεν πρέπει να είναι παχύτερο από 1,5 ίντσα (3,81 εκ.). - Ανοίξτε εντελώς την ψηστήρα, κατόπιν κλείστε την. - Επιβελώστε την έναρξη του μαγειρέματος πιέζοντας το κουμπί .
Η συσκευή θα ενεργοποιηθεί στη χειροκίνητη λειτουργία. + Η ενδεικτική λυχνία θα αναβοσβήσει κόκκινη .	Ο χρόνος προθέρμανσης διεκόπη για λίγο.	- Παρακολουθείτε το μαγείρεμα περιοδικά (η χρήση στη χειροκίνητη λειτουργία). - Σταματήστε την ψηστήρα, αφαιρέστε το φαγητό, κλείστε την ψηστήρα, επιλέξτε το νέο πρόγραμμα μαγειρέματος που επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε και περιμένετε να τελειώσει ο κύκλος προθέρμανσης.
Λευκό π ο υ αναβοσβήνει + Κουμπι αναβοσβήνει + Συνεχές ηχητικό σήμα	Βλάβη συσκευής	Αποσυνδέστε το προϊόν και επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.

Ειδική υπόδειξη για κρέας: τα αποτελέσματα μαγειρέματος στα προρυθμιζόμενα προγράμματα μπορεί να ποικίλουν ανάλογα με την προέλευση, το κόψιμο και την ποιότητα του φαγητού που μαγειρεύεται, τα προγράμματα έχουν ρυθμιστεί για φαγητό καλής ποιότητας. Επίσης το πάχος του κρέατος πρέπει να λαμβάνεται υπόψη κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Δεν μπορείτε να μαγειρεύετε φαγητό το οποίο είναι παχύτερο από 4 εκ.

Οδηγός μαγειρέματος (αυτόματα προγράμματα)

Αποκλειστικό πρόγραμμα	Χρώμα ένδειξης επιπέδου μαγειρέματος		
Κόκκινο κρέας	Σενιάν	Μέτριο	Καλοψημένο
Μπέργκερ	Σενιάν	Μέτριο	Καλοψημένο
Πανίνι/Σάντουιτς	Ελαφρώς ψημένο	Ροδισμένο	Τραγανό
Ψάρι	Ελαφρώς ψημένο	Μέτριο	Καλοψημένο
Πουλερικά			Καλοψημένο
Λουκάνικο/Αρνί			Καλοψημένο
Χοιρινό			Καλοψημένο
Μπέικον	Ελαφρώς ψημένο	Καλοψημένο	
Θαλασσινά		Μέτριο	Καλοψημένο

Υπόδειξη: εάν σας αρέσει το κρέας σας blue rare, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το **Οδηγός μαγειρέματος (περιλαμβάνεται η χειροκίνητη λειτουργία)**

Τρόφιμο		Πρόγραμμα μαγειρέματος	Επίπεδο μαγειρέματος		
			σενιάν	μέτριο	καλοψημένο
Ψωμί	Φέτες ψωμιού, τοσταρισμένα σάντουιτς				
	Μπέργκερ: (μετά από προψήσιμο του κρέατος)				
Κρέας & Πουλερικά	Αρνί (χωρίς κόκαλα)				
	Φέτα χοιρινού για ψήσιμο				
	Κατεψυγμένα νάγκες κοτόπουλου				
	Μαριναρισμένο στήθος κοτόπουλου				
	Φιλέτο χοιρινό (χωρίς κόκαλα), παναέτα				
	Στήθος πάπιας				
Ψάρι	Ολόκληρη πέστροφα				
	Φιλέτο τόνου				
	Μεγάλες γαρίδες (με και χωρίς το κέλυφος)				
	Γαρίδες με κέλυφος				
Γάμπρι					

Χειροκίνητη λειτουργία Δείτε το συγκεκριμένο οδηγό για χειροκίνητη γρήγορη έναρξη	Ψημένα λαχανικά και φρούτα (πρέπει να έχουν ίδια κοπή και πάχος)		4 διαφορετικές ρυθμίσεις θερμοκρασίας
---	--	--	---------------------------------------

Για κατεψυγμένα τρόφιμα, πιέστε προτού επιλέξετε το πρόγραμμά σας.

fr	3 - 13
de	14 - 24
en	25 - 35
nl	36 - 46
es	47 - 57
pt	58 - 68
ru	69 - 79
kk	80 - 90
pl	91 - 101
uk	102 - 112
cs	113- 124
sk	125- 136
hu	137 - 147
ro	148 - 158
bg	159 - 169
sl	170 - 180
hr	181 - 191
bs	192 - 202
sr	203- 213
et	214 - 224
lt	225 - 235
lv	236 - 246
el	247 - 257