

Tefal®

OptiGrill ⊕ XL

FR
DE
EN
NL
ES
PT
RU
KK
PL
UK
CS
SK
HU
RO
BG
SL
HR



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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Utilisation, entretien et installation du produit : pour votre sécurité, merci de vous référer aux différents paragraphes de cette notice ou aux pictogrammes correspondants.

Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :

- dans les coins de cuisine réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
- dans les fermes,
- par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
- dans les environnements de type chambres d'hôtes.

Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne doivent pas jouer avec l'appareil et utiliser l'appareil comme un jouet.

Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.

 La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.

Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

Dérouler entièrement le cordon.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Si une rallonge électrique est utilisée, elle doit être de section équivalente et avec prise de terre incorporée. Prendre toutes les précautions nécessaires afin que personne ne s'entrave dedans.

Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre incorporée.

Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiqués sous l'appareil.

Cet appareil ne doit pas être immergé. Ne jamais plonger dans l'eau l'appareil ni le cordon.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.

Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

ATTENTION : Ne pas faire chauffer ou préchauffer le grill sans les 2 plaques à l'intérieur.


À faire

- Lire attentivement et garder à portée de main les instructions de cette notice, communes aux différentes versions suivant les accessoires livrés avec votre appareil.
- Si un accident se produit, passez de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appelez un médecin si nécessaire.
- Lors de la première utilisation, lavez les plaques (voir paragraphe 5), versez un peu d'huile sur les plaques et les essuyez avec un chiffon doux.
- Veillez à l'emplacement du cordon avec ou sans rallonge, prendre toutes les précautions nécessaires afin de ne pas gêner la circulation des convives autour de la table de telle sorte que personne ne s'entrave dedans.
- Les fumées de cuisson peuvent être dangereuses pour les animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner du lieu de cuisson.
- Toujours mettre l'appareil hors de portée des enfants.
- Vérifiez que les deux faces de la plaque soient bien nettoyées avant utilisation.
- Pour éviter de détériorer les plaques, utilisez celles-ci uniquement sur l'appareil pour lequel elles ont été conçues (ex : ne pas les mettre dans un four, sur le gaz ou une plaque électrique...).
- Veillez à ce que les plaques soient stables, bien positionnées et bien clipsées sur la base de l'appareil. N'utilisez que les plaques fournies ou acquises auprès du centre de service agréé.
- Pour préserver le revêtement des plaques de cuisson, toujours utiliser une spatule plastique ou en bois.
- N'utiliser que les accessoires fournis avec l'appareil ou achetés à un centre de service autorisé. Ne pas les utiliser avec d'autres appareils.

À ne pas faire

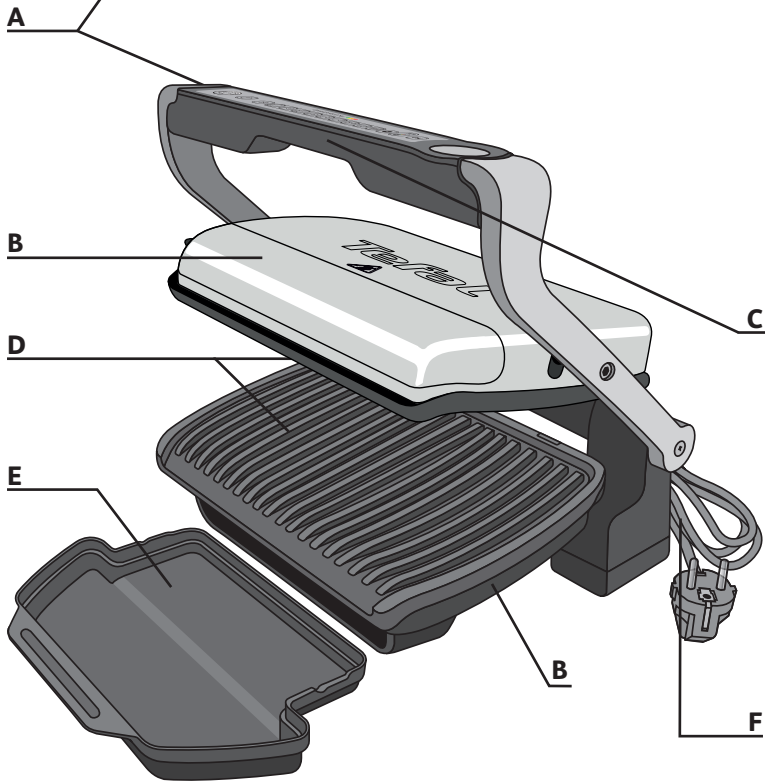
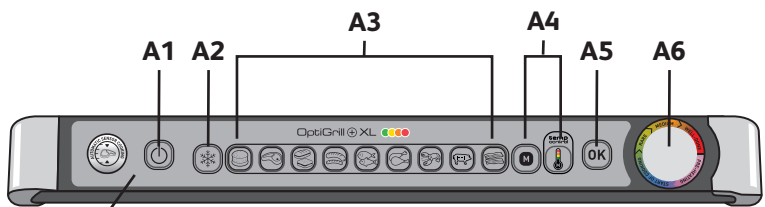
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Pour éviter la surchauffe de l'appareil, ne pas le placer dans un coin ou contre un mur.
- Ne jamais placer votre appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble verni...) ou sur un support de type nappe plastique.
- Ne jamais placer l'appareil sous un meuble fixé au mur ou une étagère ou à côté de matériaux inflammables comme des stores, des rideaux, des tentures.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près de surfaces glissantes ou chaudes, ni laisser le cordon pendre au-dessus d'une source de chaleur (plaques de cuisson, cuisinière à gaz...).
- Ne pas poser d'ustensiles de cuisson sur les surfaces de cuisson de l'appareil.
- Ne pas couper directement sur les plaques.
- Ne jamais utiliser d'éponge métallique, ni de poudre à récurer afin de ne pas endommager la surface de cuisson (revêtement antiadhésif).
- Ne pas déplacer l'appareil durant son utilisation.
- Ne pas porter l'appareil par la poignée ou les fils métalliques.
- Ne jamais utiliser l'appareil à vide.
- Ne jamais interposer de feuille d'aluminium ou tout autre objet entre les plaques et les aliments à cuire.
- Ne pas retirer le plateau de récupération de graisses pendant la cuisson. Si le plateau de récupération de graisse est plein durant la cuisson, laissez refroidir l'appareil avant de le vider.
- Ne pas poser la plaque chaude sous l'eau ou sur une surface fragile.
- Pour conserver les qualités anti-adhésives du revêtement, évitez de laisser chauffer trop longtemps à vide.
- Les plaques ne doivent jamais être manipulées à chaud.
- Ne pas faire de cuisson en papillote.
- Pour éviter d'abîmer votre appareil, ne jamais réaliser de recettes flambées sur celui-ci.
- Ne jamais interposer de feuille d'aluminium ou tout autre objet entre les plaques et les résistances.
- Ne jamais faire chauffer ou faire des cuissons en position « grill ouvert ».
- Ne jamais faire chauffer l'appareil sans les plaques de cuisson.

Conseils/Informations

- Merci d'avoir acheté cet appareil, destiné uniquement à un usage domestique.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement...).
- Lors de la première utilisation, un léger dégagement d'odeur ou de fumée peut se produire.
- Pour nettoyer les plaques de cuisson, utiliser une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
- Notre société se réserve le droit de modifier à tout moment, dans l'intérêt du consommateur, les caractéristiques ou composants de ses produits.
- Tout aliment liquide ou solide entrant en contact avec les pièces marquées du logo  ne peut être consommé.
- Si les aliments sont trop épais, le système de sécurité interdit la mise en marche de l'appareil.
- La résistance ne se nettoie pas. Si elle est vraiment sale, attendre son complet refroidissement et la frotter avec un chiffon sec.

Environnement

-  **Participons à la protection de l'environnement !**
- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
 - ➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.



Description

- | | | |
|---------------------------------|--|--|
| A Tableau de bord | A4 Mode manuel de 4 réglages de température voir quick start guide spécifique mode manuel | B Corps de l'appareil |
| A1 Bouton marche/arrêt | A5 Bouton OK | C Poignée |
| A2 Mode surgelé | A6 Indicateur de niveau de cuisson | D Plaques de cuisson |
| A3 Programmes de cuisson | | E Tiroir de récupération de jus |
| | | F Cordon d'alimentation |

Guide de couleur des diodes (DEL)

préchauffage



VIOLET CLIGNOTANT
Attendre.



VIOLET FIXE
Fin du préchauffage.
Attente des aliments.

début de la cuisson



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



JAUNE
Cuisson « saignant ».



ORANGE
Cuisson « à point ».



ROUGE
Cuisson « bien cuit ».



ROUGE CLIGNOTANT
Fin de cuisson « bien cuit ».

maintien au chaud 30 min. environ



VERT FIXE
La fonction manuelle est sélectionnée ou mise en marche automatiquement, reportez-vous au « Guide de dépannage » à la page 14.



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

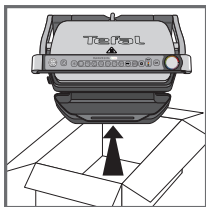
Guide des programmes de cuisson automatique

- | | | |
|------------------|--------------|---|
| 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



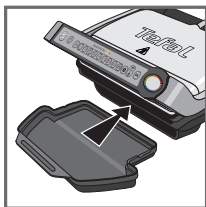
FR



1



2



3



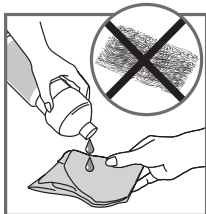
4

1 Enlevez tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur 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.

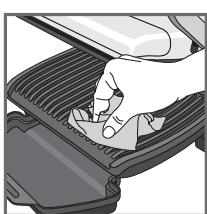
2 Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement les plaques avec de l'eau chaude et du détergent à vaisselle, rincez et séchez soigneusement.

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

2 Préchauffage



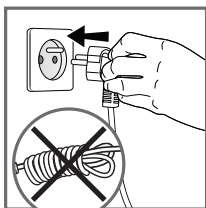
5



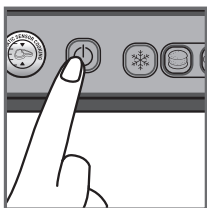
6

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.



7

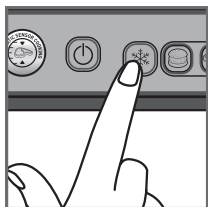


8

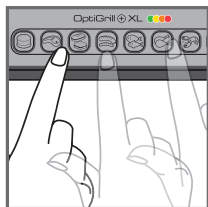
6 Éliminez tout surplus d'huile à l'aide d'un essuie-tout propre.

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

8 Appuyez sur l'interrupteur.



9



10

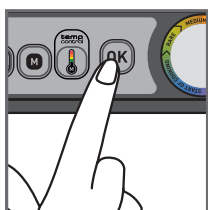
9 Si l'aliment à cuire est congelé, appuyez sur le bouton correspondant.

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

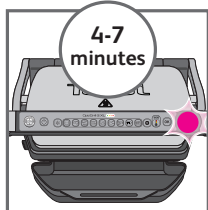
6 programmes de cuisson automatiques et un mode manuel comportant quatre réglages de température différents

	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 15.



11

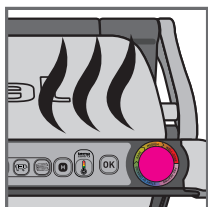


12

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

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

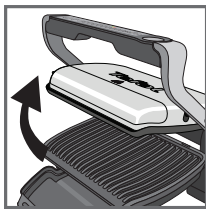
12 Attendez 4 à 7 minutes.



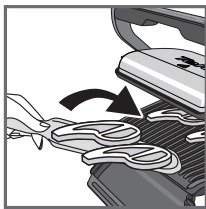
13

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



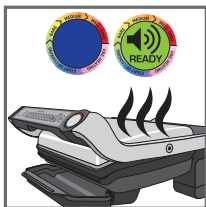
14



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.

3 Cuisson



19



20



21

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.

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 :

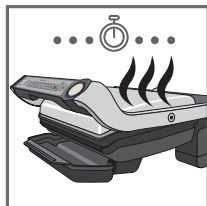
1. Assurez-vous que l'appareil est fermé et qu'il n'y a pas d'aliments à l'intérieur.
2. Sélectionnez le mode ou programme de cuisson approprié (cette étape est nécessaire même si le mode de cuisson est le même que pour les aliments précédents).
3. Appuyez sur le bouton « OK » pour commencer le préchauffage. 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.



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 gril 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 gril et retirez les aliments ayant atteint le degré de cuisson souhaité, puis refermez le gril 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

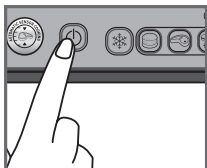
Lorsque le processus de cuisson est terminé, l'appareil active automatiquement la fonction de maintien au chaud, l'indicateur devient rouge et un signal sonore se fait entendre toutes les 20 secondes. Si l'aliment est laissé sur le gril, il continuera à cuire pendant le refroidissement des plaques de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

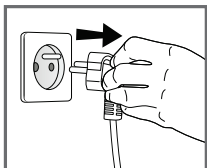
Seconde cuisson

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

5 Nettoyage et entretien



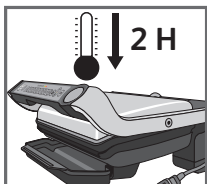
26



27

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

27 Débranchez le gril.



28

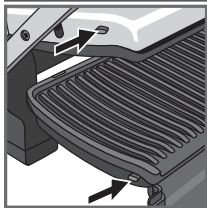
28 Laissez refroidir pendant au moins 2 heures.

Pour éviter des brûlures accidentelles, laissez le gril refroidir complètement avant de procéder à son nettoyage.

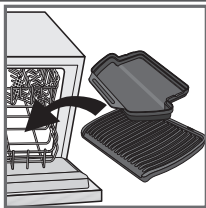
6 Nettoyage



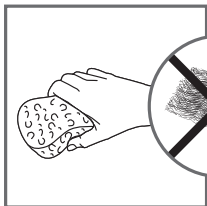
FR



29



30



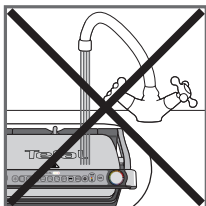
31



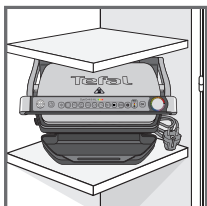
32



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 récuper 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.

Versez 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
<p>Boutons  allumé</p> <p>+  Indicateur vert fixe</p> <p>+ Bouton  clignotant</p> <p>+ Bouton  clignotant</p>	<ul style="list-style-type: none"> 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). 	<ul style="list-style-type: none"> 2 options possibles : <ul style="list-style-type: none"> 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.
<p>L'appareil s'arrête tout seul pendant le cycle de préchauffage ou de cuisson.</p>	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.
<p> Indicateur blanc clignotant</p> <p>+ bouton  /  /  / </p> <p>clignotant</p> <p>+ bip intermittent</p>	<ul style="list-style-type: none"> Défaillance de l'appareil. Appareil rangé ou utilisé dans un local trop froid. 	<ul style="list-style-type: none"> Débranchez, rebranchez immédiatement votre appareil et relancez un cycle de préchauffage. Si le problème persiste, contactez le service clientèle.
<p>L'appareil ne produit plus de signaux sonores.</p>		
<p>Après la préchauffage, j'ai mis en place la nourriture et fermé l'appareil, l'indicateur reste violet  et la cuisson ne démarre pas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Votre nourriture a une épaisseur supérieure à 4 cm. • Vous n'avez pas entièrement ouvert le gril pour mettre en place la nourriture. • Aliment non détecté L'aliment est trop mince, « OK » clignote. 	<ul style="list-style-type: none"> • L'épaisseur de l'aliment ne doit pas être supérieure à 4 cm. • Ouvrez complètement le gril, puis refermez-le. • Confirmez le début de la cuisson en appuyant sur le bouton .
<p>L'appareil se met en mode manuel</p> <p>+  Indicateur rouge clignotant</p>	<ul style="list-style-type: none"> Le temps de préchauffage n'est pas complètement écoulé. 	<ul style="list-style-type: none"> Laissez cuire tout en surveillant la cuisson (car utilisation en mode manuel) ou Arrêtez le gril, retirez les aliments, fermez le gril, sélectionnez à nouveau le programme souhaité et attendez la fin du préchauffage.
<p> Indicateur blanc clignotant</p> <p>+ bouton  clignotant</p> <p>+ signal sonore continu</p>	<ul style="list-style-type: none"> Panne de l'appareil 	<ul style="list-style-type: none"> 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)

FR

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	Fruits et légumes grillés (doivent être coupés de la même façon et de la même épaisseur)		4 réglages de température différents		

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.

Es ist keinesfalls geeignet, in folgenden Fällen verwendet zu werden, die zudem von der Garantie ausgeschlossen sind:

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

Alle Verpackungen, Klebestreifen oder diversen Zubehörteile innen und außen am Gerät entfernen.

Dieses Gerät ist nicht zur Handhabung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder durch Personen mit mangelnder Erfahrung bzw. mangelnden Kenntnissen vorgesehen, es sei denn unter Aufsicht einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist und gegebenenfalls vorab Anweisungen zur Handhabung des Geräts gegeben hat. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder das Gerät als Spielzeug verwenden. Gerät im Betrieb niemals unbeaufsichtigt lassen.

 Frei zugängliche Flächen können im Betrieb hohe Temperaturen erreichen. Achten Sie darauf, nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung zu kommen.

Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch einen externen Timer oder ein separates Fernsteuerungssystem in Betrieb genommen zu werden.

Kabel vollständig abrollen.

Um Gefahren zu vermeiden, darf ein schadhaftes Stromkabel nur vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden.

Wird ein Verlängerungskabel verwendet, muss es mindestens denselben Querschnitt haben und geerdet sein. Stellen Sie sicher, dass das Kabel niemanden behindert.

Das Gerät nur an einer geerdeten Steckdose anschließen.

Sicherstellen, dass die Elektroinstallation mit der auf der Geräteunterseite angegebenen Leistung und Spannung vereinbar ist. Gerät oder das Kabel niemals in Wasser tauchen.

Dieses Gerät darf nur dann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von Personen mit mangelnder Erfahrung bzw. mangelnden Kenntnissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Bedienung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Die Reinigung und Pflege darf nicht von Kindern ausgeführt werden, außer wenn sie über 8 Jahre alt sind und beaufsichtigt werden.

Bewahren Sie das Gerät mitsamt Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

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

Befolgen Sie die nachfolgenden Punkte:

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


Beachten Sie, was Sie vermeiden müssen.

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

Plastiktischdecke stellen.

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

Hinweise/Informationen

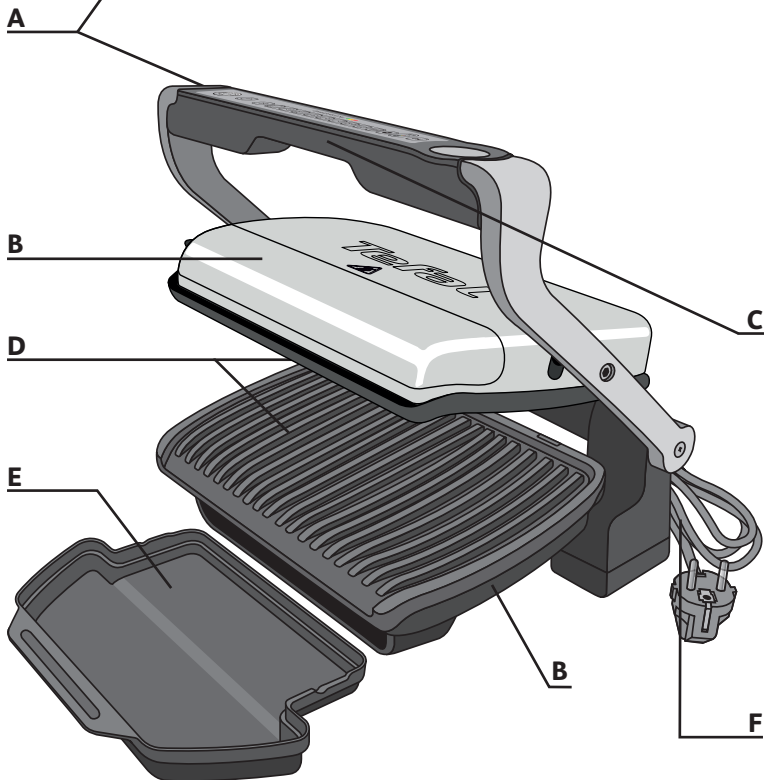
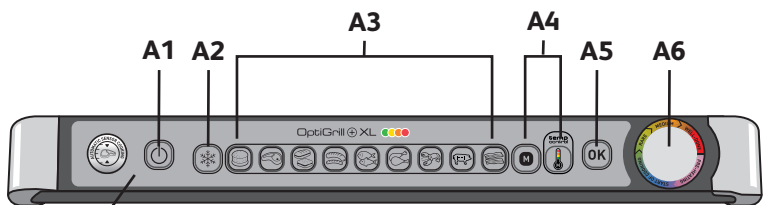
- Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf dieses Gerätes entschieden haben, das ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt ist.
- Zur Gewährleistung Ihrer Sicherheit entspricht das Gerät den geltenden Normen und Bestimmungen (Niederspannungsrichtlinie; elektromagnetische Verträglichkeit; Materialien,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

Umwelt



Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

- ① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet werden können.
- ➔ Geben Sie Ihr Gerät zur Entsorgung deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.



Beschreibung

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

Erklärung der LED-Farben

Vorheizen



LILA BLINKEN
Warten.



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

Grillvorgang startet



BLAU
Grillvorgang startet



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

Warmhalten „30 ungefähr“

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 28.

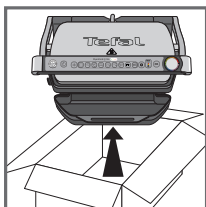


WEISSES BLINKEN
Siehe „Fehlerbehebung“
Kundendienst kontaktieren

Erklärung der automatischen Grillprogramme

Hamburger	Fisch	Speck
Rotes Fleisch	Geflügel	Manueller Modus:
Panini/Sandwich	Meeresfrüchte	Klassischer Grill für den manuellen Betrieb mit 4 verschiedenen Temperatureinstellungen (von 110 °C bis 285 °C)
Würstchen/Lamm	Schweinefleisch	

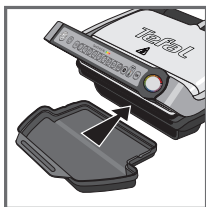
1 Einstellung



1



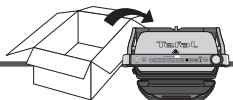
2



3



4

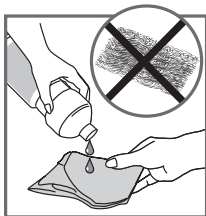


- 1** Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Zubehör aus dem Inneren und von der Außenseite des Gerätes. Der farbige Aufkleber auf der Garstufenanzeige kann je nach Sprache ausgewechselt werden. Sie können ihn gegen den Aufkleber an der Innenseite der Verpackung austauschen. **DE**

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

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

2 Vorheizen



5

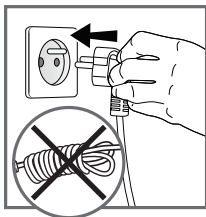


6

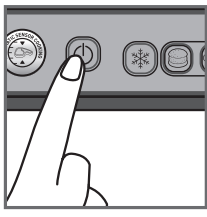


- 5** Um die besten Ergebnisse zu erzielen, können Sie die Grillplatten mit einem Papiertuch, das in etwas Speiseöl getaucht wurde, abreiben, um die Antihaf-Wirkung zu verbessern.

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



7

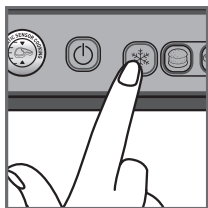


8

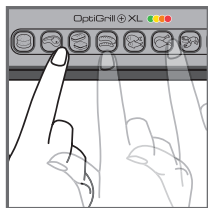
- 6** Entfernen Sie überschüssiges Öl mit einem sauberen Papiertuch.

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

- 8** Drücken Sie den Ein-/Auswechsler.



9



10

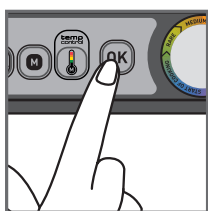
9 Wenn die Lebensmittel, die Sie zubereiten möchten, gefroren sind, drücken Sie den „Tiefkühlkost“-Knopf.

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

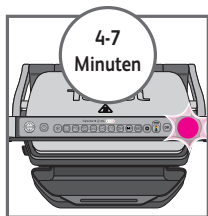
9 automatische Grillprogramme und ein manueller Modus mit 4 verschiedenen Temperatureinstellungen

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

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



11

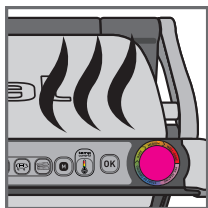


12

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

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

12 Warten Sie vier bis sieben Minuten.

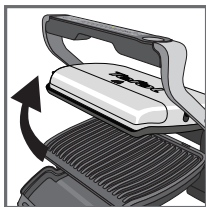


13

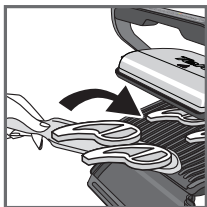
13 Ein akustisches Signal ertönt und die Garstufenanzeige hört auf, lila zu blinken; das Vorheizen ist jetzt abgeschlossen.

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

3 Grillen



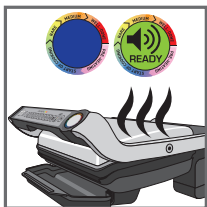
14



15



16



17



18

14-15 Nach dem Vorheizen ist das Gerät einsatzbereit. DE

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.

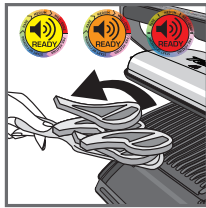
18 Die Anzeige wechselt je nach Garstufe die Farbe. Wenn die Anzeige gelb leuchtet und ein akustisches Signal ertönt, ist Ihre Speise nicht durchgebraten bzw. blutig; wenn die Anzeige orange leuchtet und ein akustisches Signal ertönt, ist Ihre Speise halb durch. bzw. medium; und wenn die Anzeige rot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

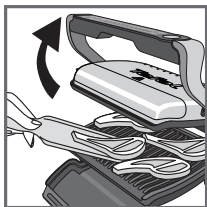
So führen Sie einen weiteren Grillvorgang durch:

Nachdem Sie Ihren ersten Grillvorgang beendet haben:

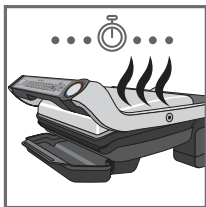
1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät geschlossen ist und kein Grillgut enthält.
2. Wählen Sie den entsprechenden Grillmodus/-programm. (Dieser Schritt ist auch notwendig, wenn Sie den gleichen Grillmodus wie für den ersten Grillvorgang benutzen möchten.)
3. Drücken Sie den „OK“-Knopf: Das Gerät beginnt 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.



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, um die Speisen vom Grill zu nehmen. Wenn 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

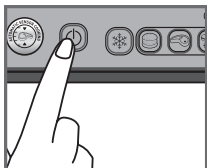
Wenn der Grillvorgang beendet ist, schaltet das Gerät automatisch in den Warmhaltemodus, die Garstufenanzeige wechselt automatisch zu rot und alle 20 Sekunden ertönt ein akustisches Signal. Wenn sich noch Lebensmittel auf dem Grill befinden, garen diese weiter, während die Grillplatten abkühlen. Sie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

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

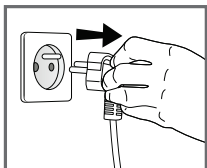
Zweiter Grillvorgang

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

5 Reinigung und Instandhaltung



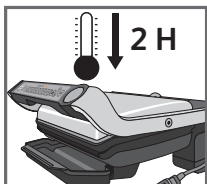
26



27

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

27 Ziehen Sie den Netzstecker des Grills aus der Steckdose.

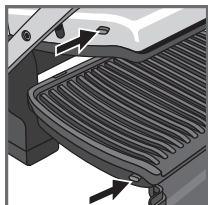
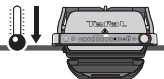


28

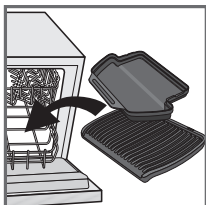
28 Lassen Sie das Gerät mindestens zwei Stunden abkühlen.

Um versehentliche Verbrennungen zu vermeiden, lassen Sie den Grill vor dem Reinigen gründlich abkühlen.

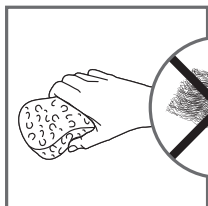
6 Reinigung



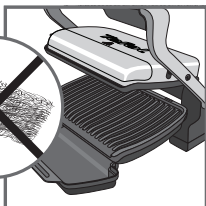
29



30



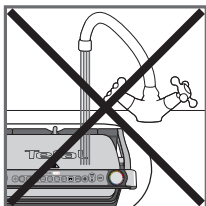
31



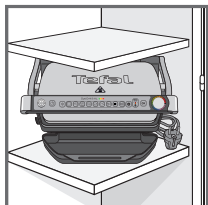
32



33



34



35

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

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

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

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















33 Wischen Sie die Grillabdeckung mit einem warmem, 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	<ul style="list-style-type: none"> Das Geräte wurde eingeschaltet oder ein automatischer Grillvorgang wurde gestartet, während sich Grillgut zwischen den Platten befindet und ohne vorzuheizen (manueller Modus wird automatisch aktiviert). 	<ul style="list-style-type: none"> Zwei mögliche Lösungen: – Temperatureinstellung durch Drücken des  Knopfes wählen, dann OK drücken. Lebensmittel garen lassen; Sie müssen allerdings den Grillvorgang überwachen (manueller Modus). – Gerät ausschalten, Lebensmittel entfernen, Gerät korrekt schließen, Gerät neu programmieren und warten, bis es vorgeheizt ist.
Das Gerät schaltet sich während des Vorheizens oder Grillens aus.	<ul style="list-style-type: none"> Das Gerät war zu lange geöffnet während des Grillens. Das Gerät war nach Abschluss des Vorheizens oder Warmhaltens zu lange inaktiv. 	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> Geräteausfall Gerät wird in einem zu kalten Zimmer gelagert oder benutzt. 	<ul style="list-style-type: none"> Netzstecker des Gerätes ziehen und erneut einstecken und sofort das Vorheizen starten. Wenn das Problem weiter besteht, wenden Sie sich an Ihren Kundendienst.
Das Gerät gibt kein akustisches Signal mehr ab.		
Nach dem Vorheizen habe ich mein Grillgut auf den Grill gelegt, aber die Anzeige bleibt LILA  und der Grillvorgang beginnt nicht.	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> Vorheizen wurde abgebrochen. 	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> Geräteausfall 	<ul style="list-style-type: none"> Ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich an Ihren Kundendienst.

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
































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


Grill-Leitfaden (automatische Programme)

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

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

Grill-Leitfaden (einschließlich manuellem Modus)


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

Für Tiefkühlkost,  drücken, bevor Sie ein Programm wählen.

SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

is operating. Never touch the hot surfaces of the appliance.

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

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


Do

- Read the instructions carefully, common to different versions depending on the accessories supplied with your appliance, and keep them within reach.
- If an accident occurs, rinse the burn immediately with cold water and call a doctor if necessary.
- Before first use, wash the plates (see paragraph 5), pour a little cooking oil onto the plates and wipe with a soft cloth or paper kitchen towel.
- Position the power cord carefully, whether an extension is used or not, so that guests can move freely around the table without tripping over it.
- Cooking fumes may be dangerous for animals which have a particularly sensitive respiratory system, such as birds. We advise bird owners to keep them away from the cooking area.
- Always keep the appliance out of the reach of children.
- Check that both faces of the plate are clean before use.
- To prevent damage to the plates, only use them on the appliance for which they were designed (e.g., do not place in an oven, on the gas ring or electric hot-plate, etc.).
- Ensure that the plates are stable, well positioned and correctly clipped to the appliance. Only use the plates provided with the appliance or bought from an Approved Service Centre.
- Always use a wooden or plastic spatula to avoid damaging the cooking plates.
- Only use parts or accessories provided with the appliance or bought from an Approved Service Centre. Do not use them for other appliances or intention.

Do not

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

Tips/information

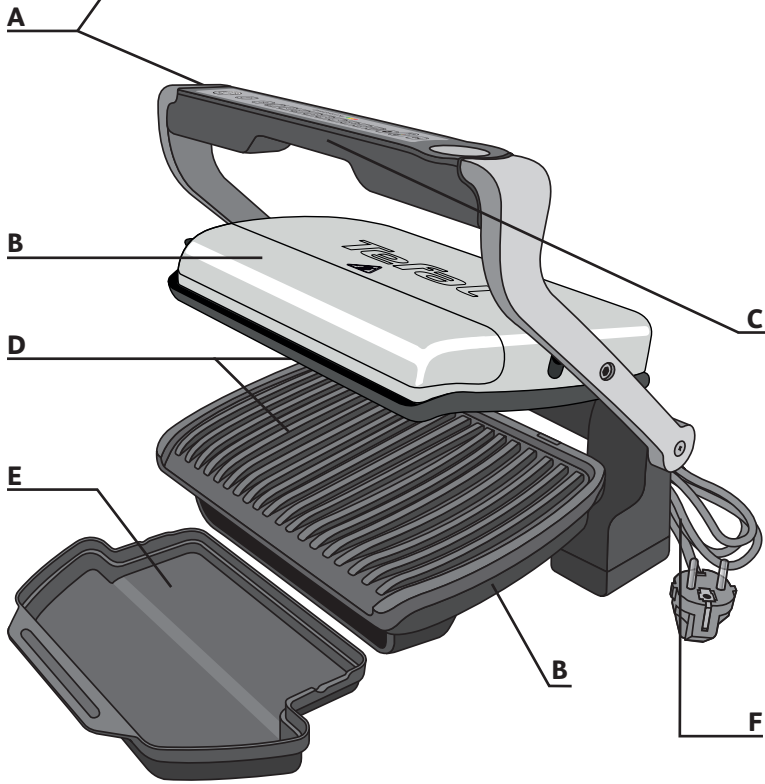
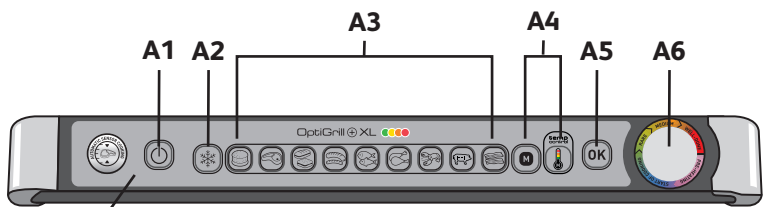
- Thank you for buying this appliance, which is intended for domestic use only.
- For your safety, this appliance complies with the applicable standards and regulations - Low voltage directive - Electromagnetic compatibility - The environment - Materials in contact with food.
- On first use, there may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

Environment



Environment protection first!

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➔ Leave it at a local civic waste collection point.



Description

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

Guide of LED colors

preheating



PURPLE FLASHING
Wait.



SOLID PURPLE
End of preheating
Waiting for food.

starting of cooking



BLUE
Starting of cooking.



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

cooking - ready to eat



YELLOW
“Rare” cooking.



ORANGE
“Medium” cooking.



RED
“Well done” cooking.



RED FLASHING
End of cooking
for “Well done”.



SOLID GREEN
Manual function selected or automatically activated, refer to “Trouble shooting guide p. 42”.



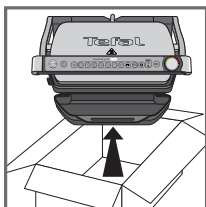
WHITE FLASHING
Refer to “Trouble shooting guide”.
Contact customer services

keep warm “30’ approximately”

Guide of automatic cooking programs

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

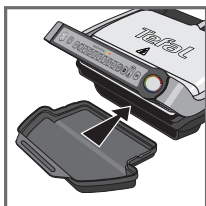
1 Setting



1



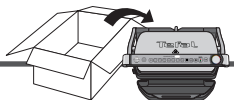
2



3



4



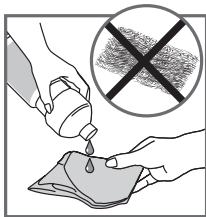
1 Remove all packaging materials, stickers and accessories from the inside and the outside of the appliance. The colour sticker on the cooking level indicator can be changed, according to the language. You can replace it with the one on the inside of the packaging.

EN

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

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

2 Pre-heating



5



6



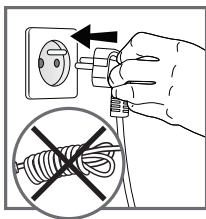
5 For the best results you may wipe the cooking plates using a paper towel dipped in a little cooking oil, to improve the non-stick release.

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

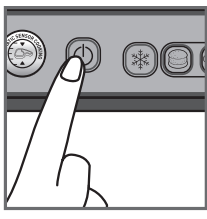
6 Remove any surplus oil using a clean kitchen paper towel.

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

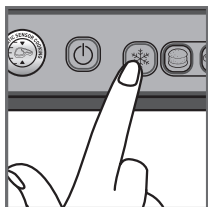
8 Press the On/Off button.



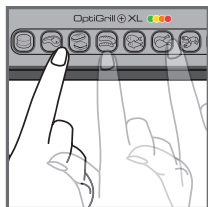
7



8



9



10

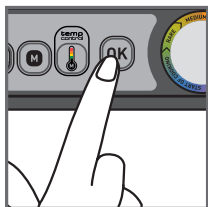
9 If the food that you wish to cook is frozen, press the “frozen food” button.

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

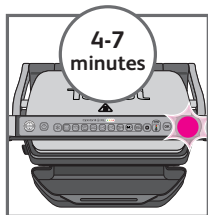
9 automatic cooking programs and a manual mode with 4 different temperature settings

	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 43.



11

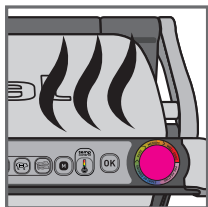


12

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.

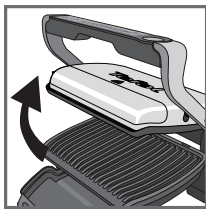


13

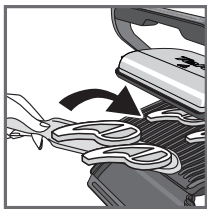
13 An audible tone is heard and the cooking level indicator stops flashing purple the pre-heating mode is complete.

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

3 Cooking



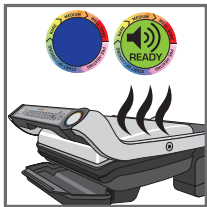
14



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.

EN

3 Cooking



19



20



21

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.

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.

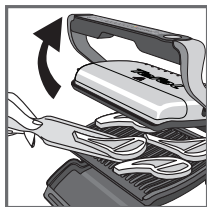
How to cook another batch of food:

After finishing your first batch of food:

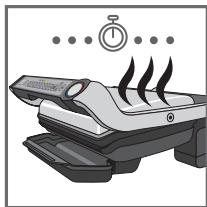
1. Make sure the appliance is closed with no food inside.
2. Select the appropriate cooking mode/program (this step is necessary even if you decide to pick the same cooking mode than for the previous batch of food).
3. Press the "OK" button: the appliance starts pre-heating. The pre-heating is symbolized 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.



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

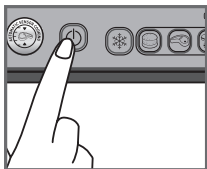
When the cooking process has ended the appliance will automatically go on the keep warm setting and the cooking level indicator will automatically go red and an audible tone will sound every 20 seconds. If food is left on the grill it will continue to cook, while the cooking plates are cooling. You can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

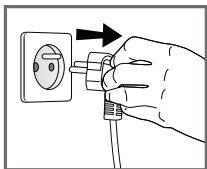
Second cooking

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

5 Cleaning and maintenance



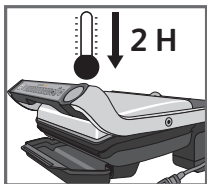
26



27

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

27 Unplug grill from wall outlet.

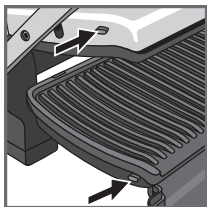


28

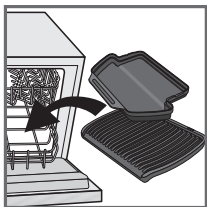
28 Allow to cool for at least 2 hours.

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

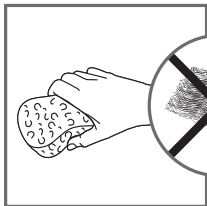
6 Cleaning



29



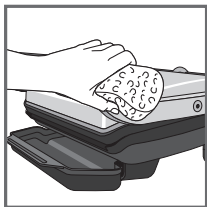
30



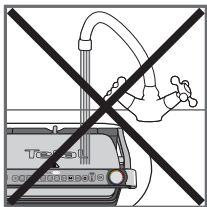
31



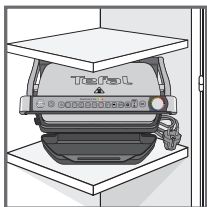
32



33



34



35

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

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

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

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

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
















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

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

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













EN

Troubleshooting guide

Problem	Cause	Solution
Button  lit +  Solid green indicator light + Button  flashing + Button  flashing	<ul style="list-style-type: none"> Switching on the appliance or starting an automatic cooking cycle with food between plates and without preheating (manual mode is automatically activated). 	<ul style="list-style-type: none"> 2 possible options: <ul style="list-style-type: none"> Choose the temperature setting by pressing the  button and then press OK. Allow to cook, but you must monitor the cooking (manual mode). stop the appliance, remove the food, close the appliance properly, re-program the appliance and wait until end of preheating.
The appliance stops during the cycle of pre-heating or cooking.	<ul style="list-style-type: none"> The appliance has been kept open for too long while cooking. The appliance has been idle too long after the end of warm up or keep warm. 	<ul style="list-style-type: none"> Disconnect the appliance from the outlet and leave for 2-3 mins., restart the process. The next time you use the appliance, make sure you open and close it quick for best cooking results. If the problem occurs again contact your local Tefal customer service.
 Flashing white indicator light. +  /  /  /  button flashing + Discontinue bip	<ul style="list-style-type: none"> Appliance failure. Appliance stored or used in a room that is too cold. 	<ul style="list-style-type: none"> Disconnect and reconnect your appliance and immediately restart a preheat cycle. If the problem persists, contact your Customer Service.
The appliance no longer beeps.		
After the preheating, I have put my food on the grill but the indicator stays on PURPLE  and the cooking cycle does not start.	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> Preheating time was cut short. 	<ul style="list-style-type: none"> Monitor the cooking periodically (for use in manual mode). Or Stop the grill, remove food, close the grill, select the new cooking programme you wish to use and wait for the preheating cycle to finish.
Flashing  white +  button flashing + Continuous bip	<ul style="list-style-type: none"> Appliance failure 	<ul style="list-style-type: none"> 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			
						
			rare	medium	well-done	
Bread	Slices of bread, toasted sandwiches					
	Burger: (after pre-cooking the meat)					
Meat & Poultry	Lamb (boneless)					
	Slice of ham to cook					
	Frozen chicken nuggets ❄️					
	Marinated chicken breast					
	Pork fillet (boneless), pork belly					
	Duck breast					
Fish	Whole trout					
	Tuna steak					
	King prawns (with and without shells on)					
	Shelled prawns					
	Gambas					
Manual mode See specific manual quick start guide	Grilled vegetables and fruits (need to be of same cut and thickness)		4 different temperature settings			

For frozen food, press  before selecting your program.

VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

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

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

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

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

Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp en/of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken. Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen. Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of personen zonder ervaring of kennis, indien ze via een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid onder toezicht staan of voorafgaand instructies kregen over het gebruik van het toestel en op de hoogte zijn van de mogelijke risico's.

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

Let erop dat kinderen niet met het apparaat spelen of dit als speelgoed gebruiken. Het apparaat nooit zonder toezicht gebruiken.



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

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

Rol het snoer volledig uit.

Wanneer het netsnoer is beschadigd dient deze te worden vervangen

door de fabrikant, zijn servicedienst of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om een gevaarlijke situatie te voorkomen.

Als er een elektrisch verlengsnoer gebruikt wordt, moet deze minimaal van een gelijke doorsnede zijn en met een geïntegreerde geaarde stekker; neem de nodige voorzorgsmaatregelen om te voorkomen dat men hier over struikelt. Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact.

Controleer of de elektrische installatie geschikt is voor de op het apparaat aangegeven stroomsterkte en spanning.

Nooit het apparaat en het snoer in water onderdompelen.

Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of zonder ervaring en kennis, op voorwaarde dat dit onder toezicht gebeurt of zij instructies hebben gekregen inzake het veilige gebruik van het apparaat en dat zij op de hoogte zijn van de risico's waaraan zij zijn blootgesteld. De reiniging en het onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze minstens 8 jaar oud zijn en bovendien worden begeleid.

Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

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


Doen

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

Niet doen

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

Informatie

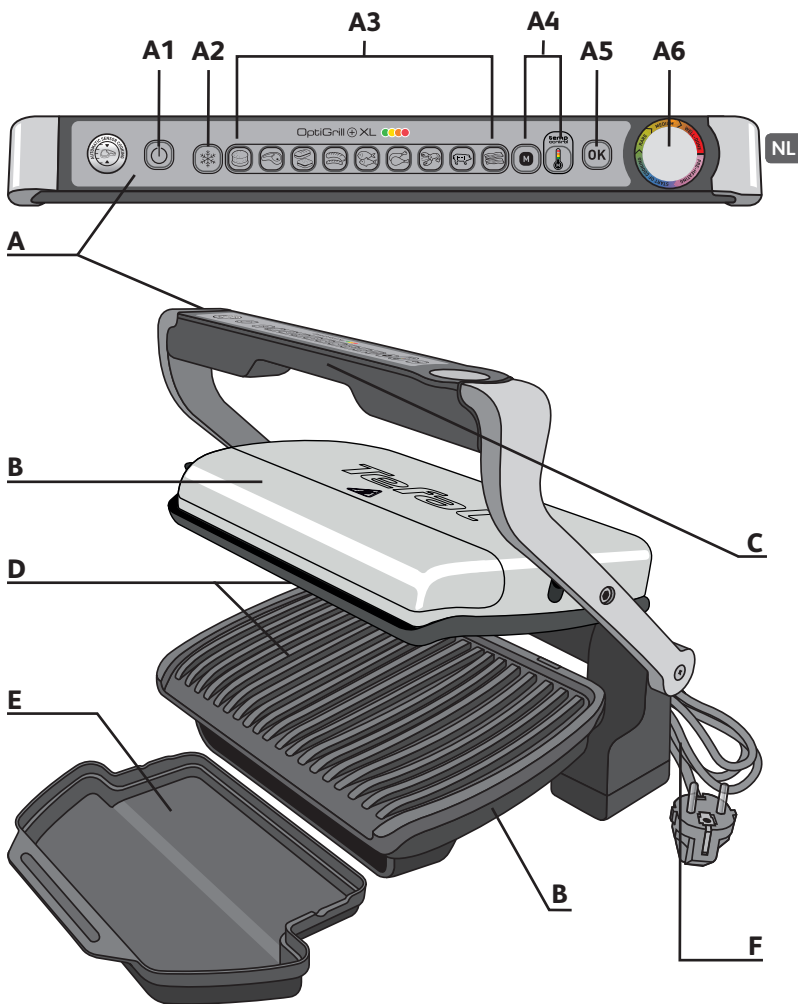
- Wij danken u voor de aankoop van dit apparaat, dat uitsluitend bestemd is voor huishoudelijk gebruik.
- Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu...).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

Milieu



Wees vriendelijk voor het milieu !

- ① Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
- ② Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.



Beschrijving

A	Bedieningspaneel	A4	Handmatige modus "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

voorverwarmen



KNIPPEREND PAARS
Wacht.



BLIJVEND PAARS
Einde van voorverwarmen. Start van de bereiding.
Klaar voor het voedsel.



BLAUW

start van de bereiding



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

bereiding - klaar om te eten



GEEL
Bereiding "rood/weinig doorbakken"



ORANJE
Bereiding "Medium"



ROOD
Bereiding "Goed doorbakken"



KNIPPEREND ROOD
Einde bereiding "Goed doorbakken"

warm houden "Circa "30"



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



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

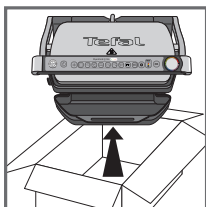
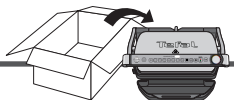
Uitleg over de automatische bakprogramma's

- Hamburger
- Roos vlees
- Tosti / Sandwich
- Worst/Lamsvlees

- Vis
- Gevogelte
- Schaal- en schelpdieren
- Varkensvlees

- Spek
- Handmatige modus:
Traditionele grillmodus om te kiezen uit 4 verschillende temperatuurstanden (tussen 110°C en 285°C)

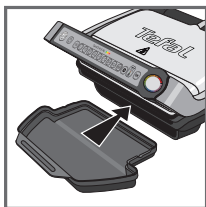
1 Instellen



1



2



3



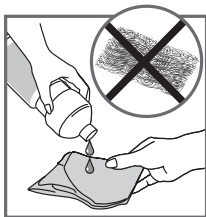
4

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.

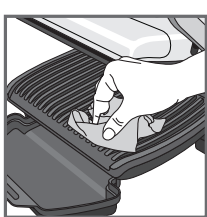
2 Maak de grillplaten voor ingebruikname grondig schoon met water en een beetje afwasmiddel. Spoel af en droog zorgvuldig.

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

2 Voorverwarmen



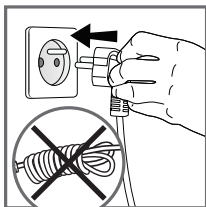
5



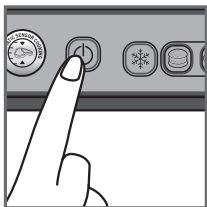
6

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

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



7

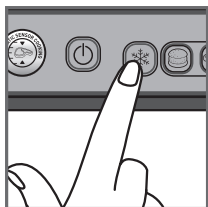


8

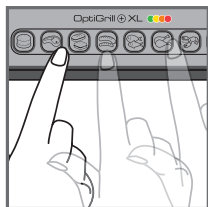
6 Neem olieresten weg met schoon keukenpapier.

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

8 Druk op de Aan/Uit-knop.



9



10

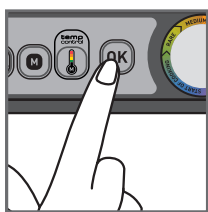
9 Als de ingrediënten die u wilt bakken bevroren zijn, druk op de knop “diepvriesmodus”.

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

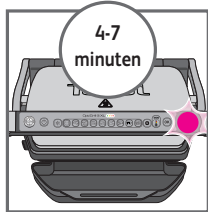
9 automatische bakprogramma's en een handmatige modus met 4 verschillende temperatuurstanden

	Kies dit bakprogramma als u hamburgers wilt bakken.		Kies dit bakprogramma als u schaal- en schelpdieren wilt bakken.
	Kies dit bakprogramma als u varkensvlees wilt bakken.		Kies dit bakprogramma als u 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 57.



11

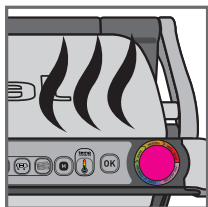


12

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

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

12 Wacht 4 tot 7 minuten

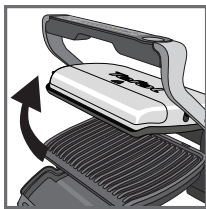


13

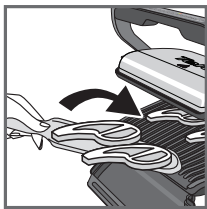
13 U hoort een geluidssignaal en de gaarheidsindicator stopt met knipperen om aan te geven dat de voorverwarmingsfase afgelopen is.

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

3 Bakken



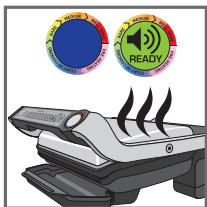
14



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.

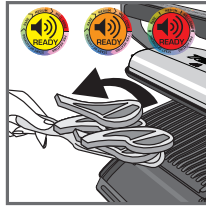
Opgelet: vooral voor vlees is het normaal dat de bakresultaten variëren afhankelijk van het type, de kwaliteit en de herkomst van het voedsel.

NL

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:

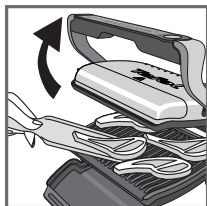
Na het voltooien van uw eerste bereiding:

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.

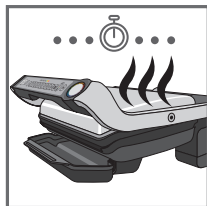
Belangrijk:

- De voorverwarmingsfase moet voor elk nieuwe bereiding worden uitgevoerd.

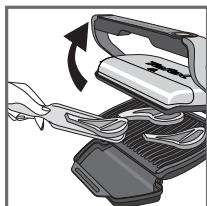
4 Opmerkingen



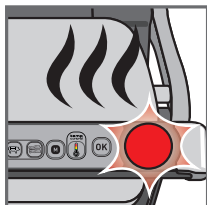
22



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

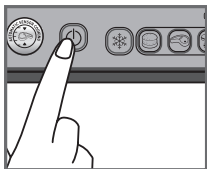
Wanneer het bakproces is afgelopen, activeert het apparaat automatisch de warmhoudfunctie. De gaarheidsindicator wordt rood en er klinkt om de 20 seconden een geluidssignaal. Als het voedsel op de grill blijft liggen, zal het blijven bakken terwijl de grillplaten afkoelen. U kunt het geluidssignaal uitschakelen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

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

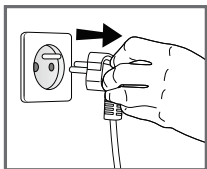
Tweede bereiding

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

5 Reiniging en onderhoud



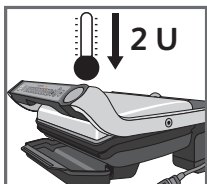
26



27

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

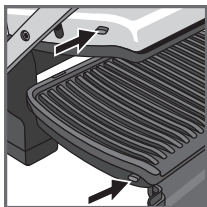
27 Trek de stekker uit het stopcontact.



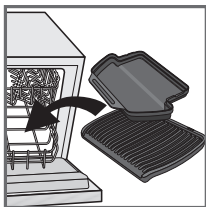
28

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

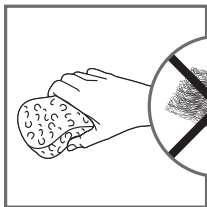
6 Reiniging



29



30



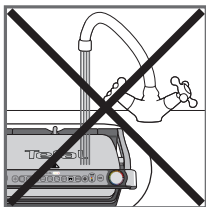
31



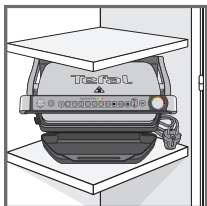
32



33



34



35

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

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

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

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

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
















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

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

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

NL













Probleemoplossingsgids

Probleem	Oorzaak	Oplossing
<p>Knop  is opgelicht</p> <p>+  Blijvende groene gaarheidsindicator</p> <p>+ knop  knippert</p> <p>+ knop  knippert</p>	<ul style="list-style-type: none"> Het apparaat inschakelen of start van een automatische bakcyclus met voedsel tussen de platen en zonder voorverwarmen (handmatige modus werd automatisch geactiveerd). 	<ul style="list-style-type: none"> 2 mogelijkheden: <ul style="list-style-type: none"> – 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.
<p>Het apparaat stopt vanzelf tijdens het voorverwarmen of bakken.</p>	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.
<p> Knipperende witte gaarheidsindicator.</p> <p>+  /  /  /  knop knippert</p> <p>+ Stoppen van geluidssignalen</p>	<ul style="list-style-type: none"> Defect van het apparaat. Product bewaard of gebruikt in een te koude ruimte. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.
<p>Het apparaat laat geen geluidssignaal meer horen.</p>		
<p>Ik heb het voedsel na het voorverwarmen op de grill geplatst, maar de indicator blijft PAARS  en de bakcyclus start niet.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Uw voedsel is dikker dan 4 cm. U hebt de grill niet volledig geopend om het voedsel te plaatsen. Het voedsel werd niet herkend. Het voedsel is te dun, 'OK' knippert. 	<ul style="list-style-type: none"> Het voedsel mag niet dikker dan 4 cm zijn. Open de grill volledig en sluit dan weer. Bevestig het begin van de bereiding met een druk op de  knop.
<p>Het apparaat start de handmatige modus.</p> <p>+  De gaarheidsindicator knippert rood.</p>	<ul style="list-style-type: none"> De voorverwarmingstijd werd afgebroken. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.
<p> Wit knipperend</p> <p>+  knop knippert</p> <p>+ Continue geluidssignalen</p>	<ul style="list-style-type: none"> Defect van het apparaat. 	<ul style="list-style-type: none"> 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			
	Bevoren kipnuggets 			
	Gemarineerde kippenborst			
	Varkensvlees (ontbeend), varkensspek			
	Eendenborst			
Vis	Hele forel			
	Tonijn			
	Reuzengarnalen (wel of niet gepeld)			
	Ongepelde garnalen			
	Gamba's			
Handmatige modus Zie de specifieke snelstartgids	Gegrilde groente en fruit (zelfde afmeting en dikte)		4 verschillende temperatuurstanden	

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Utilización, mantenimiento e instalación del producto: por su seguridad, por favor, consulte los diferentes apartados de estas instrucciones o los pictogramas correspondientes.

Este aparato está diseñado para un uso exclusivamente doméstico. No ha sido concebido para utilizarse en los siguientes casos, que no están cubiertos por la garantía:

- en zonas de cocina reservadas para el personal de almacenes, oficinas y otros entornos profesionales,
- en granjas,
- por clientes de hoteles, moteles y otros espacios residenciales,
- en lugares como habitaciones de huéspedes.

Retire todos los envases, etiquetas y accesorios que hay tanto dentro como fuera del aparato.

Este aparato no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, o por personas sin experiencia ni conocimientos, a no ser que la persona responsable de su seguridad las supervise o les haya proporcionado instrucciones previas sobre el funcionamiento del aparato.

Se recomienda vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato y que no lo utilizan como juguete.

Nunca deje el aparato en funcionamiento sin vigilancia.

 La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.

No toque las superficies calientes del aparato.

Este aparato no debe ponerse en marcha mediante un temporizador exterior ni por un sistema de mando a distancia externo.

Desenrolle el cable por completo.

Si el cable de alimentación está dañado debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio de posventa o por personal cualificado para evitar cualquier peligro.

Si se utiliza un alargador eléctrico, debe tener una sección equivalente y llevar toma de tierra incorporada. Adoptar todas las precauciones necesarias para

que nadie tropiece con el alargador.

Conecte el aparato únicamente a un enchufe con toma de tierra incorporada. Compruebe que la instalación eléctrica es compatible con la potencia y la tensión indicadas debajo del aparato.

No sumerja este aparato. Nunca sumerja el aparato ni el cable en agua.

Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o personas sin experiencia ni conocimientos, siempre que hayan recibido instrucciones o supervisión sobre el uso seguro del aparato y conozcan los riesgos a los que se exponen. La limpieza y el mantenimiento que ha de realizar el usuario no deben ser efectuados por niños, salvo que tengan más de 8 años y estén vigilados.

Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

ATENCIÓN : No calentar ni precalentar el grill sin las 2 placas interiores


Qué debe hacer

- Lea atentamente y tenga a mano estas instrucciones, comunes a las diferentes versiones de los accesorios suministrados con el aparato.
- Si ocurre un accidente, aplique de inmediato agua fría sobre la quemadura y llame a un médico si fuera necesario.
- Antes del primer uso, lave las placas (véase el apartado 5), vierta unas gotas de aceite en las placas y séquelas con un paño suave.
- Tenga cuidado al colocar el cable con o sin alargador; tome todas las precauciones necesarias para no dificultar el paso de las personas alrededor de la mesa, de modo que nadie tropiece con él.
- Los humos de cocción pueden ser peligrosos para los animales que tengan un sistema de respiración especialmente sensible, como los pájaros. Aconsejamos a los propietarios de pájaros que los mantengan alejados del lugar de cocción.
- Mantenga siempre el aparato fuera del alcance de los niños.
- Compruebe que los 2 lados de la placa estén limpios antes de utilizar el aparato.
- Para evitar que se deterioren las placas, utilícelas únicamente con el aparatado para el que han sido diseñadas (ejemplo: no las introduzca en el horno, ni las coloque sobre fogones de gas o una placa eléctrica).
- Cuide de que las placas estén en una posición estable, bien colocadas y encajadas en la base del aparato. Utilice solamente las placas suministradas o adquiridas en el centro de servicio oficial.
- Para preservar el revestimiento de las placas de cocción, utilice siempre una espátula de plástico o madera.
- Utilice únicamente los accesorios suministrados con el aparato o comprados en un centro de servicio autorizado. No los utilice con otros aparatos.

Qué no debe hacer

- No utilice el aparato en el exterior.
- Nunca deje conectado el aparato cuando no vaya a utilizarlo.
- Para evitar el sobrecalentamiento del aparato, no lo coloque en una esquina ni contra una pared.
- Nunca coloque el aparato directamente sobre una superficie frágil (mesa de vidrio, mantel, mueble barnizado, etc.) ni sobre un hule.
- Nunca coloque el aparato sobre un mueble fijado a la pared, sobre una estantería ni cerca de materiales inflamables como toldos, cortinas o estores.
- No coloque el aparato sobre o cerca de superficies resbaladizas o calientes, ni deje el cordón colgando por encima de una fuente de calor (placas de cocción, cocinas de gas).
- No coloque utensilios de cocina en las superficies de cocción del aparato.
- No corte directamente sobre las placas.
- Nunca utilice esponjas metálicas ni detergente en polvo, para no dañar la superficie de cocción (revestimiento antiadherente).
- No desplace el aparato mientras esté en funcionamiento.
- No transporte el aparato cogiéndolo por el asa o los bordes metálicos.
- Nunca utilice el aparato vacío.
- No coloque nunca hojas de aluminio ni ningún otro objeto entre las placas y los alimentos que vaya a cocinar.
- No retire la bandeja de recogida de grasas durante la cocción. En caso de que la bandeja de recogida de grasas esté llena durante la cocción, deje enfriar el aparato antes de vaciarla.
- No coloque la placa caliente bajo el agua o sobre una superficie frágil.
- Para conservar las cualidades antiadherentes del revestimiento, evite calentar demasiado tiempo el aparato vacío.
- Las placas no se deben manipular nunca en caliente.
- No cocinar alimentos envueltos en papel de aluminio
- Para evitar dañar el aparato, nunca realice recetas flambeadas sobre el mismo.
- No coloque nunca hojas de aluminio ni ningún otro objeto entre las placas y las resistencias.
- Nunca caliente ni realice ninguna cocción en posición «grill abierto».
- Nunca caliente el aparato sin las placas de cocción.

Consejos/Información

- Le agradecemos que haya comprado este aparato, exclusivamente destinado a uso doméstico.
- Por su seguridad, este aparato cumple las normas y reglamentaciones aplicables (Directivas de Baja Tensión, Compatibilidad Electromagnética, Materiales en Contacto con Alimentos, Medio Ambiente, etc.).
- En la primera utilización puede desprenderse un ligero olor o humo.
- Para limpiar las placas de cocción, utilice una esponja, agua caliente y jabón de lavavajillas líquido.
- Nuestra empresa se reserva el derecho de modificar en cualquier momento, en interés del consumidor, las características o componentes de sus productos.
- No se puede consumir ningún alimento sólido o líquido que entre en contacto con piezas marcadas con el logo .
- Si los alimentos son demasiado espesos, el sistema de seguridad impide la puesta en marcha del aparato.
- La resistencia no se debe limpiar. Si está sucia de verdad, espere a que se enfríe totalmente y frotela con un paño seco.

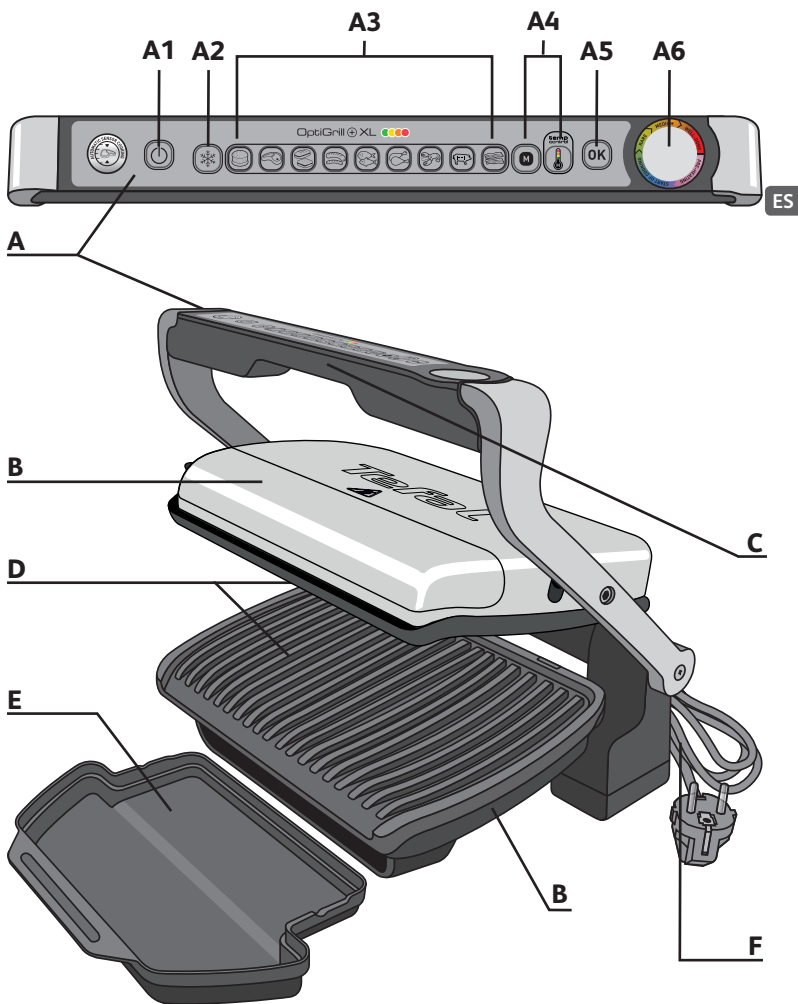
Medio Ambiente



¡Colaboremos con la protección del medio ambiente!

① Su aparato contiene numerosos materiales recuperables o reciclables.

➔ Lleve el aparato a un punto de recogida de residuos o, en su defecto, a un centro de servicio autorizado para que pueda ser procesado.



ES

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

Pre calentamiento



PARPADEO EN MORADO

Esperar.



MORADO FIJO

Final del pre calentamiento
Esperando los alimentos.



AZUL

Inicio de la cocción.



VERDE

Durante el inicio del ciclo de cocción, un pitido avisará al usuario de que el programa de cocción "poco hecho" está listo para empezar.

cocinando - listo para comer



AMARILLO

Cocción "poco hecho".



NARANJA

Cocción "medio hecho".



ROJO

Cocción "bien hecho".



ROJO PARPADEANTE

Final de la cocción "bien hecho".

**mantener caliente
"30' aproximadamente"**



VERDE FIJO

Función manual seleccionada o automáticamente activada. Consulte la Guía de resolución de problemas en la página 126".



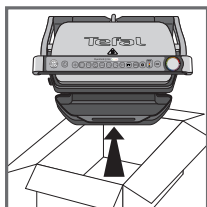
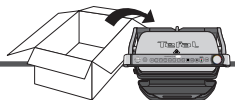
BLANCO PARPADEANTE

Consulte la "Guía de resolución de problemas".
Entre en contacto con el servicio al consumidor.

Guía de programas de cocción automática

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

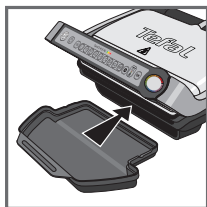
Nivel 1



1



2



3



4

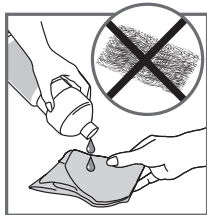
1 Retire todo el material de embalaje, adhesivos y accesorios de dentro y de fuera del aparato. El adhesivo de color del indicador de nivel de cocción puede cambiarse, según el idioma. Puede sustituirlo por uno de los que vienen en el embalaje.

ES

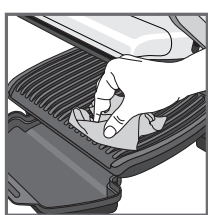
2 Antes de usar el aparato por primera vez, limpie bien las placas con agua tibia y un poco de detergente lavavajillas, enjuáguelas y séquelas completamente.

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

2 Pre calentamiento



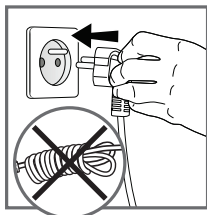
5



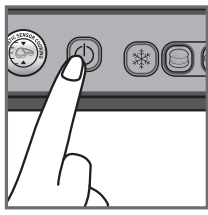
6

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 pre calentamiento.



7

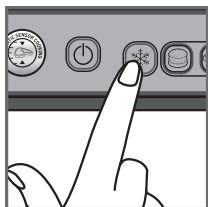


8

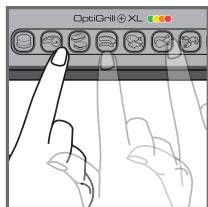
6 Retire el exceso de aceite con papel de cocina.

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

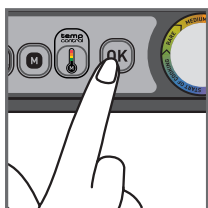
9 Si los alimentos que desea cocinar están congelados, presione el botón de "alimentos congelados".

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

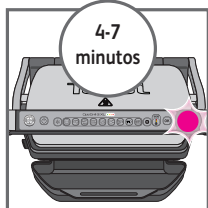
9 Programas de modo de cocción automático y modo manual con 4 niveles de temperatura diferentes.

	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.		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 4niveles de temperatura (verde, amarillo, naranja y rojo). Ver el manual específico de la guía de inicio rápido.
	Seleccione este programa de cocción si desea cocinar pescado.		
	Seleccione este programa de cocción si desea cocinar aves.		

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 71.



11

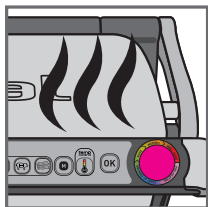


12

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

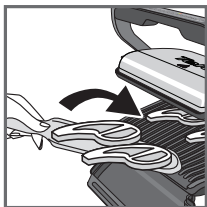
13 Se escuchará un pitido, el indicador de nivel de cocción dejará de parpadear en color morado y el modo de precalentamiento habrá finalizado.

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

3 Cocción



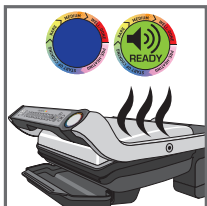
14



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.

ES

3 Cocción



19



20



21

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

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.

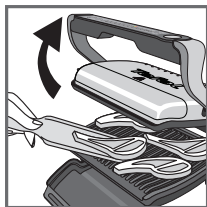
Cómo cocinar otra tanda de alimentos:

Una vez finalizada la primera tanda:

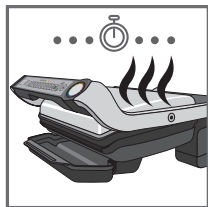
1. Asegúrese de que el aparato está cerrado sin alimentos dentro.
2. Seleccione el modo/programa apropiado de cocción (este paso es necesario incluso si va a seleccionar el mismo tipo de modo de cocción que ha utilizado con la tanda anterior de alimentos).
3. Presione el botón "OK": El aparato comenzará 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.



22



23



24



25

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**.

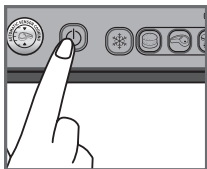
Observación: El sistema de seguridad del aparato lo apagará automáticamente al cabo de un cierto tiempo.

Cocción de una segunda tanda

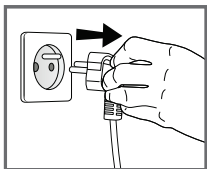
Si desea cocinar más alimentos, consulte la sección 21.

ES

5 Limpieza y mantenimiento



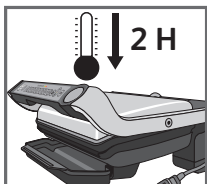
26



27

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

27 Desenchufe el aparato de la toma de corriente.

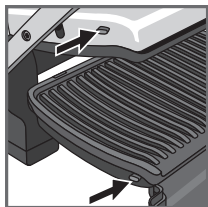
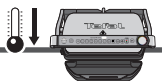


28

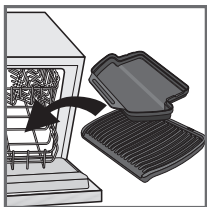
28 Déjelo enfriar durante al menos 2 horas.

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

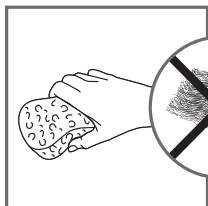
6 Limpieza



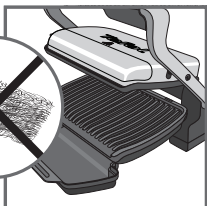
29



30



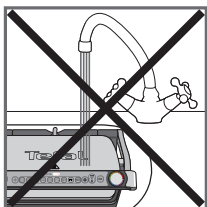
31



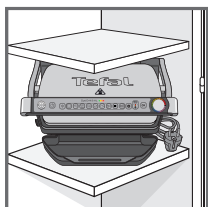
32



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, límpielas 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.

ES

Resolución de problemas

Problema	Causa	Solución
Botón  encendido +  indicador verde Fijo + Botón  parpadeando + Botón  parpadeando	<ul style="list-style-type: none"> • 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). 	<ul style="list-style-type: none"> • 2 opciones posibles: <ul style="list-style-type: none"> - 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.	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
 Indicador blanco Parpadeando. +  /  /  /  botón parpadeando + Pitido discontinuo	<ul style="list-style-type: none"> • Fallo del aparato. • El aparato se ha almacenado o utilizado en una habitación demasiado fría. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
El aparato ya no emite pitidos.	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 .
Después del precalentamiento, he puesto alimentos en el grill pero el indicador sigue color MORADO  y el ciclo de cocción no empieza.	<ul style="list-style-type: none"> • El tiempo de precalentamiento ha sido demasiado corto. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vigile la cocción de vez en cuando (Para uso en modo manual). O • Detenga el grill, retire los alimentos, cierre el grill, seleccione un nuevo ciclo de cocción y espere a que finalice la fase de precalentamiento.
El aparato se activa en modo manual. +  El indicador parpadeará en rojo.	<ul style="list-style-type: none"> • Fallo del aparato 	<ul style="list-style-type: none"> • Desenchufe el aparato y entre en contacto con el Servicio al consumidor.
Parpadeo  en blanco +  botón parpadeando + Pitido continuo	<ul style="list-style-type: none"> • Fallo del aparato 	<ul style="list-style-type: none"> • 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

Ver el manual específico de la guía de inicio rápido.

Verdura y fruta a la parrilla
(Deben ser del mismo corte y grosor)



4 niveles de temperatura diferentes

Para alimentos congelados, presione antes de seleccionar el programa.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Utilização, manutenção e instalação do seu produto : para sua segurança, consulte os vários parágrafos deste folheto ou os pictogramas correspondentes.

Esse produto destina-se exclusivamente ao uso doméstico. Não foi concebido para ser usado nos seguintes casos, que não são abrangidos pela garantia:

- em zonas de cozinha reservadas aos funcionários nas lojas, escritórios e outros espaços profissionais;
- em quintas,
- por clientes de hotéis, motéis e outros espaços de natureza residencial,
- em ambientes de tipo quarto de hóspedes.

Retirar todo o material de embalagem, autocolantes ou outros acessórios, tanto no interior como no exterior do aparelho.

Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correta utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

É importante vigiar as crianças para garantir que não brincam com o aparelho e que não o utilizam como um brinquedo.

Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.

 A temperatura das superfícies acessíveis pode alcançar níveis elevados quando o aparelho está em funcionamento.

Não toque nas superfícies quentes do aparelho.

Esse aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento com um temporizador exterior ou através de um sistema de comando à distância separado.

Desenrole totalmente o cabo.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Serviço de Assistência Técnica autorizado ou por um técnico igualmente qualificado, por forma a evitar qualquer situação de para o utilizador.

Se utilizar uma extensão elétrica, esta deve ter uma secção pelo menos

equivalente, e ter uma tomada com ligação de terra incorporada. Tome as devidas precauções para que ninguém tropece.

O aparelho apenas deve ser ligado a uma tomada com ligação à terra incorporada. Certifique-se de que a instalação elétrica é compatível com a potência e a tensão indicadas por baixo do aparelho.

Nunca mergulhe o aparelho nem o cabo em água ou qualquer outro líquido. O aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimentos, desde que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a utilização do aparelho em segurança e que compreendam os perigos envolvidos. A limpeza e a manutenção do mesmo por parte do utilizador não devem ser realizadas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas. Manter o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

ATENÇÃO : Não aqueça nem preaqueça o grelhador sem as duas placas colocadas no interior


O que pode fazer

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para futuras utilizações. Estas instruções são as mesmas para as várias versões consoante os acessórios fornecidos com o aparelho.
- Caso ocorra um acidente, passe imediatamente água fria sobre a zona queimada e consulte um médico, se necessário.
- Quando utilizar o aparelho pela primeira vez, lave as placas (consulte o parágrafo 5), deite um pouco de óleo sobre as placas e limpe com um pano macio.
- Tenha atenção à localização do cabo, com ou sem extensão. Tome as devidas precauções para não perturbar a circulação das pessoas à volta da mesa e evitar que alguém tropece.
- Os fumos de cozedura podem ser perigosos para os animais com sistema respiratório particularmente sensível, como os pássaros. Aconselhamos os proprietários de pássaros a afastá-los do local de cozedura.
- Mantenha sempre o aparelho fora do alcance das crianças.
- Certifique-se de que as duas faces da placa estão bem limpas antes de utilizá-las.
- Para evitar danificar as placas, utilize-as apenas no aparelho para o qual foram concebidas (por ex.: não coloque num forno, sobre um fogão ou uma placa elétrica...).
- Certifique-se de que as placas estão estáveis, devidamente posicionadas e encaixadas na base do aparelho. Utilize apenas as placas fornecidas ou adquiridas no Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Para preservar o revestimento das placas de cozedura, utilize sempre uma espátula de plástico ou madeira.
- Utilize apenas os acessórios fornecidos com o aparelho ou adquiridos num Serviço de Assistência Técnica autorizado. Não utilize com outros aparelhos.

O que não pode fazer

- Não utilize o aparelho no exterior.
- Nunca ligue o aparelho quando não é utilizado.
- A fim de evitar o sobreaquecimento, não o coloque num canto nem encostado a uma parede.
- Nunca coloque o aparelho diretamente sobre um suporte frágil (mesa de vidro, toalha, móvel envernizado, etc.) ou sobre um suporte de tipo toalha de plástico.
- Nunca coloque o aparelho por baixo de móveis fixados na parede, prateleiras, ou perto de materiais inflamáveis como estores, cortinas, tapetes.
- Não coloque o aparelho sobre ou junto a superfícies escorregadias ou quentes, nem deixe o cabo pendurado por cima de uma fonte de calor (placas de cozedura, fogões a gás, etc.).
- Nunca coloque utensílios de cozinha sobre as superfícies de cozedura do aparelho.
- Nunca corte os alimentos diretamente sobre as placas.
- Nunca utilize um esfregão metálico, nem pó abrasivo para não danificar a superfície de cozedura (ex: revestimento antiaderente).
- Não desloque o aparelho durante a sua utilização.
- Não transporte o aparelho pela pega ou pelo cabo.
- Nunca coloque o aparelho a funcionar em vazio.
- Nunca coloque uma folha de papel alumínio nem qualquer outro objeto entre as placas e os alimentos a cozinhar.
- Nunca retire a gaveta de recolha de gorduras durante a cozedura. Se a gaveta de recolha de gorduras ficar cheia durante a cozedura, deixe o aparelho arrefecer antes de esvaziá-la.
- Não coloque a placa quente debaixo de água ou sobre uma superfície frágil.
- Para conservar as qualidades antiaderentes do revestimento, evite deixar aquecer o aparelho vazio durante muito tempo.
- Nunca pegue nas placas enquanto estiverem quentes.
- Não cozinhe em papelote.
- Para evitar a degradação do aparelho, não faça receitas "flambé" no mesmo.
- Nunca coloque uma folha de papel alumínio nem qualquer outro objeto entre as placas e as resistências.
- Nunca aqueça nem cozinhe em posição «grelhador aberto».
- Nunca aqueça o aparelho sem as placas de cozedura.

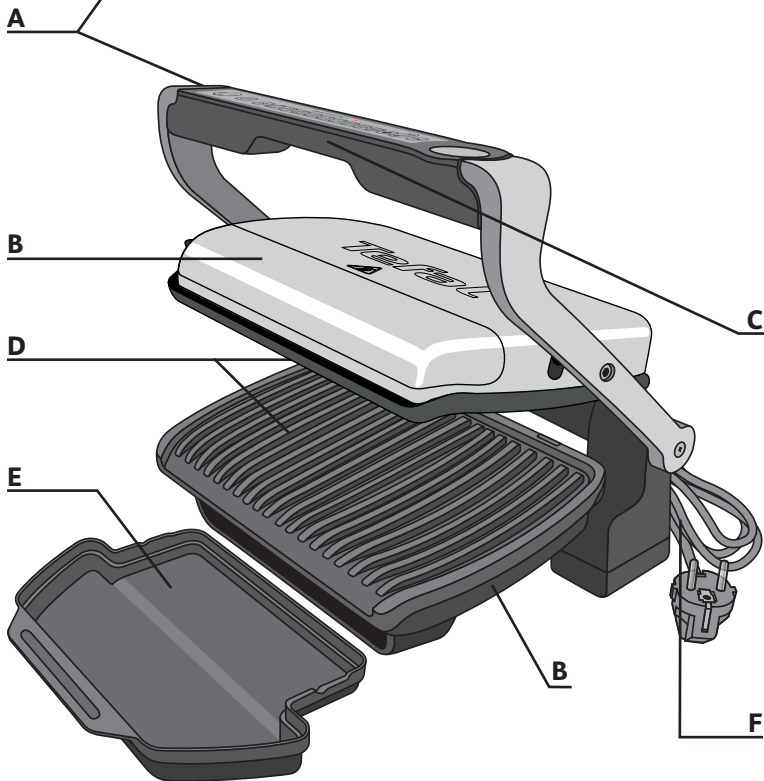
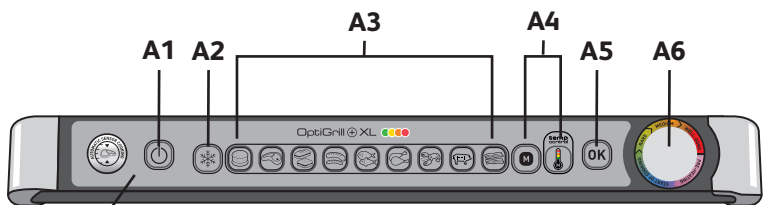
Conselhos/Informações

- Obrigado por ter adquirido este aparelho, destinado exclusivamente a utilização doméstica.
- Para sua segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e regulamentos aplicáveis (Diretivas Baixa tensão, Compatibilidade Eletromagnética, Materiais em contacto com os alimentos, Ambiente...).
- Aquando da primeira utilização, pode ocorrer uma ligeira libertação de cheiro ou fumo.
- Limpe as placas de cozedura com uma esponja, água quente e detergente para a louça.
- A nossa empresa reserva-se o direito de alterar a qualquer momento, para benefício do consumidor, as características ou componentes dos seus produtos.
- Qualquer alimento sólido ou líquido que entre em contacto com as peças marcadas com o símbolo  não deverá ser consumido.
- Se os alimentos forem demasiado espessos, o sistema de segurança impede o arranque do aparelho.
- A resistência não deve ser limpa. Se estiver muito suja, deixe-a arrefecer por completo e friccione-a com um pano seco.

Ambiente

Proteção do ambiente em primeiro lugar!

- ① O aparelho contém vários materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
- ➔ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.



PT

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



PÚRPURA CINTILANTE
Aguarde.



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

início da cozedura



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



AMARELO
"Mal passado"



COR-DE-LARANJA
"Médio"



VERMELHO
"Bem passado"

manter quente "cerca de 30 minutos"



VERMELHO CINTILANTE
Final da cozedura "bem passado"



VERDE CONTÍNUO
Função manual selecionada ou ativada automaticamente, consultar o "Guia de Resolução de Problemas, página 140".

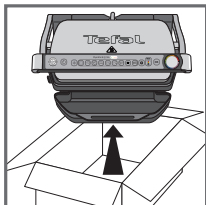
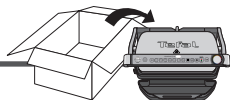


BRANCO CINTILANTE
Consultar o "Guia de Resolução de Problemas".
Contactar o Centro de Contacto do Consumidor

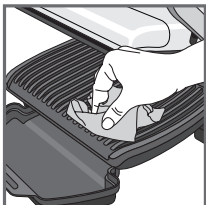
Guia dos programas de cozedura automáticos

- | | | |
|--------------------|----------------|---|
| 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 / Sanduíche | Marisco | |
| Salsichas/borrego | Carne de porco | |

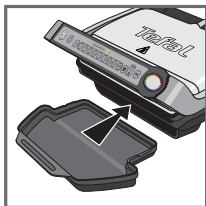
1 Preparação



1



2



3



4

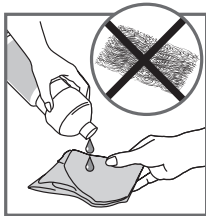
1 Retire todas as embalagens, autocolantes e acessórios existentes no interior e no exterior do aparelho. O autocolante colorido no indicador do nível de cozedura pode ser alterado, consoante o idioma. Pode substituí-lo pelo que está dentro da embalagem.

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

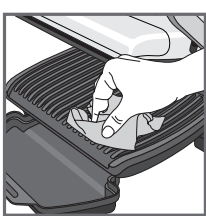
3-4 Coloque o tabuleiro de recolha de sucos, amovível, na parte da frente do aparelho.

PT

2 Pré-aquecimento



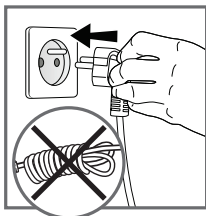
5



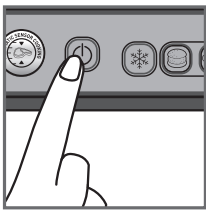
6

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.



7

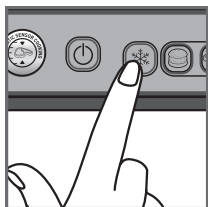


8

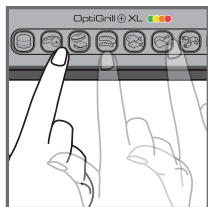
6 Retire o excesso de óleo com um papel de cozinha limpo.

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

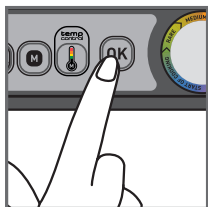
9 Se o alimento que pretende cozinhar estiver congelado prima o botão "alimentos congelados".

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

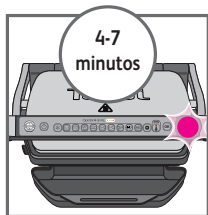
9 programas de cozedura automática e um modo manual com 4 opções de temperatura

	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.		Se selecionar o modo Manual a luz do indicador fica verde e pode controlar manualmente o tempo de cozedura. 4 opções de temperatura disponíveis neste modo manual (verde, amarelo, cor-de-laranja e vermelho). Consultar o guia de iniciação rápida especificado no manual.
	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 85.



11

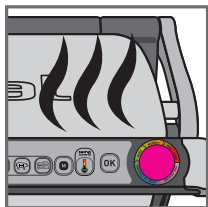


12

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.

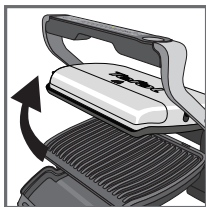


13

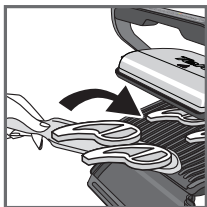
13 Ouve-se um aviso sonoro e o indicador do nível de cozedura deixa de pisca a púrpura indicando que o modo de pré-aquecimento está concluído.

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

3 Cozedura



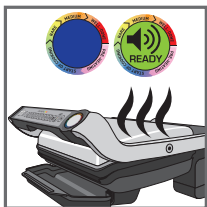
14



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.

PT

3 Cozedura



19



20



21

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.

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.

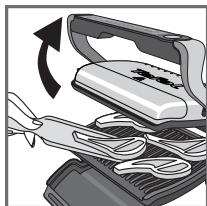
Como cozinhar uma nova dose de alimentos:

Quando terminar de cozinhar a primeira dose:

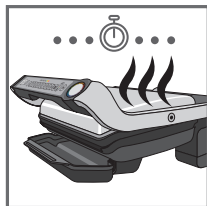
1. Certifique-se de que o aparelho está fechado e sem alimentos no interior.
2. Selecione o modo/programa de cozedura adequado (este passo é necessário mesmo que vá escolher o mesmo modo de cozedura da dose de alimentos anterior).
3. Prima o botão "OK": o aparelho começa a pré-aquecer. O pré-aquecimento 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.



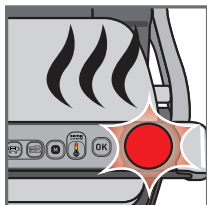
22



23



24



25

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.

PT

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".

25 Função para manter os alimentos quentes

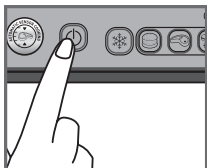
Quando o processo de cozedura terminar, o aparelho continuará a funcionar automaticamente para manter os alimentos quentes, o indicador do nível de cozedura fica automaticamente vermelho e um aviso sonoro é emitido a cada 20 segundos. Os alimentos deixados no grelhador continuarão a cozinhar, enquanto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

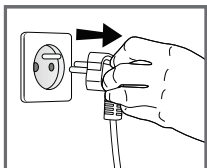
Cozinhar de novo

Se deseja cozinhar mais alimentos, consulte a secção 21.

5 Limpeza e manutenção



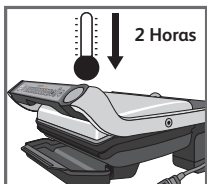
26



27

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

27 Retire a ficha da tomada.

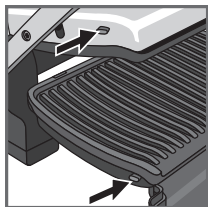
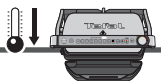


28

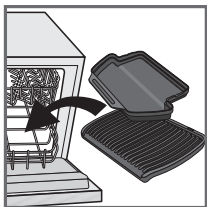
28 Deixe-o arrefecer durante pelo menos 2 horas.

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

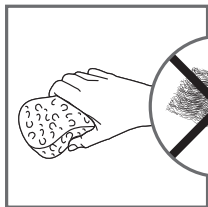
6 Limpeza



29



30



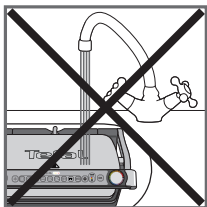
31



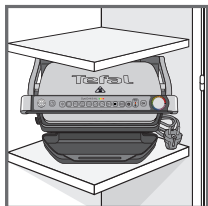
32



33



34



35

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 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 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.

PT













Resolução de problemas


Problema	Causa	Solução
<p>Botão  aceso</p> <p>+  Luz indicadora verde Constante</p> <p>+ Botão  a piscar</p> <p>+ Botão  a piscar</p>	<ul style="list-style-type: none"> 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). 	<ul style="list-style-type: none"> 2 opções: <ul style="list-style-type: none"> – 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, re programe-o e aguarde o final do pré-aquecimento.
<p>O aparelho deixa de funcionar durante o ciclo de pré-aquecimento ou durante a cozedura.</p>	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.
<p> Luz indicadora branca a piscar.</p> <p>+ Qualquer destes botões  /  /  /  a piscar</p> <p>+ Tonalidade de aviso intermitente</p>	<ul style="list-style-type: none"> Avaria do aparelho. Aparelho armazenado ou usado numa divisão demasiado fria. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.
<p>O aparelho deixou de emitir tonalidades de aviso.</p>		
<p>Após o pré-aquecimento coloquei o alimento no grelhador mas o indicador mantém-se PÚRPURA  e não inicia o ciclo de cozedura.</p>	<ul style="list-style-type: none"> 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 ínfima, o "OK" está a piscar. 	<ul style="list-style-type: none"> 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 .
<p>O aparelho iniciou-se em modo manual</p> <p>+  A luz do indicador começou a piscar, vermelho.</p>	<ul style="list-style-type: none"> O tempo de pré-aquecimento foi reduzido. 	<ul style="list-style-type: none"> Monitorize periodicamente a cozedura (para utilização em modo manual). Ou Pare o grelhador, retire os alimentos, feche o grelhador, seleccione o novo programa de cozedura que pretende e espere que o ciclo de pré-aquecimento termine.
<p>Pisca  a branco.</p> <p>+ o botão  está a piscar</p> <p>+ Tonalidade de aviso contínua</p>	<ul style="list-style-type: none"> Avaria do aparelho 	<ul style="list-style-type: none"> 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 / Sanduíche	Cozinhado ao de leve	Levemente 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			
		 mal passado	 médio	 bem passado	
Pão	Fatias de pão, sanduíches				
	Hambúrguer: (após pré-cozinhar a carne)				
Carne e Aves	Borrego (sem osso)				
	Fatias 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.

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

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

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

Всегда

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


специализированном сервисном центре.

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

Никогда

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

Советы и информация

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

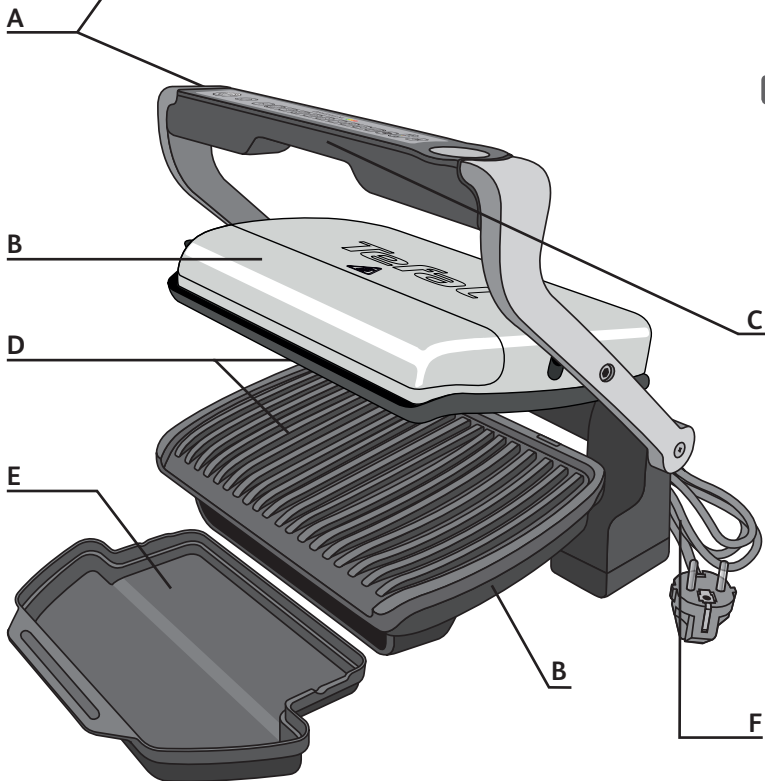
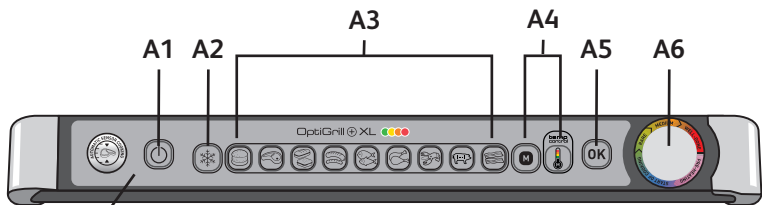
Окружающая среда



Защита окружающей среды превыше всего!

- ① Данное устройство содержит материалы, пригодные для переработки и вторичного использования.

➔ Сдайте его в ближайший пункт сбора отходов.



RU

Описание

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

Цветовое руководство для индикатора уровня приготовления

Предварительный разогрев



МИГАЕТ ФИОЛЕТОВЫМ
Ожидание.



СВЕТИТСЯ ФИОЛЕТОВЫМ
Окончание предварительного разогрева
Можно класть пищу.

Начало приготовления



СИНИЙ
Начало приготовления.



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

Приготовление — готово к употреблению в пищу



ЖЕЛТЫЙ
Прожарка «с кровью»



ОРАНЖЕВЫЙ
Средняя прожарка



КРАСНЫЙ
Полная прожарка
Окончание приготовления.



МИГАЕТ КРАСНЫМ
Окончание приготовления до уровня «полная прожарка»



СВЕТИТСЯ ЗЕЛЕНЫМ
Выбрана или автоматически активирована ручная функция, см. раздел «Инструкции по устранению неполадок» на стр. 98.

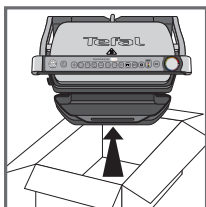


МИГАЕТ БЕЛЫМ
Неисправность устройства.
См. раздел «Инструкции по устранению неполадок».
Обратитесь в сервисный центр.

Руководство по программам приготовления

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

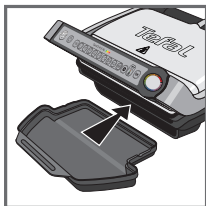
1 Подготовка



1



2



3



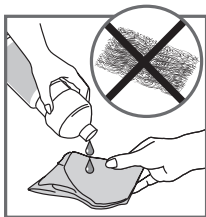
4

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.

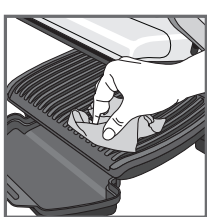
2 Перед первым использованием тщательно помойте пластины при помощи теплой воды и небольшого количества моющего средства, ополосните и тщательно вытрите.

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

2 Предварительный разогрев



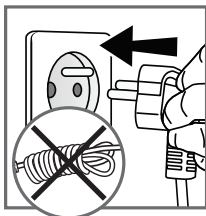
5



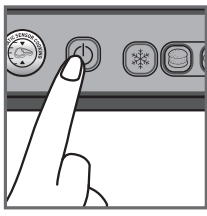
6

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

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



7

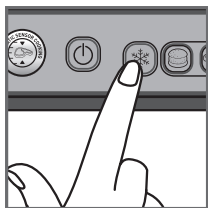


8

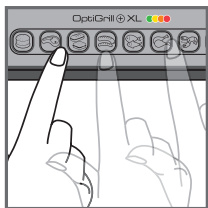
7 Перед началом предварительного разогрева убедитесь, что нижняя и верхняя пластины гриля правильно установлены на устройство. Подключите устройство к источнику питания (помните, что кабель должен быть полностью размотан).

8 Нажмите кнопку включения/выключения.

Внимание! Убедитесь, что между пластинами нет пищи.



9



10

9 Если необходимо приготовить замороженную пищу, нажмите соответствующую кнопку.

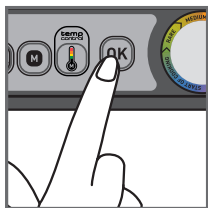
10 Выберите режим приготовления, соответствующий типу пищи.

Совет, особенно относящийся к приготовлению мяса:

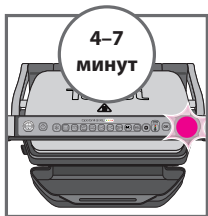
результаты приготовления по предустановленным программам могут меняться в зависимости от происхождения, нарезки и качества приготовляемой пищи. Программы были настроены и проверены для приготовления еды хорошего качества.

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

Если вы не уверены, какой режим приготовления использовать для других продуктов, которые не перечислены выше, см. руководство на стр. 99.



11

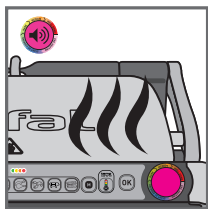


12

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

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

12 Подождите 4–7 минут.



13

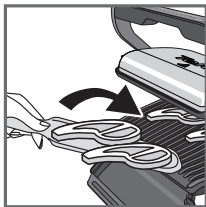
13 После звукового сигнала, когда индикатор перестанет мигать фиолетовым, предварительный разогрев будет завершен.

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

3 Приготовление пищи



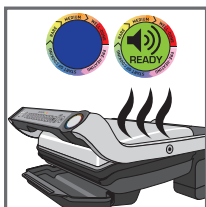
14



15



16



17



18

14-15 После предварительного разогрева устройство готово к использованию.

Откройте гриль и поместите пищу на пластину.

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

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

Закройте устройство, чтобы начать цикл приготовления.

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

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

В процессе приготовления звуковой сигнал 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



21

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

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

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

Последующее приготовление пищи

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

Как приготовить последующую порцию пищи

После приготовления первой порции выполните следующее.

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

Важно!

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

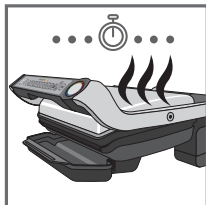
Напоминание. Перед началом предварительного разогрева убедитесь, что устройство закрыто и внутри него нет остатков пищи.

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

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



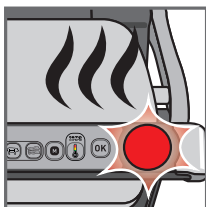
22



23



24



25

22-23-24

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

25 Функция сохранения тепла

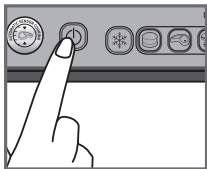
RU

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».

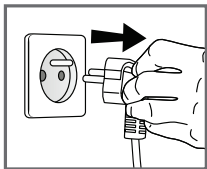
Примечание.

Предохранительная система автоматически отключит устройство через определенное время.

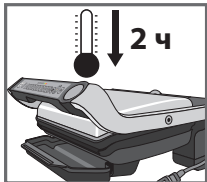
5 Очистка и обслуживание



26



27



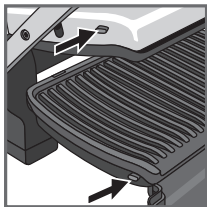
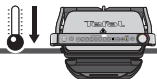
28

26 Нажмите кнопку включения/выключения, чтобы выключить устройство.

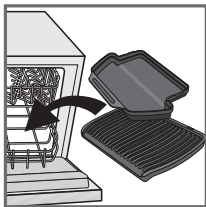
27 Отключите устройство от розетки электросети.

28 Дайте устройству остыть не менее 2 часов.

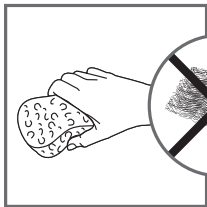
Чтобы избежать случайных ожогов, перед очисткой дайте грилю полностью остыть.



29



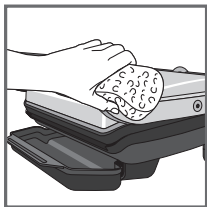
30



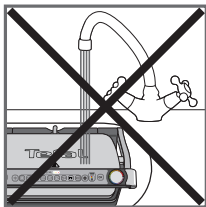
31



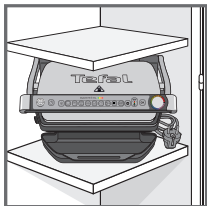
32



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 мощного 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.

RU

Инструкции по устранению неполадок

Проблема	Причина	Решение
<p>Кнопка  мигает</p> <p>+  Индикатор светится зеленым</p> <p>+ Кнопка  мигает</p> <p>+ Кнопка  светится</p>	<ul style="list-style-type: none"> Включение устройства или запуск автоматического цикла приготовления с пищей внутри, но без предварительного разогрева пластин (ручной режим активируется автоматически). 	<ul style="list-style-type: none"> 2 возможных варианта: <ul style="list-style-type: none"> Выберите настройку температуры, нажав кнопку  а затем нажмите кнопку «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.
<p>Устройство остановилось во время цикла предварительного разогрева или приготовления.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Устройство было слишком долго открыто в процессе приготовления. Устройство слишком долго работало без продуктов внутри после окончания разогрева или в процесс сохранения тепла. 	<ul style="list-style-type: none"> Отключите устройство от электросети и оставьте на 2–3 минуты, затем запустите процесс заново. При следующем использовании старайтесь быстрее открывать и закрывать устройство для достижения лучших результатов приготовления пищи. Если проблема возникнет снова, свяжитесь с местным сервисным центром Tefal.
<p> Индикатор мигает белым</p> <p>+ кнопка  /  /  мигает</p> <p>+ Прерывистый звуковой сигнал</p>	<ul style="list-style-type: none"> Неполадки с устройством. Устройство используется или хранится в слишком холодном помещении. 	<ul style="list-style-type: none"> Отключите устройство и подключите его снова, затем немедленно перезапустите цикл предварительной подготовки. Если проблема не устраняется, обратитесь в службу поддержки.
<p>Устройство больше не издает звуковой сигнал.</p>		
<p> Индикатор мигает белым</p> <p>+ Кнопка  мигает</p> <p>+ Непрерывный звуковой сигнал</p>	<ul style="list-style-type: none"> Неполадки с устройством. 	<ul style="list-style-type: none"> Отключите устройство от электросети и свяжитесь со службой поддержки.
<p>После предварительного разогрева пища была помещена внутрь и устройство было закрыто,  но индикатор остался фиолетовым, а процесс приготовления не начался.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Пища внутри устройства толще 4 см. Гриль был не полностью открыт при размещении внутри него пищи. Устройство не распознает пищу внутри. Количество пищи недостаточное, кнопка «OK» мигает. 	<ul style="list-style-type: none"> Толщина пищи не должна превышать 4 см. Откройте гриль полностью, затем закройте снова. Подтвердите начало процесса приготовления, нажав кнопку .
<p>Устройство перешло в ручной режим</p> <p>+  Индикатор мигает красным.</p> <p>+ кнопка  и  индикатор светятся</p>	<ul style="list-style-type: none"> Время предварительного разогрева было прервано. 	<ul style="list-style-type: none"> Периодически следите за процессом приготовления (для использования в ручном режиме). или Выключите гриль, извлеките пищу, закройте гриль, выберите новую программу приготовления и дождитесь окончания цикла предварительного разогрева.

Руководство по приготовлению пищи (автоматические программы)

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

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

Руководство по приготовлению пищи (включая ручной режим)

Продукты питания		Программа приготовления	Уровень прожарки		
					
			с кровью	средняя прожарка	полная прожарка
Хлеб	Ломтики хлеба, тосты				
	Бургер: (после предварительного разогрева мяса)				
Мясо и птица	Баранина (без костей)				
	Ломтик ветчины				
	Замороженные куриные наггетсы 				
	Маринованные куриные грудки				
	Свиное филе (без костей), свиная 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.	Овощи и фрукты на гриле (необходимо нарезать одинакового размера и толщины)		4 различные настройки температуры		

Для замороженной пищи нажмите , прежде чем выбирать программу приготовления.

ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ НҰСҚАУЛАР МАҢЫЗДЫ САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

Пайдалану, техникалық қызмет көрсету және өнімді орнату туралы нұсқаулар: қауіпсіздік үшін осы пайдалану нұсқаулығының барлық бөлімдерін, соның ішінде байланысты пиктограммаларды оқып шығыңыз.

- Бұл құрылғы тек іште, үйде пайдалануға арналған. Ол келесі жағдайларда пайдалануға арналмаған және кепілдік олар үшін қолданылмайды:
 - дүкендердегі, кеңселердегі және басқа жұмыс орталарындағы қызметкерлердің асүй аумақтары;
 - ферма үйлері;
 - қонақ үйлердегі, мотельдердегі және басқа тұрғын түріне жататын орталардағы клиенттер;
 - төсек және таңғы ас түріне жататын орталар.
- Бірінші рет пайдалану алдында бүкіл орауыш материалдарын, стикерлерді және қосалқы құралдарды құрылғының ішінен және сыртынан алыңыз.
- Бұл құрылғыны дене, сезім немесе ақыл-ой қабілеттері төмен адамдар (соның ішінде балалар) немесе тәжірибесі және білімі жоқ адамдар тек қауіпсіздігіне жауапты ересектің қадағалауымен немесе сол адам құрылғыны пайдалану туралы нұсқаулар берсе пайдалана алады. Балалардың құрылғымен ойнамауын және ойыншық ретінде пайдаланбауын қадағалау керек.
- Бұл құрылғыны 8 жастағы және одан үлкен балалар және дене, сезім немесе ақыл-ой

қабілеттері тмөен немесе тәжірибесі және білімі жоқ адамдар қадағаланса немесе құрылғыны қауіпсіз жолмен пайдалану туралы нұсқаулар берілсе және қатысты қауіптерді түсінсе пайдалана алады. 8 жастан үлкен болса және қадағаланса ғана тазалау мен пайдаланушының техникалық қызмет көрсетуін балалар орындай алады.

- Құрылғыны және оның сымын 8 жасқа толмаған балалардан аулақ ұстаңыз.
- Пайдалану кезінде құрылғыны ешқашан қараусыз қалдырмаңыз.
-  Құрылғы жұмыс істеп жатқанда ашық бет температуралары жоғары болуы мүмкін. Құрылғының ыстық беттеріне ешқашан тимеңіз.
- Бұл құрылғы сыртқы таймер немесе бөлек қашықтан басқару жүйесі арқылы пайдалануға арналмаған.
- Құрылғыны розеткаға қосу алдында қуат сымын толығымен шығарыңыз.
- Қуат сымы зақымдалса, кез келген қауіпті болдырмау үшін оны өндіруші немесе сатудан кейін қызмет көрсету орталығы ауыстыруы керек.
- Ұзартқыш сымды пайдаланбаңыз. Осылай істеуге жауапкершілік қабылдасаңыз, тек жақсы күйдегі, жерге қосылымы бар ашасы бар және құрылғының қуат көрсеткішіне жарамды ұзартқыш сымды пайдаланыңыз. Кез келген адамның ұзартқыш сымға шалынуын болдырмау үшін барлы қажетті сақтық шараларын қолданыңыз.
- Құрылғыны әрқашан жерге қосылған розеткаға қосыңыз.
- Электр қуат көзі құрылғының төменгі жағында көрсетілген қуат көрсеткішімен және кернеумен

үйлесімді екенін тексеріңіз.

- Әзірлеу плиталарын тазалау үшін губканы, ыстық суды және жуу сұйықтығын пайдаланыңыз.
- Құрылғыны, оның қуат сымын немесе ашасын суға немесе ешбір басқа сұйықтыққа батырушы болмаңыз.

ЕСКЕРТУ: Гриль ішіндегі 2 әзірлеу плиталарынсыз қыздырмаңыз немесе алдын ала қыздырмаңыз.

Істеуге болатын нәрселер

- Құрылғыңызбен бірге қамтамасыз етілген қосалқы құралдарға байланысты әртүрлі нұсқаларға жалпы болып табылатын нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз және жақын жерде сақтаңыз.
- Сәтсіз жағдай орын алса, күйген жерді салқын сумен бірден шайыңыз және қажет болса, дәрігерді шақырыңыз.
- Бірінші рет пайдалану алдында тәрекелерді жуыңыз (5-бөлімді қараңыз), плиталарға азғантай әзірлеу майын құйыңыз және жұмсақ шүберекпен немесе қағаз сүлгімен сүртіңіз.
- Ұзартқыш пайдаланылсын немесе пайдаланылмасын, қуат сымын қонақтар шалынусыз үстелдің айналасында еркін қозғала алатындай орналастырыңыз.
- Әзірлеу түтіндері құстар сияқты тыныс алу жүйесі аса сезімтал жануарлар үшін қауіпті болуы мүмкін. Біз құс иелеріне құстарды әзірлеу аумағынан аулақ ұстауды ұсынамыз.
- Құрылғыны әрқашан балалардан аулақ ұстаңыз.
- Пайдалану алдында плитаның екі беті де таза екенін тексеріңіз.
- Плиталарды зақымдап алмау үшін тек өздері арналған құрылғыда пайдаланыңыз (мысалы, духовкаға, газ сақинасына немесе электр ыстық плитаға, т.б. қоймаңыз).
- Плиталар қозғалмай тұрғанына, жақсы орналастырылғанына және құрылғыға дұрыс бекітілгеніне көз жеткізіңіз. Тек құрылғымен бірге қамтамасыз етілген немесе бекітілген сервистік орталықтан сатып алынған плиталарды пайдаланыңыз.
- Әзірлеу плиталарын зақымдап алмау үшін әрқашан ағаш немесе пластик қалақты пайдаланыңыз.
- Тек құрылғымен бірге қамтамасыз етілген немесе бекітілген сервистік орталықтан сатып алынған бөліктерді немесе қосалқы құралдарды пайдаланыңыз. Оларды басқа құрылғылар немесе мақсат үшін пайдаланбаңыз.

Істеуге болмайтын нәрселер

- Құрылғыны сыртта пайдаланбаңыз.
- Розеткаға қосулы немесе пайдалану кезінде құрылғыны ешқашан қараусыз қалдырмаңыз.
- Құрылғының қызып кетуін болдырмау үшін бұрышқа немесе қабырға буфетінің астына қоймаңыз.
- Құрылғыны тікелей сынғыш бетке (шыны үстел, дастархан, лакталған жиһаз, т.б.) немесе шай сүлгісі сияқты жұмсақ бетке ешқашан қоймаңыз.
- Құрылғыны қабырғаға жалғанған буфет немесе сөре астына, я болмаса жалюзи, перде немесе қабырға кілемдері сияқты тұтанғыш материалдардың жанына ешқашан қоймаңыз.

- Құрылғыны ыстық немесе сырғанақ беттерге немесе олардың жанына ешқашан қоймаңыз; қуат сымы құрылғының ыстық бөліктеріне ешқашан жақын болмауы немесе оларға тимеуі керек, жылу көзіне жақын болмауы немесе үшкір жиектерде тұрмауы керек.
- Құрылғының әзірлеу беттеріне асүй керек-жарақтарын қоймаңыз.
- Тамақты тікелей плиталарда ешқашан кеспеніз,
- Металл қырғыштарды, абразивті қырғышты немесе қатты қырғыш ұнтақты пайдаланбаңыз, өйткені бұл жабыспайтын қабатты зақымдауы мүмкін.
- Пайдаланып жатқанда құрылғыны жылжытпаңыз.
- Құрылғыны тұтқасынан немесе металл сымдардан ұстамаңыз.
- Құрылғыны ешқашан бос күйінде іске қоспаңыз.
- Плита және әзірленіп жатқан тамақ арасында алюминий фольганы немесе басқа заттарды пайдаланбаңыз.
- Әзірлеу кезінде май жинау науасын алмаңыз. Әзірлеу кезінде май жинау науасы толып кетсе: босату алдында құрылғыны суытыңыз.
- Ыстық плитаны сынғыш бетке немесе су астына қоймаңыз.
- Қабаттың жабыспау сипаттарын сақтау үшін құрылғы бос кезде артық алдын ала қыздырмаңыз.
- Ыстық кезінде плиталарға ешқашан тимеу керек.
- Тамақты алюминий фольгада әзірлемеңіз.
- Құрылғыны бүлдіріп алмау үшін ешқашан фламбе рецепттерін әзірлемеңіз.
- Плиталар және қыздыру элементі арасында алюминий табағын немесе ешбір басқа затты қоймаңыз.
- Гриль ашық кезде ешқашан жылытпаңыз немесе әзірлемеңіз.
- Әзірлеу плиталарынсыз құрылғыны ешқашан қыздырмаңыз.

KK

Кеңестер/ақпарат

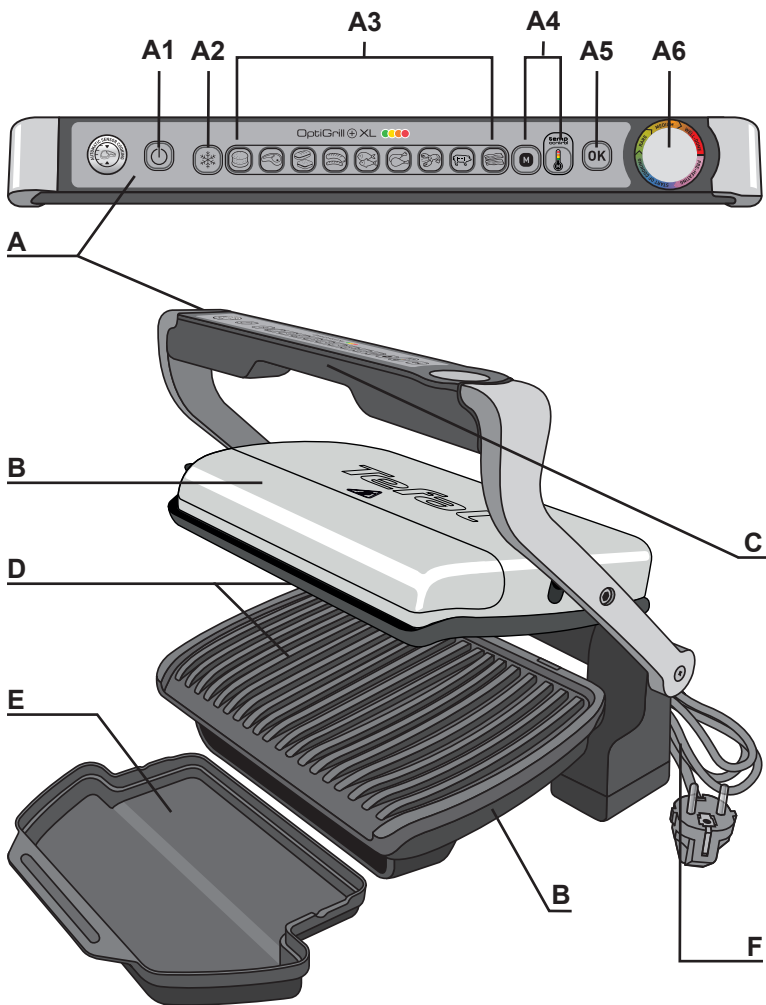
- Тек үйде пайдалануға арналған осы құрылғыны сатып алғаныңызға рахмет.
- Қауіпсіздік үшін бұл құрылғыны тиісті стандарттар мен ережелерге сай - Төмен кернеу туралы директива - Электрмагниттік үйлесімділік - Қоршаған орта - Тамаққа тиетін материалдар.
- Бірінші рет пайдаланғанда бірінші бірнеше минутта азғантай иіс және біраз түтін болуы мүмкін.
- Компаниямызда үздіксіз зерттеу және даму саясаты бар және бұл нiмдердi алдын ала ескертусiз өзгертуi мүмкiн.
- ~~✗~~ логотипімен белгіленген бөліктерге тиетін тамақты жемеңіз.
- Тамақ тым қалың болса, қауіпсіздік жүйесі құрылғының жұмысын тоқтатады.

Қоршаған орта



Қоршаған ортаны қорғау бірінші кезекте!

- ① Құрылғыңыз қалпына келтіруге немесе қайта өңдеуге болатын құнды материалдарды қамтиды.
- ➔ Оны жергілікті тұрмыстық қоқысты жинау орнында қалдырыңыз.



Сипаттамасы

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

ЖШД түстерінің нұсқаулығы

алдын ала қыздыру



КҮЛГІН ТҮСПЕН ЖЫПЫЛЫҚТАЙДЫ
Күтіңіз.



ТҰТАС КҮЛГІН
Алдын ала қыздыруды аяқтау Тамақ күтілуде.

әзірлеуді бастау



КӨК
Әзірлеуді бастау.



ЖАСЫЛ
Әзірлеу бағдарламасы басталғанда пайдаланушыға «Жартылай шикі» әзірлеу бағдарламасы басталайын деп жатқаны туралы ескерту үшін дыбыстық сигнал шығады.

әзірлеу - жеуге дайын



САРЫ
«Жартылай шикі» әзірлеу.



САРҒЫЛТ
«Орташа» әзірлеу.



ҚЫЗЫЛ
«Жақсы» әзірлеу.



ҚЫЗЫЛ ТҮСПЕН ЖЫПЫЛЫҚТАУ
«Жақсы әзірлеу» үшін әзірлеудің соңы



ТҰТАС ЖАСЫЛ
Қол функциясы тандалған немесе автоматты түрде белсендірілген, «Ақаулықтарды жою нұсқаулығының» 42-бетін қараңыз.



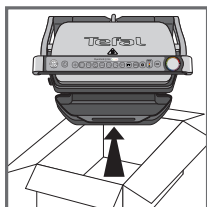
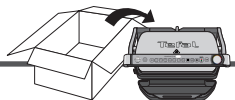
АҚ ТҮСПЕН ЖЫПЫЛЫҚТАУ
«Ақаулықтарды жою нұсқаулығын» қараңыз.
Тұтынушыларды қолдау қызметіне хабарласыңыз

Автоматты әзірлеу бағдарламаларының нұсқаулығы

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

KK

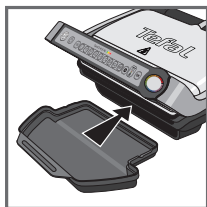
1 Параметр



1



2



3



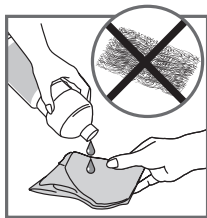
4

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.

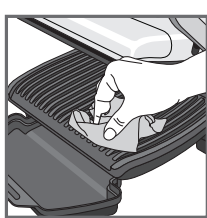
2 Бірінші рет пайдалану алдында плиталарды жылы сумен және азғантай ыдыс жуу сұйықтығымен мұқият тазалап, шайыңыз және мұқият кептіріңіз.

3-4 Алынбалы таму науасын құрылғының алдына орналастырыңыз.

2 Алдын ала қыздыру



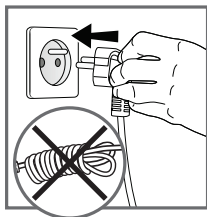
5



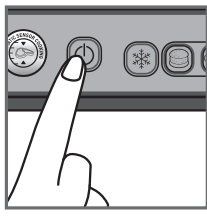
6

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

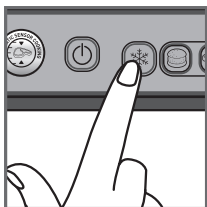


8

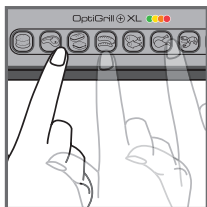
6 Таза қағаз сүлгіні пайдаланып майдың бүкіл қалдығын кетіріңіз.

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

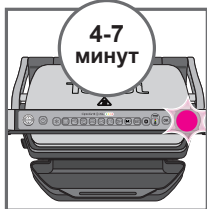
	Бұл өзірлеу бағдарламасын бургерлерді өзірлегіңіз келсе таңдаңыз.		Бұл өзірлеу бағдарламасын теңіз тамағын өзірлегіңіз келсе таңдаңыз.
	Бұл өзірлеу бағдарламасын шошқа етін өзірлегіңіз келсе таңдаңыз.		Бұл өзірлеу бағдарламасын қызыл етті өзірлегіңіз келсе таңдаңыз.
	Бұл өзірлеу бағдарламасын панини/сэндвич 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.		

KK

Басқа тамақтар үшін қай өзірлеу режимін пайдалануды білмей жатсаңыз, «Бағдарламадан тыс тамаққа арналған өзірлеу кестесі» 114-бетін қараңыз.



11



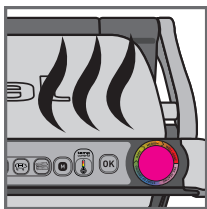
12

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.

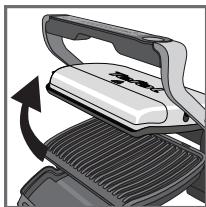
Аңғартпалар: Алдын ала қыздырудың соңында, құрылғы жабық қалса, қауіпсіздік жүйесі құрылғыны өшіреді.



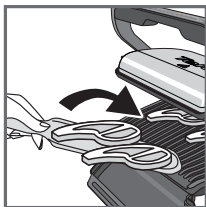
13

107

3 Өзірлеу



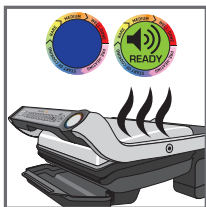
14



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 әзірленген және индикатор шам қызыл болса, тамақ жақсы әзірленген.

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, қауіпсізді жүйесі автоматты түрде өшеді.

KK

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:

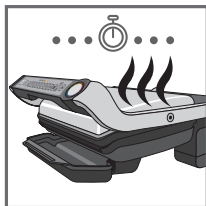
1. Құрылғы ішінде тамақсыз жабық екенін тексеріңіз.
2. Тиісті өзірлеу режимін/бағдарламаны таңдаңыз (бұл қадам тіпті алдыңғы тамақ бөлігімен бірдей өзірлеу режимін таңдауды шешсеңіз де керек).
3. **«ОК»** түймесін басыңыз: құрылғы алдын ала қыздыруды бастайды. Алдын ала қыздыру күлгін түспен жыпылықтайтын 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.



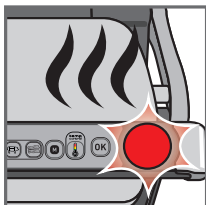
22



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 өртүрлі талғамдар үшін өзірлегіңіз келсе, грильді ашыңыз және қажетті деңгейге жеткенде тамақты алыңыз, содан кейін грильді жабыңыз және басқа тамақты өзірлеуді жалғастырыңыз. Бағдарлама өзірлеу бағдарламасын «жақсы өзірленді» деңгейіне жеткенше жалғастырады.

25 Жылы ұстау функциясы

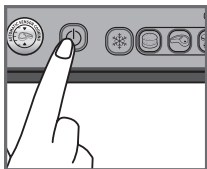
Өзірлеу процесі аяқталғанда құрылғы жылы ұстау параметріне автоматты түрде өтеді және өзірлеу деңгейінің индикаторы қызыл түске автоматты түрде айналады және дыбыстық үн 20 секунд сайын шығады. Грильде қалыдырса, өзірлеу плиталары суып жатқанда тамақ өзірленуін жалғастырады. Дыбыстық үнді «OK» түймесін басу арқылы тоқтатуға болады.

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

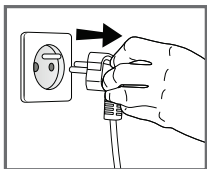
Екінші өзірлеу

Қосымша тамақты өзірлегіңіз келсе, 21-бөлімді қараңыз.

5 Тазалау және техникалық қызмет көрсету



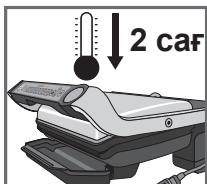
26



27

26 Құрылғыны өшіру үшін қосу/өшіру түймесін басыңыз.

27 Грильді розеткадан ажыратыңыз.

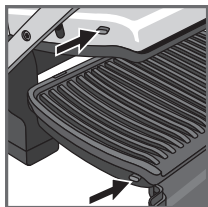


28

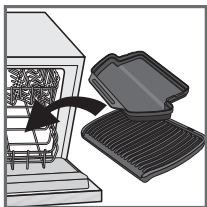
28 Кемінде 2 сағат бойы суытыңыз.

Кездейсоқ күйіктерді болдырмау үшін тазалау алдында грильді жақсылап суытыңыз.

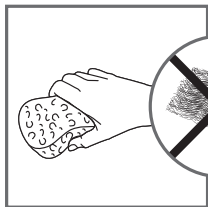
КК



29



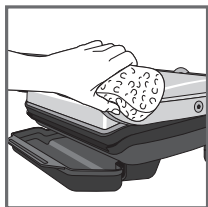
30



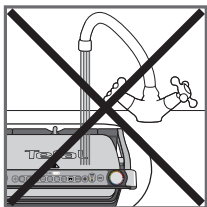
31



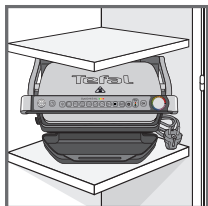
32



33



34



35

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

30 Құрылғыны және оның сымын ыдыс жуу машинасына салуға болмайды. Қыздыру элементтерін, көрінетін және ашық бөліктерді плиталарды алудан кейін тазаламау керек. Олар өте лас болса, құрылғы толығымен суығанша күтіңіз және оларды құрғақ шүберекпен тазалаңыз. Оларды ыдыс жуу машинасында тазалағыңыз келмесе, өзірлеу 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 қақпағын тазалау үшін жылы, ылғалды губкамен сүртіңіз және жұмсақ, құрғақ шүберекпен кептіріңіз.

34 Гриль корпусын суға немесе ешбір басқа сұйықтыққа батырмаңыз.

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

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

Ақаулықтарды жою нұсқаулығы










Мәселе	Себеп	Шешім
<p>Түйме  жанып тұр</p> <p>+  Тұтас жасыл индикатор шамы</p> <p>+ түймесі  жыпылықтауда</p> <p>+ түймесі  жыпылықтауда</p>	<ul style="list-style-type: none"> Плиталар арасында тамақ бар күйде және алдын ала қыздырусыз құрылғыны қосу немесе автоматты өзірлеу бағдарламасын бастау (қол режимі автоматты түрде белсендіріледі). 	<ul style="list-style-type: none"> 2 мүмкін опция: <ul style="list-style-type: none">  түймесін басу, содан кейін OK түймесін басу арқылы температура параметрін таңдаңыз. Өзірлеңіз, бірақ өзірлеуді бақылау керек (қол режимі). Құрылғыны тоқтатыңыз, тамақты алыңыз, құрылғыны тиісті түрде жабыңыз, құрылғыны қайта бағдарламалаңыз және алдын ала қыздыру аяқталғанша күтіңіз.
<p>Құрылғы алдын ала қыздыру немесе өзірлеу бағдарламасының барысында тоқтайды.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Құрылғы өзірлеу кезінде тым ұзақ ашық ұсталған. Жылыту немесе жылы ұстау аяқталғаннан кейін құрылғы тым ұзақ жұмыссыз тұрған. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.
<p> Жыпылықтайтын ақ индикатор шамы.</p> <p>+  /  /  /  түймесі жыпылықтауда</p> <p>+ Дыбыстық сигналды тоқтату</p>	<ul style="list-style-type: none"> Құрылғы қатесі. Құрылғы тым салқын бөлмеде сақталады немесе пайдаланылады. 	<ul style="list-style-type: none"> Құрылғыны ажыратып, қайта қосыңыз, содан кейін алдын ала қыздыру бағдарламасын бірден қайта бастаңыз. Мәселе жалғасса, тұтынушыларды қолдау қызметіне хабарласыңыз.
<p>Құрылғы енді дыбыстық сигнал шығармай жатыр.</p>		
<p>Алдын ала қыздырудан кейін тамақты грильге қойдым, бірақ индикатор КҮЛГІН  түсте қалады және өзірлеу бағдарламасы басталмайды.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Тамақ 4 см-ден қалыңырақ. Тамақ қою үшін грильді толығымен ашпадыңыз. Тамақ сезілмейді. Тамақ тым жұқа, «OK» сөзі жыпылықтауда. 	<ul style="list-style-type: none"> Тамақ 4 см-ден қалыңырақ болмауы керек. Грильді толығымен ашыңыз, содан кейін жабыңыз.  Түймесін басу арықлы өзірлеуді бастауды растаңыз.
<p>Құрылғы қол режимінде белсендіріледі</p> <p>+  Индикатор шам қызыл түспен жыпылықтайды.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Алдын ала қыздыру уақыты қысқарды. 	<ul style="list-style-type: none"> Өзірлеуді кезеңді түрде бақылаңыз (қол режимінде пайдалану үшін). Немесе Грильді тоқтатыңыз, тамақты алыңыз, грильді жабыңыз, пайдаланғыңыз келетін жаңа өзірлеу бағдарламасын таңдаңыз және алдын ала қыздыру бағдарламасының аяқталуын күтіңіз.
<p>Жыпылықтайтын  ақ</p> <p>+  түймесі жыпылықтауда</p> <p>+ Үздіксіз дыбыстық сигнал</p>	<ul style="list-style-type: none"> Құрылғы қатесі 	<ul style="list-style-type: none"> Өнімді розеткадан ажыратып, тұтынушыларды қолдау қызметіне хабарласыңыз.


KK

Кеңес, әсіресе етке қатысты: алдын ала орнатылған бағдарламалардағы өзірлеу нәтижелері өзірленіп жатқан тамақтың қайдан шыққанына, кесілуіне және сапасына байланысты өзгеріп отыруы мүмкін. Бағдарламалар жақсы сапалы тамақ үшін орнатылған және сыналған.



























Осы сияқты өзірлеу кезінде еттің қалыңдығын ескеру керек; 4 см-ден қалыңырақ тамақты өзірлеу 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 шикі	орташа	жақсы әзірленген
Нан	Нан тілімдері, қызартылған сэндвичтер				
	Бургер: (етті алдын ала әзірлеуден кейін)				
Ет және құс еті	Қозы еті (сүйексіз)				
	Өзірлейтін ветчина тілімі				
	Қатырылған тауық кесектері 				
	Маринадталған тауықтың төс еті				
	Шошқа етінің филесі (сүйексіз), шошқаның іш еті				
	Үйректің төс еті				
Балық	Тұтас бақтақ				
	Туңец стейкі				
	Корольдік ашаяндар (қабықтары бар және жоқ)				
	Қабықтары бар ашаяндар				
	Балғын креветкалар, сарымсақ соусымен				
Қол режимі Арнайы нұсқаулықты, жылдам бастау нұсқаулығын қараңыз	Грильде әзірленген көкөністер мен жемістер (бірдей кесілген және қалыңдығы бірдей болуы керек)		4 түрлі температура параметрі		

Қатырылған тамақ үшін бағдарламаны таңдау алдында  басыңыз.

INSTRUKCJE I WAŻNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

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

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

Zalecenia

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

wyłącznie płytek dostarczonych w komplecie z urządzeniem lub zakupionych w autoryzowanym punkcie obsługi klienta.


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

Zakazy

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

PL

Wskazówki/informacje

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

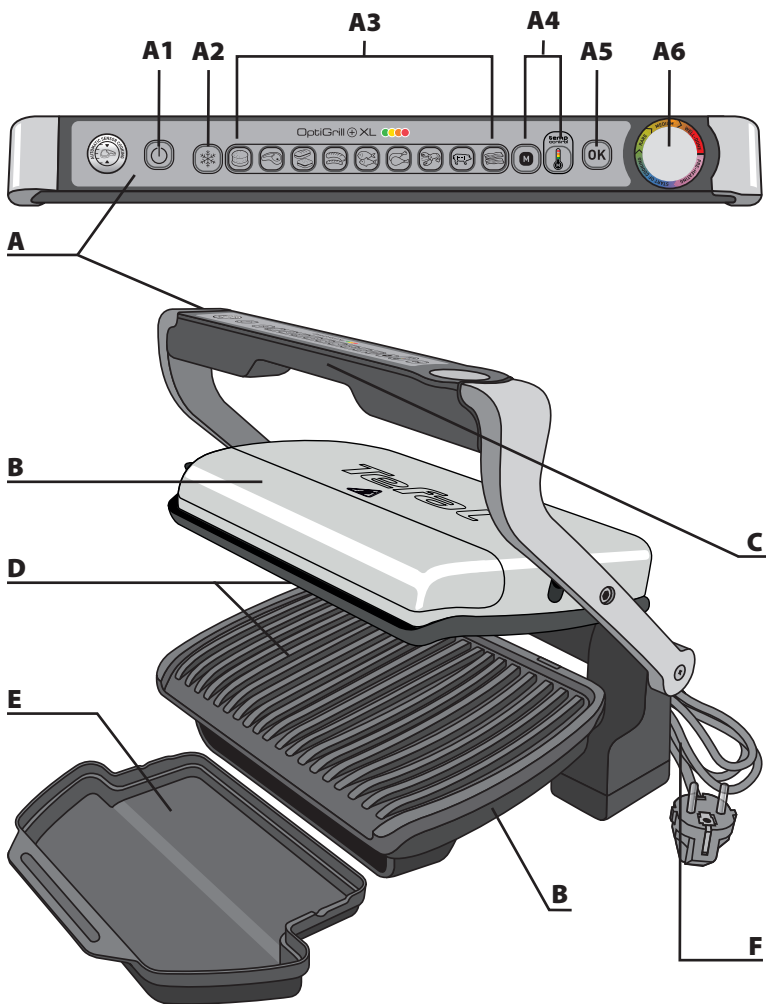
Środowisko



Przed wszystkim ochrona środowiska!

① Urządzenie zawiera wartościowe materiały, które można odzyskać lub poddać recyklingowi.

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



Opis

- A** Panel sterowania
- A1** Przełącznik wł./wyl.
- A2** Tryb mrożonek
- A3** Programy pieczenia
- A4** Tryb ręczny „4 ustawienia temperatury”
Patrz odpowiednia część w skróconej instrukcji.
- A5** Przycisk OK
- A6** Wskaźnik poziomu przypieczenia
- B** Korpus
- C** Uchwyt
- D** Płytki do opiekania
- 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”

utrzymywanie w ciepłe „przez ok. 30 min”



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



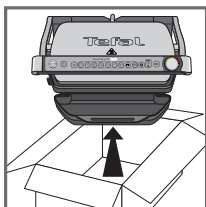
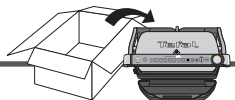
BIAŁY – MIGANIE
Patrz część „Rozwiązywanie problemów”

Skontaktuj się z działem obsługi klienta

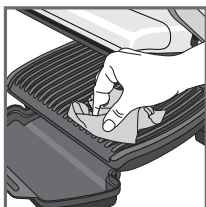
Automatyczne programy pieczenia – przewodnik

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

1 Nastawianie

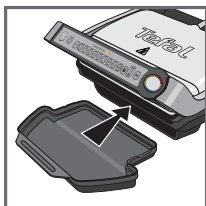


1



2

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.



3

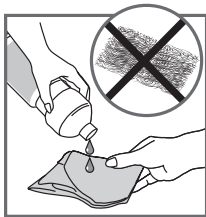


4

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

3-4 Z przodu urządzenia założyć wymiowaną tackę ociekową.

2 Nagrzewanie wstępne



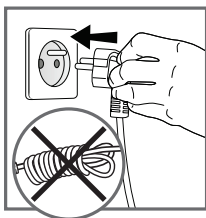
5



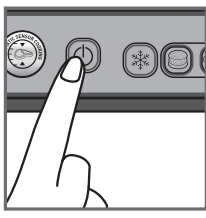
6

5 Aby uzyskać najlepsze efekty i poprawić działanie powłoki nieprzywierającej, płytkę 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.



7

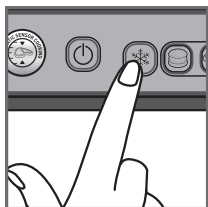


8

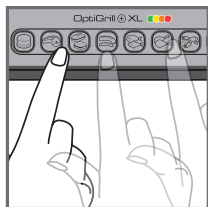
6 Usunąć nadmiar oleju czystym kuchennym ręcznikiem papierowym.

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

8 Nacisnąć przycisk włącz/wyłącz.



9



10

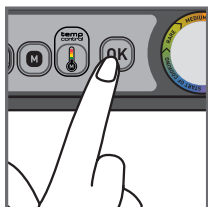
9 Jeśli produkty spożywcze przeznaczone do opiekania są zamrożone, należy nacisnąć przycisk „mrożonki”.

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

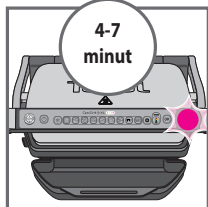
9 programów opiekania automatycznego oraz tryb ręczny z 4 różnymi ustawieniami temperatury

	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 drób.		

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 128.



11

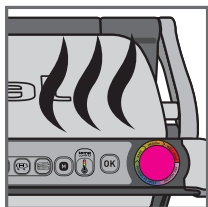


12

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

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

12 Odczekać 4-7 minut.

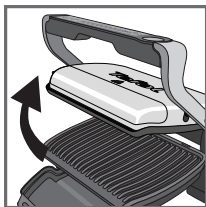


13

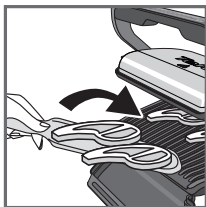
13 Gdy praca w trybie nagrzewania wstępnego dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a wskaźnik poziomu przypieczenia przestanie migać na fioletowo.

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

3 Opiekanie



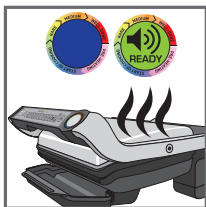
14



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



21

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.

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:

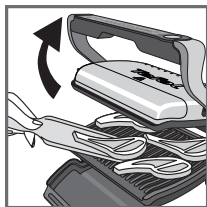
Po zakończeniu pierwszej partii produktów:

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. Nacisnąć przycisk „OK”: urządzenie rozpocznie nagrzewanie wstępne. Wskaźnik poziomu przypieczenia sygnalizuje nagrzewanie wstępne miganiem na fioletowo.
4. Gdy nagrzewanie wstępne dobiegnie końca, wskaźnik poziomu przypieczenia przestaje migać na fioletowo.
5. Po zakończeniu etapu nagrzewania wstępnego, urządzenie jest gotowe do użycia. Należy otworzyć pokrywę grilla i umieścić produkty spożywcze w urządzeniu.

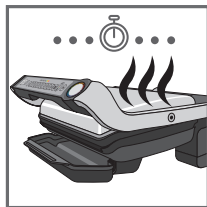
Ważne:

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

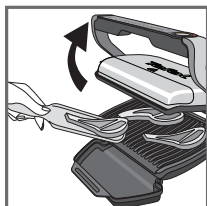
4 Uwagi



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 skończeniu 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 zapieczenia „mocno”.

25 Funkcja utrzymywania temperatury

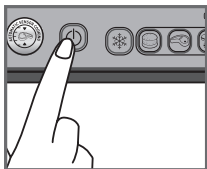
Gdy zakończy się proces opiekania, urządzenie automatycznie przejdzie w tryb utrzymywania temperatury, wskaźnik poziomu przypieczenia automatycznie zapali się na czerwono, a co 20 sekund będzie słychać sygnał dźwiękowy. Jeśli produkty zostaną pozostawione na grillu, będą się nadal dopiekać w czasie,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

Uwaga: Po pewnym czasie system zabezpieczający automatycznie wyłączy urządzenie.

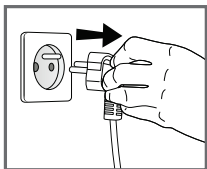
Kolejne pieczenie

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

5 Czyszczenie i konserwacja



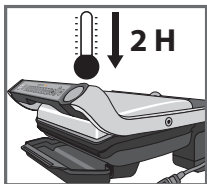
26



27

26 Nacisnąć przycisk włącz/wyłącz, aby wyłączyć urządzenie.

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

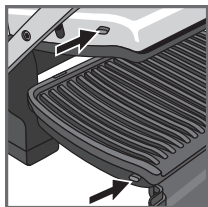
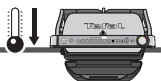


28

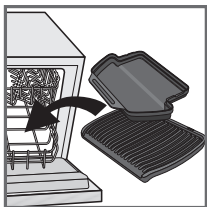
28 Pozwolić, aby urządzenie ostygło przez co najmniej 2 godziny.

Aby uniknąć ryzyka oparzeń, przed czyszczeniem należy pozwolić, aby grill całkowicie ostygł.

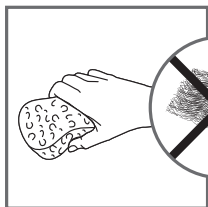
PL



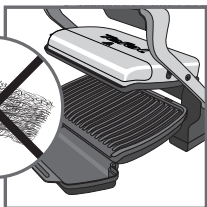
29



30



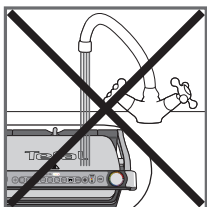
31



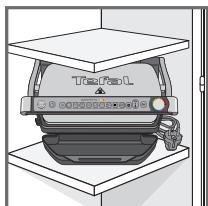
32



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 wyczyścić je suchą szmatką. Jeśli użytkownik nie zamierza ich myć w zmywarce, można użyć ciepłej wody z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń, a potem dokładnie je opłukać, aby usunąć wszystkie osady. Elementy należy starannie wytrzeć do sucha papierowym ręcznikiem.

31-32 Do czyszczenia jakichkolwiek części grilla nie wolno używać metalowych druciaków, wełny stalowej ani ściernych środków czyszczących; należy używać miękkich 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
<p>Świeci się przycisk </p> <p>+ zielony wskaźnik świetny zapalony na stałe</p> <p>+ Przycisk miga</p> <p>+ Przycisk miga</p>	<ul style="list-style-type: none"> Włączenie urządzenia lub rozpoczęcie automatycznego cyklu pieczenia z produktami spożywczymi między płytkami i bez wstępnego nagrzewania (zostaje automatycznie aktywowany tryb ręczny). 	<ul style="list-style-type: none"> 2 możliwe opcje: <ul style="list-style-type: none"> 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 nagrzej.
<p>Urządzenie przerywa cykl nagrzewania wstępnego lub pieczenia.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Urządzenie było zbyt długo otwarte w czasie pieczenia. Po zakończeniu nagrzewania lub utrzymywania temperatury urządzenie nie pracowało przez zbyt długi czas. 	<ul style="list-style-type: none"> Odłączyć urządzenie od zasilania i zostawić na 2-3 minuty, następnie ponownie rozpocząć procedurę. Aby uzyskać optymalne efekty, następnym razem podczas używania należy pilnować, aby szybko otwierać i zamykać pokrywę. Jeżeli problem powtórzy się, prosimy skontaktować się z najbliższym serwisem obsługi klienta Tefal.
<p> Biała kontrolka miga.</p> <p>+ miga przycisk / / / </p> <p>+ Wyłącza się sygnał dźwiękowy</p>	<ul style="list-style-type: none"> Usterka urządzenia. Urządzenie przechowywane lub używane w zbyt chłodnym pomieszczeniu. 	<ul style="list-style-type: none"> Odłączyć i podłączyć urządzenie do zasilania i natychmiast ponownie rozpocząć cykl nagrzewania wstępnego. Jeżeli problem nie ustępuje, skontaktować się z serwisem obsługi klienta.
<p>Urządzenie nie generuje już sygnału dźwiękowego.</p>		
<p>Po nagraniu i włożeniu produktów do grilla, kontrolka świeci na FIOLETOWO i nie włącza się cykl pieczenia.</p>	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> Produkty spożywcze nie mogą być grubsze niż 4 cm. Całkowicie otworzyć grill, a potem zamknąć. Aby rozpocząć pieczenie, należy nacisnąć przycisk .
<p>Urządzenie włączy się w trybie ręcznym.</p> <p>+ Kontrolka miga na czerwono.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Zbyt krótki czas nagrzewania wstępnego. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.
<p>Miganie na białą</p> <p>+ Przycisk miga</p> <p>+ Ciągły sygnał dźwiękowy</p>	<ul style="list-style-type: none"> Usterka urządzenia 	<ul style="list-style-type: none"> Odłączyć urządzenie od zasilania i skontaktować się z najbliższym serwisem obsługi klienta.

PL

Wskazówka, zwłaszcza w odniesieniu do mięs: efekty pieczenia za pomocą predefiniowanych programów mogą się zmieniać w zależności od pochodzenia, sposobu pokrojenia oraz jakości pieczonego produktu, programy zostały skonfigurowane i przetestowane na produktach spożywczych dobrej jakości. Podobnie, podczas pieczenia należy również uwzględnić grubość mięsa; nie 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
Kiłbaski/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 opieczenia		
Chleb	Kromki chleba, zapiekane sandwicze			
	Hamburger: (po wstępnym zapieczeniu mięsa)			
Mięso i drób	Jagnięcina (bez kości)			
	Plasterek szynki do zapieczenia			
	Mrożone nugety z kurczaka ❄️			
	Marynowane piersi z kurczaka			
	Polędwiczka wieprzowa (bez kości), boczek wieprzowy			
	Piersi z kaczki			
Ryba	Pstrąg cały			
	Filet z tuńczyka			
	Krewetki królewskie (ze skorupami lub bez)			
	Krewetki w skorupach			
	Krewetki duże			

Tryb ręczny Patrz 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


ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Інструкції з використання, обслуговування та налаштування приладу: для власної безпеки, будь ласка, уважно прочитайте всі інструкції з використання, в тому числі наведені у піктограмах.

- Цей прилад призначений тільки для побутового використання всередині приміщення. Він не призначений для використання в наступних умовах і на таке використання гарантія не поширюється:
 - кухонні зони для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих приміщеннях;
 - фермерські будинки;
 - клієнтами в готелях, мотелях та інших закладах для тимчасового проживання;
 - домашні готелі типу "ночівля і сніданок".
- Перед першим використанням видаліть всі пакувальні матеріали, наклейки та аксесуари зсередини та ззовні приладу.
- Цей прилад не призначений для використання особами (в тому числі дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, або особами з недостатнім досвідом чи знаннями щодо використання приладу та його характеристик, окрім випадків, коли вони знаходяться під наглядом або проінструктовані стосовно використання приладу особою, відповідальною за їхню безпеку. Діти повинні завжди знаходитись під наглядом, щоб впевнитись, що вони не грають з приладом.
- Цей прилад можуть використовувати діти старше 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними та розумовими можливостями або особи з недостатнім досвідом чи знаннями, якщо вони перебувають під наглядом та були проінструктовані щодо безпечного використання приладу і усвідомлюють можливу небезпеку. Дітям забороняється очищувати та обслуговувати прилад, окрім випадків, коли вони старше 8 років і перебувають під наглядом.
- Зберігайте прилад та його шнур живлення у недосяжному місці для дітей молодше 8 років.

UK

- Ніколи не залишайте прилад без нагляду під час його роботи.
-  Температура доступних поверхонь може бути дуже високою під час роботи приладу. Ніколи не торкайтеся гарячих поверхонь приладу.
- Цей прилад не призначений для роботи від зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.
- Перед підключенням приладу повністю розмотайте шнур живлення.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, то, щоб запобігти враженню електричним струмом, його повинен замінити виробник або його авторизований сервісний центр.
- Забороняється використання подовжувача. Якщо ви берете за це відповідальність, використовуйте тільки справний подовжувач що має штепсель із заземленням і підходить до номінальної потужності приладу. Вживіть усіх необхідних запобіжних заходів, щоб запобігти спотиканню об подовжувач.
- Завжди підключайте прилад до заземленої розетки.
- Переконайтеся, що джерело живлення сумісне з номінальною потужністю та напругою, що вказана на нижній частині приладу.
- Для очищення пластин використовуйте губку, гарячу воду і рідину для миття посуду.
- Ніколи не занурюйте прилад, його шнур живлення або штепсель у воду або іншу рідину.

УВАГА: Не нагрівайте або не розігрівайте прилад без обох пластин всередині гриля.

Обов'язково

- Уважно прочитайте інструкції, однакові для різних моделей, які відрізняються аксесуарами, що входять до комплекту, і зберігайте їх в межах досяжності.
- У разі опіку негайно промийте його холодною водою та, за необхідності, зверніться до лікаря.
- Перед першим використанням приладу помийте пластини (див. розділ 5), налейте на них трохи олії і протріть м'якою тканиною або паперовим кухонним рушником.
- Розмістіть шнур живлення з подовжувачем або без таким чином, щоб люди могли вільно переміщатися навколо столу, не спотикаючись об нього.
- Пара від продуктів, що готуються, може бути небезпечною для тварин, які мають особливо чутливу дихальну систему, наприклад, птахів. Ми рекомендуємо власникам птахів тримати їх подалі від зони приготування їжі.
- Завжди зберігайте прилад у недосяжному для дітей місці.
- Перед використанням переконайтесь, що пластини чисті з обох сторін.
- Щоб запобігти пошкодженню пластин, використовуйте їх тільки у приладі, для якого вони були розроблені (наприклад, не кладіть їх у духовку, на газові конфорки або електроплиту тощо).
- Переконайтеся, що пластини стійкі, правильно встановлені і зафіксовані на приладі. Завжди використовуйте


пластини, які постачаються з приладом або придбайте їх в авторизованому сервісному центрі.

- Завжди користуйтеся дерев'яною або пластиковою лопаткою, щоб не пошкодити пластини.
- Завжди використовуйте аксесуари, які постачаються з приладом або придбайте їх в авторизованому сервісному центрі. Не використовуйте їх для інших приладів або з іншою метою.

Ніколи

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

Рекомендації / Інформація

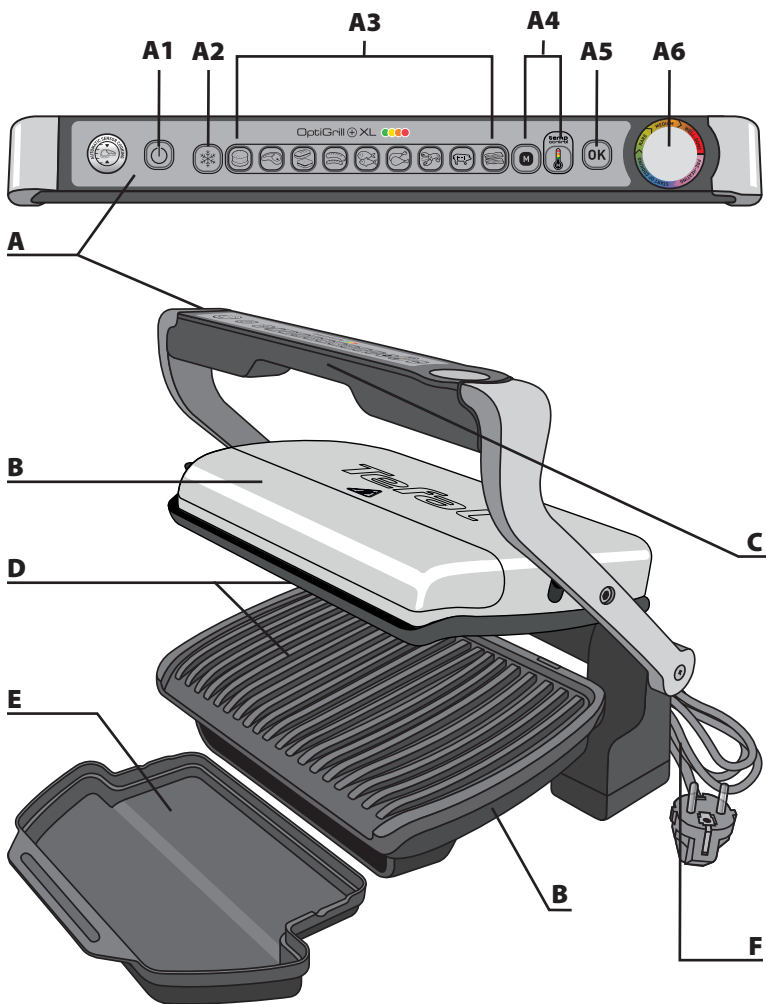
- Дякуємо за покупку цього приладу, який призначений тільки для побутового використання.
- Для вашої безпеки цей прилад відповідає чинним стандартам і нормам - Директива про низьковольтне обладнання - Директива про електромагнітну сумісність - Директива про захист довкілля - Директива про матеріали, що контактують з продуктами харчування.
- Під час першого використання прилад може видавати легкий запах і дим перші декілька хвилин.
- Наша компанія дотримується політики постійних наукових досліджень й розробок, тому може змінювати прилади без попереднього повідомлення.
- Не вживайте продукти харчування, які контактують з частинами, що відмічені знаком .
- Якщо шматок інгредієнту занадто товстий, система безпеки зупиняє прилад.
- Не очищуйте нагрівальний елемент. Якщо він дуже брудний, дочекайтеся повного охолодження та протріть його сухою ганчіркою.

Захист довкілля



Захист довкілля понад усе!

- 1 Ваш прилад містить цінні матеріали, які можуть бути використані повторно або утилізовані.
- 2 Залиште його в місцевому пункті збору відходів.



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
- B** Корпус
- 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. 211"



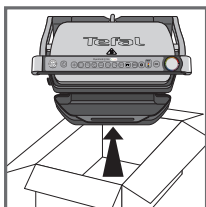
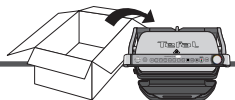
БЛИМАЄ БІЛИЙ
Див. "Усунення несправностей"
Зверніться до авторизованого сервісного центру

підтримка температури "приблизно 30 хвилин"

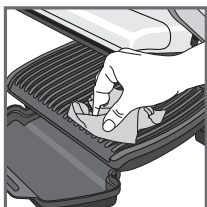
Пояснення автоматичних програм приготування

- 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).

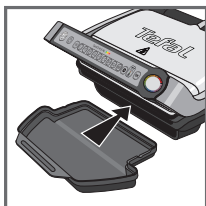
1 Налаштування



1



2



3



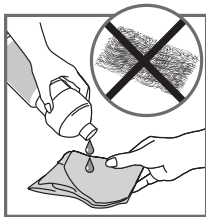
4

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.

2 Попереднє нагрівання



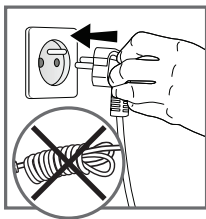
5



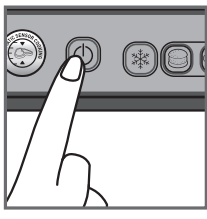
6

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.



7

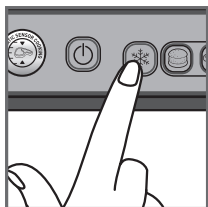


8

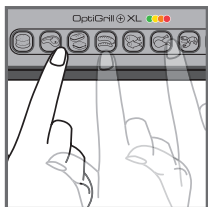
6 Видаліть надлишки олії чистим паперовим рушником.

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

8 Натисніть кнопку On/Off.



9



10

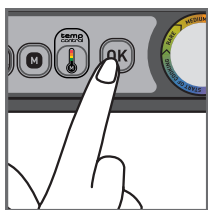
9 Якщо продукти, які ви бажаєте приготувати, заморожені, натисніть відповідну кнопку "Заморожені продукти".

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

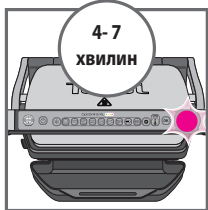
9 автоматичних програм приготування та ручний режим з 4 різними температурними режимами

	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 світиться 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 143.



11

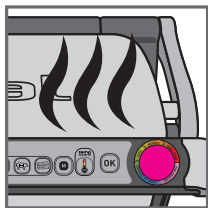


12

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.

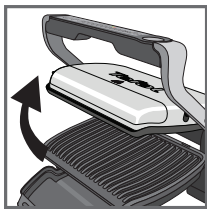


13

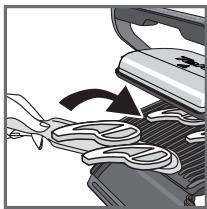
13 Пролунає звуковий сигнал, а індикатор рівня приготування перестане блимати фіолетовим. Попереднє нагрівання завершено.

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

3 Приготування



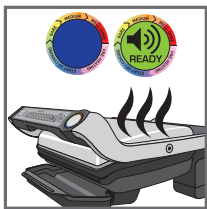
14



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, «З кров'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 «з кров'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.

UK

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:

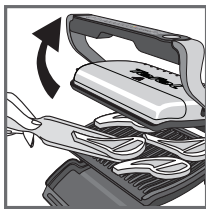
Після того як перша партія готова:

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.

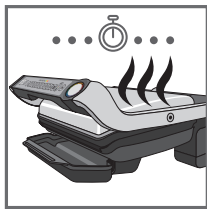
Важливо:

- 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

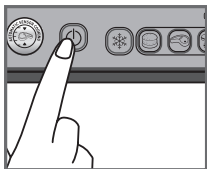
Після того, як інгредієнти повністю приготуються, процес приготування буде завершено і прилад автоматично перейде у режим збереження температури, індикатор змінить колір на червоний, а сам прилад буде видавати звуковий сигнал кожні 20 секунд. Якщо продукти залишаться на грилі, вони будуть готуватися,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

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

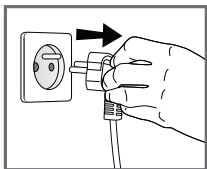
Наступне приготування

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

5 Очищення та обслуговування



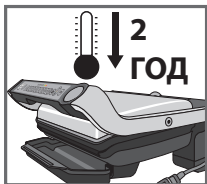
26



27

26 Натисніть кнопку On/Off, щоб вимкнути прилад.

27 Вийміть штепсель з розетки.

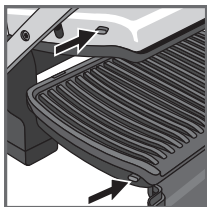
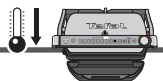


28

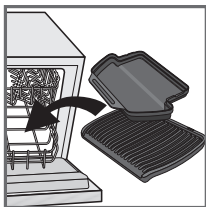
28 Дайте приладу охолонути протягом 2 годин.

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

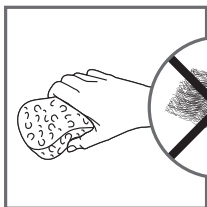
UK



29



30



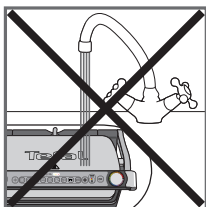
31



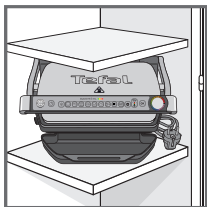
32



33



34



35

29 Перед очищенням розблокуйте та зніміть пластини, щоб уникнути пошкодження поверхні для приготування. Пыддон 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.

Спорожніть 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 воді губкою та 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
<p>Кнопка  світиться</p> <p>+ Індикатор горить  зеленим кольором</p> <p>+ Кнопка  блимає</p> <p>+ Кнопка  блимає</p>	<ul style="list-style-type: none"> Прилад увімкнувся або почалося автоматичне приготування їжі без попереднього нагрівання (автоматично увімкнувся ручний режим). 	<ul style="list-style-type: none"> 2 можливі варіанти: <ul style="list-style-type: none"> 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, переналадуйте його та зачекайте закінчення попереднього нагрівання.
<p>Прилад вимикається під час попереднього нагрівання або приготування їжі.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Прилад був відкритим занадто довго під час приготування їжі. Прилад простояє занадто довго після попереднього нагрівання або зберігає температуру. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.
<p> Блимає білий індикатор.</p> <p>+  /  /  /  кнопка блимає</p> <p>+ не лунає звуковий сигнал</p> <p>Прилад не видає звуковий сигнал.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Відмова приладу. Прилад перебуває або використовується в кімнаті, де занадто холодно. 	<ul style="list-style-type: none"> Вимкніть та увімкніть прилад і одразу починайте процес попереднього нагрівання. Якщо проблема не зникає, зверніться до авторизованого сервісного центру.
<p>Після попереднього нагрівання я поклав продукти на гриль, але індикатор залишився ФІОЛЕТОВИМ  і процес приготування не розпочався.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Шматки товщі 4 см. Ви не повністю відкрили гриль для того, щоб покласти продукти. Датчик не працює. Товщина продуктів занадто мала, «ОК» блимає. 	<ul style="list-style-type: none"> Їжа має бути товщиною не більше 4 см. Повністю відкрийте гриль, а потім закрийте його. Підтвердити початок приготування їжі, натиснувши кнопку .
<p>Прилад вмикається в ручному режимі.</p> <p>+  Індикатор блимає червоним кольором.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Перервався процес попереднього нагрівання. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.
<p>Блимає  білим кольором</p> <p>+  кнопка блимає</p> <p>+ Безперервний звуковий сигнал</p>	<ul style="list-style-type: none"> Відмова приладу 	<ul style="list-style-type: none"> Відключіть прилад від електромережі та зверніться до авторизованого сервісного центру.

Порада, особливо для приготування м'ясних страв: результати приготування за автоматичними програмами можуть відрізнятись 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.
























UK

Пояснення щодо приготування (автоматичні програми)

Автоматичні програми	Кольоровий індикатор рівня приготування		
			
 Червоне м'ясо	З кров'ю	Середнє просмаження	Добре просмаження
 Бургер	З 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 (з та без панцира)		
	Очищені креветки		
	Свіжі креветки		
Ручний режим Дивіться інструкції для ручного режиму	Смажені фрукти та овочі (повинні бути нарізані на шматки однакового розміру та товщини)		4 рівні температури


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

UK

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

DŮLEŽITÉ ZÁRUKY

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

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

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

CS

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

Udělat


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

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

Nedělat

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

Rady/Informace

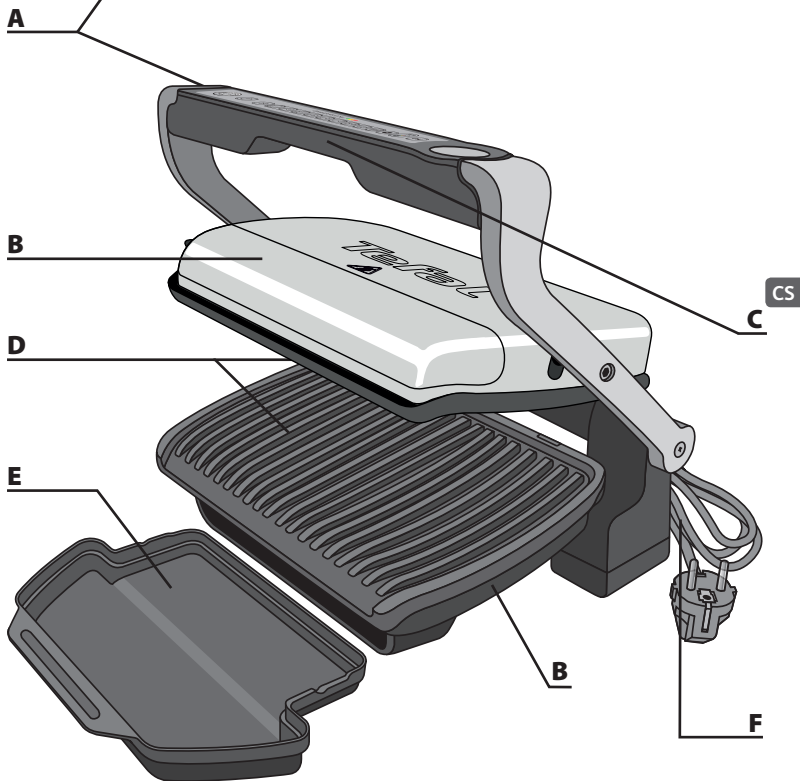
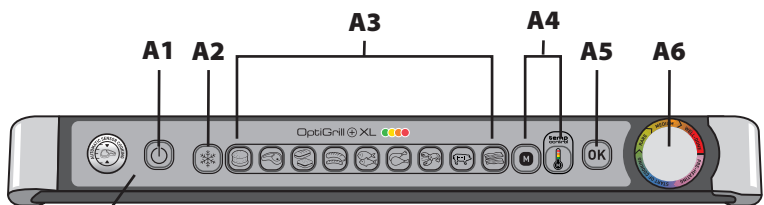
- Děkujeme za zakoupení tohoto zařízení, které je určeno pouze pro domácí použití.
- Pro vaši bezpečnost je spotřebič v souladu s platnými normami a předpisy - směrnice o nízkém napětí - elektromagnetické kompatibilitě - životním prostředí - materiálech v kontaktu s potravinami.
- Při prvním použití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

Prostředí



Ochrana životního prostředí je na prvním místě!

- ① Váš spotřebič obsahuje hodnotné materiály, které mohou být obnoveny nebo recyklovány.
- ➔ Odevzdejte ho do místního zařízení pro sběr odpadu.



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** Odkapávací miska
- F** Napájecí kabel

Průvodce barvami LED ukazatele

předehřívání



BLIKAJÍCÍ FIALOVÁ
Počkejte.



SVÍTÍCÍ FIALOVÁ
Konec předehřívání
Čekání na suroviny.

spuštění přípravy



MODRÁ
Spuštění přípravy.



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

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“.

udržování teploty „30 min přibližně“



SVÍTÍCÍ ZELENÁ
Zvolena manuální funkce nebo automaticky aktivována, viz „Průvodce řešením problémů“, str. 226“.

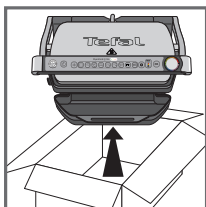


BLIKAJÍCÍ BÍLÁ
viz „Průvodce řešením problémů“. Obratě se na zákaznický servis.

Průvodce pro automatický program přípravy

- | | | |
|-----------------|------------|---|
| Burger | Ryby | Slanina |
| Červené maso | Drůbež | Manuální režim: |
| Panini/Sendvič | Plody moře | Tradiční gril pro manuální ovládání, včetně 4 různých nastavení teploty (od 110 °C do 285 °C) |
| Klobása/jehněčí | Vepřové | |

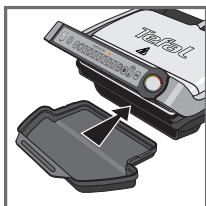
1 Nastavení



1



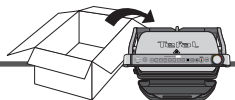
2



3



4

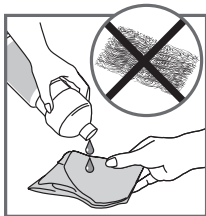


1 Odstraňte všechny obalové materiály, nálepky a příslušenství zevnitř i vně spotřebiče. Barevná nálepka na ukazateli úrovně přípravy se může měnit v závislosti na jazyku. Můžete ji nahradit některou z vnitřku obalu.

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.

2 Předehřívání



5



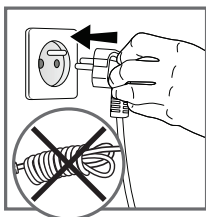
6



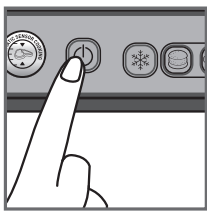
CS

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.



7

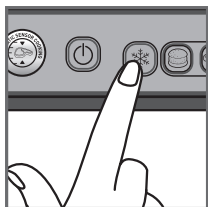


8

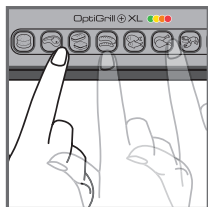
6 Odstraňte všechny přebytečný olej pomocí čisté papírové utěrky.

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

8 Stiskněte tlačítko Zap/Vyp.



9



10

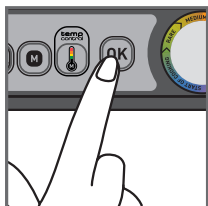
9 Pokud jsou suroviny, které chcete připravovat, mražené, zmáčkněte tlačítko „mražené potraviny“.

10 Vyberte vhodný režim přípravy podle typu suroviny, které chcete připravovat.

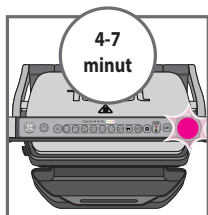
9 programů automatické přípravy a manuální režim se 4 různými nastaveními teploty

	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 různá 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 157.



11

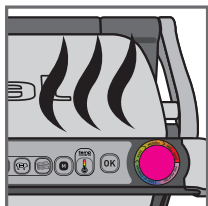


12

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

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

12 Počkejte 4-7 minut.

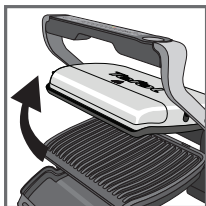


13

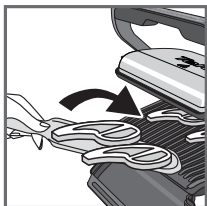
13 Uslyšíte tón, ukazatel úrovně přípravy přestane blikat fialově a režim předehřátí je ukončen.

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

3 Příprava



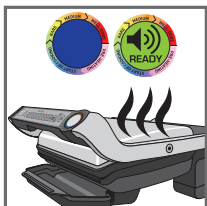
14



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 zmoudrá a pak zezelená pro informaci, že probíhá příprava (pro dosažení nejlepších výsledků gril neotvírejte, nebo surovinami během přípravy nehýbejte).

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“, stisknete 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.

CS

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 předehřívání je spotřebič připraven k použití. Otevřete gril a vložte dovnitř suroviny.

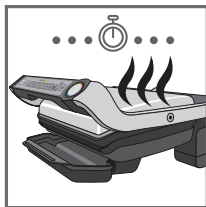
Důležité:

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

4 Poznámky



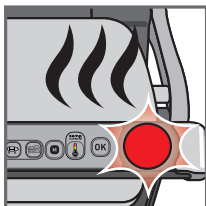
22



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“.

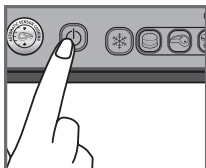
Poznámka: Bezpečnostní systém spotřebič po určité době automaticky vypne.

Druhá příprava

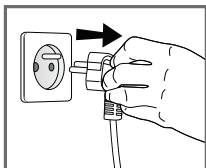
Pokud chcete připravovat více surovin, viz str. 21.

CS

5 Čištění a údržba



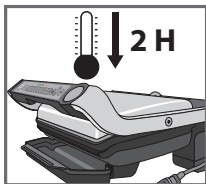
26



27

26 Stiskněte hlavní vypínač pro vypnutí spotřebiče.

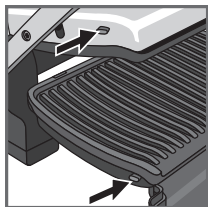
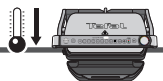
27 Odpojte zástrčku ze zásuvky.



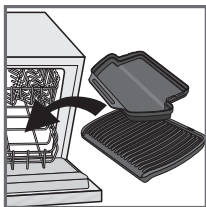
28

28 Nechte vychladnout po dobu nejméně 2 hodin.

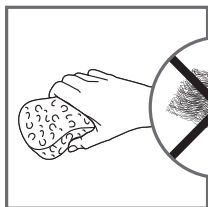
Chcete-li se vyhnout popálení, nechte gril před čištěním řádně vychladnout.



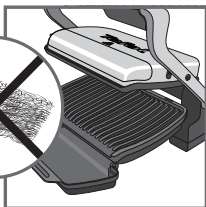
29



30



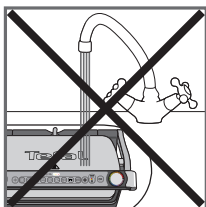
31



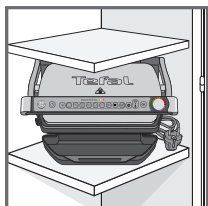
32



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 v 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 **CS** nekovové škrabky.

Vyprázdňte 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
<p>Tlačítko  svítí</p> <p>+ Zelený ukazatel svítí </p> <p>+ Tlačítko  bliká</p> <p>+ Tlačítko  bliká</p>	<ul style="list-style-type: none"> Zapnutí spotřebiče nebo spuštění automatického cyklu přípravy se surovinami mezi deskami bez jejich předehřátí (manuální režim je automaticky aktivován). 	<ul style="list-style-type: none"> 2 možnosti: <ul style="list-style-type: none"> 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 předehřívání.
Spotřebič se zastaví během cyklu předehřívání nebo přípravy.	<ul style="list-style-type: none"> Spotřebič zůstal otevřený příliš dlouho během přípravy. Spotřebič byl ponechán příliš dlouho v nečinnosti poté, co skončilo předehřívání, nebo v režimu udržování teploty. 	<ul style="list-style-type: none"> Vypojte spotřebič ze zásuvky a nechte 2-3 minuty vypojený. Poté začněte od začátku. Při příštím použití dbejte na to, abyste víko rychle otevřeli a zavřeli. Tak dosáhnete těch nejlepších výsledků. Pokud problém přetrvává, kontaktujte příslušné zákaznické centrum Tefal.
<p> Bílý ukazatel bliká.</p> <p>+  /  /  /  tlačítko bliká</p> <p>+ Přerušované pipání</p> <p>Přístroj již nepípá.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Selhání spotřebiče. Spotřebič byl uskladněný, nebo je používán v místnosti, kde je příliš chladno. 	<ul style="list-style-type: none"> Odpojte a znova zapojte spotřebič a okamžitě spusťte cyklus předehřívání. Pokud problém přetrvává, obraťte se na zákaznický servis.
Po předehřátí byly suroviny vloženy na gril, ale ukazatel je stále FIALOVÝ  a cyklus přípravy se nespustil.	<ul style="list-style-type: none"> Suroviny jsou silnější než 4 cm. Neotevřeli jste úplně gril pro umístění surovin. Suroviny nezjištěny. Suroviny jsou příliš tenké, „OK“ bliká. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> Předehřívací čas byl krátký. 	<ul style="list-style-type: none"> 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 předehřívacího cyklu.
<p>Blikající  bílá</p> <p>+  tlačítko bliká</p> <p>+ Nepřerušované pipání</p>	<ul style="list-style-type: none"> Selhání spotřebiče 	<ul style="list-style-type: none"> 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	Grilovaná zelenina a ovoce (Musí být stejného řezu a tloušťky)		4 různá nastavení teploty	

Pro zmrazené potraviny, před výběrem vašeho programu stiskněte  .

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

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

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

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

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

SK


Čo urobiť

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

Čo nerobiť

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

Rady/Informácie

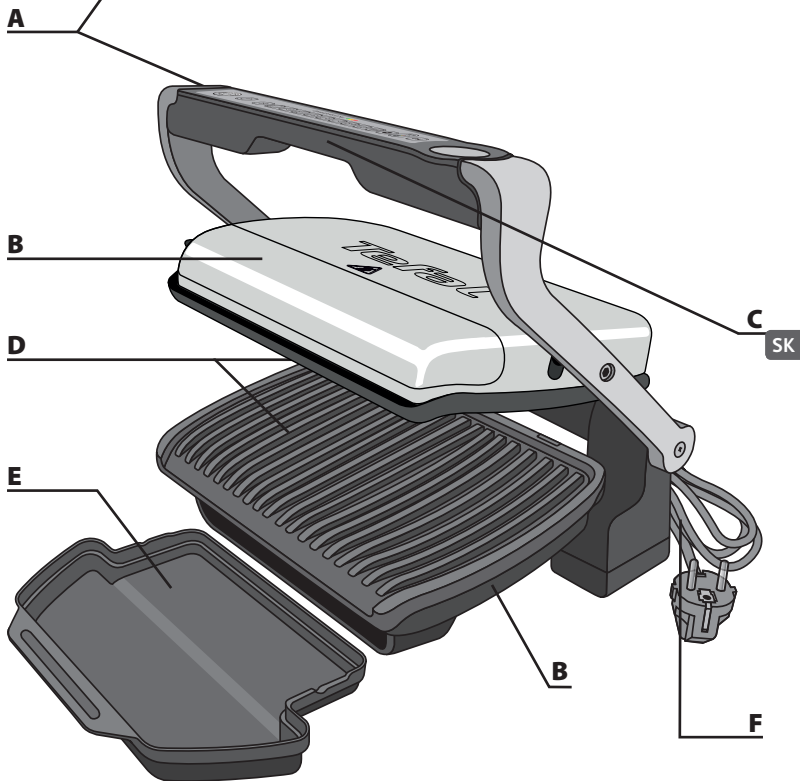
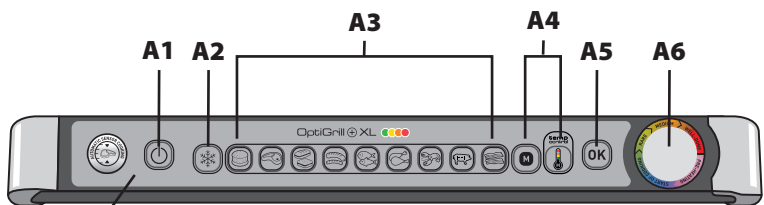
- Ďakujeme za zakúpenie tohto zariadenia, ktoré je určené len pre domáce použitie.
- Pre vašu bezpečnosť je spotrebič v súlade s platnými normami a predpismi - smernica o nízkom napätí - elektromagnetickej kompatibilite - životnom prostredí - materiáloch v kontakte s potravinami.
- Pri prvom použití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

Prostredie



Ochrana životného prostredia je na prvom mieste!

- ① Váš spotrebič obsahuje hodnotné materiály, ktoré môžu byť obnovené, alebo recyklované.
- ➔ Zaneste ho do miestneho strediska na zber odpadu.



Popis

A Ovládací panel

A1 Hlavný vypínač

A2 Režim Mrazené potraviny

A3 Programy varenia

A4 Manuálny režim „4 nastavenia teploty“
Pozrite si príslušný rýchly návod na obsluhu.

A5 **OK** tlačidlo

A6 Kontrolka úrovne varenia

B Teleso spotrebiča

C Rukoväť

D Varné dosky

E Odkvapkávacia miska

F Napájací kábel

Spríevodca farbami LED

predhrievanie



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



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 „dobre prepečené“.

udržiavanie tepla „približne 30 min“



NEBLIKAJÚCA ZELENÁ
Bola vybraná alebo automaticky aktivovaná manuálna funkcia, pozrite si „Príručku na riešenie problémov“, str.240“.



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

Spríevodca pre automatický program varenia

Burger

Ryby

Slanina

Červené mäso

Hydina

Manuálny režim:

Panini / Sendvič

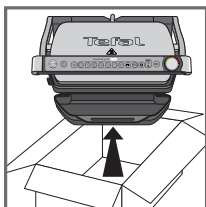
Morské plody

Tradičný gril na ručné ovládanie, vrátane 4 rôznych nastavení teplôt (od 110 °C do 285 °C)

Klobása / jahňacina

Bravčovina

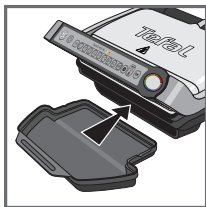
1 Nastavenie



1



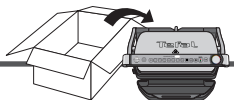
2



3



4

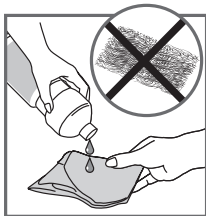


1 Odstráňte všetky obalové materiály, nálepky a príslušenstvo zvnútra aj zvonka spotrebiča. Farebná samolepka na kontrolke úrovne varenia sa môže meniť podľa jazyka. Príslušnú jazykovú verziu nájdete vo vnútri balenia.

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.

2 Predhrievanie



5



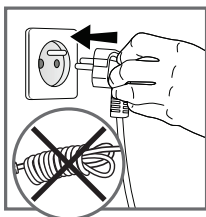
6



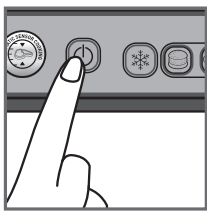
SK

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

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



7

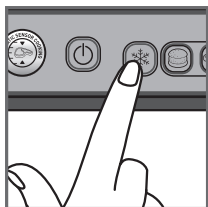


8

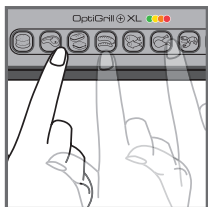
6 Odstráňte všetok prebytočný olej pomocou čistej papierovej utierky.

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

8 Stlačte hlavný vypínač.



9



10

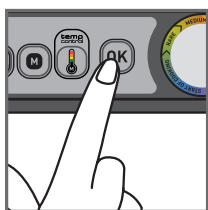
9 Ak jedlo, ktoré chcete variť, je zmrazené, potom stlačte tlačidlo „mrazené potraviny“.

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

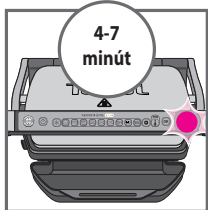
9 programov automatického varenia a manuálny režim so 4 rôznymi nastaveniami teploty

	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.	<p>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.</p>	
	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 172.



11

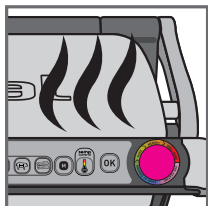


12

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.

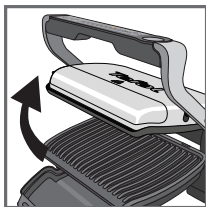


13

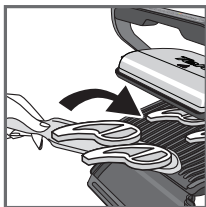
13 Zaznie tón, kontrolka úrovne varenia prestane blikáť fialovo a režim predhrievania je ukončený.

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

3 Varenie



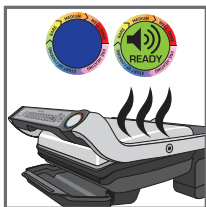
14



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 neotvárajte 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 blikať a kontrolka svieti „nepreerušovane 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.

SK

3 Varenie



19



20



21

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.

Varenie ďalšieho jedla

Pokiaľ chcete pripravovať ďalšiu várku potravín, spotrebič znovu predhrejete (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.

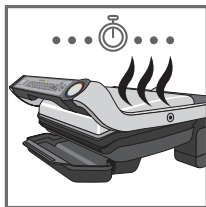
Dôležité:

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

4 Poznámky



22



23



24



25

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

- Pred otvorením grilu a vložením 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 úrovně varenia začne červeno blikať, 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“.

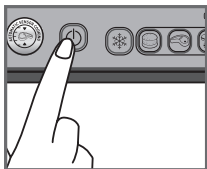
Poznámka: Bezpečnostný systém automaticky vypne spotrebič po určitej dobe.

Druhé varenie

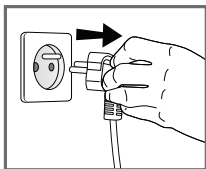
Ak chcete variť viac jedla, pozrite si str. 21.

SK

5 Čistenie a údržba



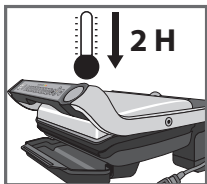
26



27

26 Stlačte hlavný vypínač pre vypnutie spotrebiča.

27 Odpojte gril zo zásuvky.

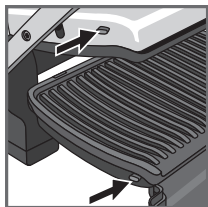
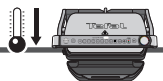


28

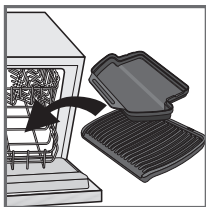
28 Nechajte spotrebič vychladnúť po dobu najmenej 2 hodín.

Ak sa chcete vyhnúť náhodným popáleninám, nechajte gril pred čistením riadne vychladnúť.

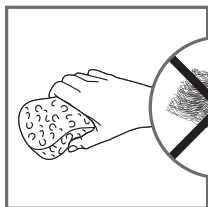
6 Čistenie



29



30



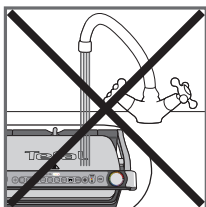
31



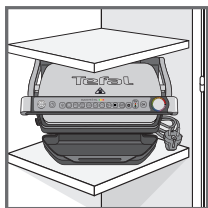
32



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 platiní. Pokiaľ sú veľmi znečistené, počkajte, až spotrebič úplne vychladne, a potom ich očistite 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.

Vyprázdňte 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.

SK




Príručka na riešenie problémov


Problém	Príčina	Riešenie
<p>Tlačidlo  svieti</p> <p>+  Neprerušovane svietiaci zelená kontrolka</p> <p>+ Tlačidlo  bliká</p> <p>+ Tlačidlo  bliká</p>	<ul style="list-style-type: none"> Zapnutie spotrebiča alebo spustenie automatického cyklu varenia s jedlom medzi platňami a bez predhrievania (automaticky sa aktivuje manuálny režim). 	<ul style="list-style-type: none"> 2 možnosti: <ul style="list-style-type: none"> Vyberte nastavenie teploty stlačením tlačidla  a potom stlačte OK. Nechajte variť, ale sledujte varenie (manuálny režim). zastavte spotrebič, vyberte potraviny, riadne zatvorte spotrebič, preprogramujte a počkajte do konca predhrievania.
Spotrebič sa zastaví počas predhrievania alebo varenia.	<ul style="list-style-type: none"> Počas varenia zostal spotrebič príliš dlho otvorený. Spotrebič bol ponechaný príliš dlho v nečinnosti potom, čo sa skončilo predhrievanie, alebo v režime udržiavania teploty. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.
<p> Blikajúca biela kontrolka.</p> <p>+  /  /  /  tlačidlo bliká</p> <p>+ Prerušované pípanie</p> <p>Prístroj už nepípa.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Porucha spotrebiča. Spotrebič bol uskladnený alebo je používaný v miestnosti, kde je príliš chladno. 	<ul style="list-style-type: none"> Odpojte a znova pripojte spotrebič a okamžite spustite 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.	<ul style="list-style-type: none"> Vaše jedlo je hrubšie než 4 cm. Neotvorili ste úplne gril pri vložení jedla. Jedlo sa nezistilo. Hrúbka jedla je príliš tenká, „OK“ bliká. 	<ul style="list-style-type: none"> Jedlo nesmie byť hrubšie než 4 cm. Úplne otvorte gril a potom ho zatvorte. Potvrďte spustenie varenia stlačením tlačidla .
Spotrebič sa aktivuje v manuálnom režime +  Kontrolka bliká červeno.	<ul style="list-style-type: none"> Predhrievací čas bol krátky. 	<ul style="list-style-type: none"> Pravidelne pozorujte varenie (pre použitie v manuálnom režime). Alebo Zastavte gril, vyberte potraviny, zatvorte gril, vyberte nový program, ktorý chcete použiť, a počkajte na dokončenie predhrievacieho cyklu.
<p>Blikajúca  biela</p> <p>+  tlačidlo bliká</p> <p>+ Neprerušované pípanie</p>	<ul style="list-style-type: none"> Porucha spotrebiča 	<ul style="list-style-type: none"> 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 / Jahňatina			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.	Grilovaná zelenina a ovocie (musia mať rovnaký rez a hrúbku)		4 rôzne nastavenia teploty		

Pre zmrazené potraviny stlačte  pred výberom vášho programu.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

FONTOS BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEK

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

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

üzemel. Soha ne érjen a készülék felületeihez.

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

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

Teendők

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


használja más készülékekben vagy más célra.

Tilos

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

HU

Tippek/információ

- Köszönjük, hogy megvásárolta a készüléket, amely kizárólag háztartási használatra készült.
- Az Ön biztonsága érdekében a készülék megfelel a megfelelő előírásoknak és szabványoknak – az alacsonyfeszültségű irányelvnek – az elektromágneses interferenciáról szóló szabványoknak – A környezeti előírásoknak – az étellel érintkező anyagokról szóló előírásoknak.
- Az első használatkor enyhe szag és kevés füst keletkezhet az első pár percben.
- Cégünk fenntartja magának a jogot, hogy a fogyasztó érdekében megváltoztassa a termékek tulajdonságait vagy használt részeit.
- Ne fogyasszon olyan ételeket, amelyek a  logóval ellátott alkatrészekkel érintkeznek.
- Ha az étel túl vastag, akkor a biztonsági rendszer nem engedi működni a készüléket.
- Az ellenállás nem tisztítható. Amennyiben nagyon piszkos, akkor várja meg, amíg lehűl, és dörzsölje le egy száraz ruhával.

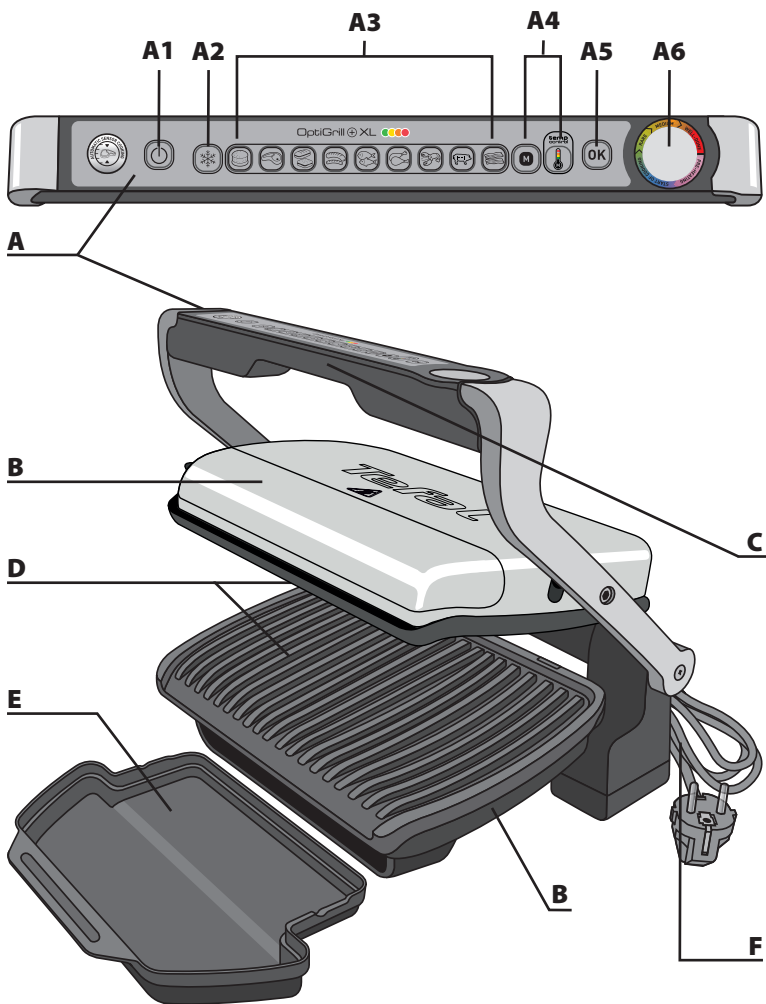
Környezet



A környezetvédelem az első!

① A készülék értékes nyersanyagokat tartalmaz, amelyek visszanyerhetők vagy újrahasznosíthatók.

➔ Adja le a készüléket a helyi önkormányzati hulladékgyűjtő telepen.



Leírás

- A** Vezérlőpult
- A1** Be-/kikapcsológomb
- A2** Fagyasztott étel üzemmód
- A3** Sütési programok
- A4** Kézi üzemmód, „4 hőmérséklet-beállítás”
Lásd a speciális gyors indítás utasításokban.
- A5** **OK** gomb
- A6** Sütésszint jelzőlámpa
- B** Készüléktest
- C** Fogantyú
- D** Sütőlapok
- E** Csepegtető tálca
- F** Hálózati kábel

A LED színek útmutatója

Előmelegítés



VÖRÖS VILLOGÁS
Várjon.



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.



PIROS
„Átsült” sütés.



ÁLLANDÓ ZÖLD
A kézi funkció kiválasztásra került, vagy automatikusan aktiválódott, lásd a „Hibaelhárítási utasítások a 255. oldalon”.



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

Melegen tartás
„Körülbelül 30”



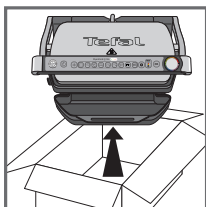
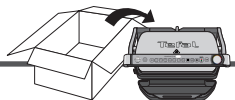
PIROS VILLOGÁS
Az „átsült” sütés vége.

Automatikus sütési programok útmutatója

- Hamburger
- Vörös hús
- Panini/szendvics
- Kolbász/barány
- Hal
- Szárnyasok
- Tenger gyümölcsei
- Sertés
- Szalonna
- Kézi üzemmód:
A hagyományos kézi működtetésű grillező, 4 különböző hőmérséklet-beállítással (110°C és 285°C között)

HU

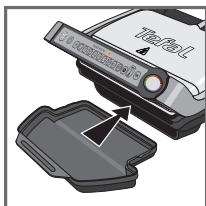
1 Beállítás



1



2



3



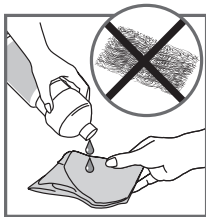
4

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

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

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

2 Előmelegítés



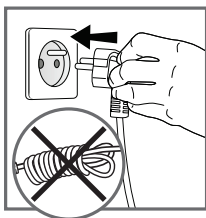
5



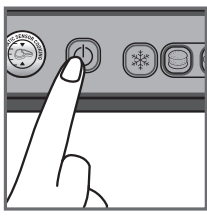
6

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

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



7

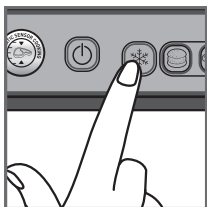


8

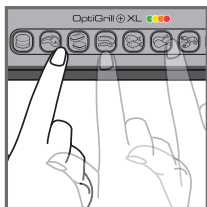
6 A felesleges olajat távolítsa el egy tiszta konyhai papírtörölvél.

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

8 Nyomja meg a be/ki gombot.



9



10

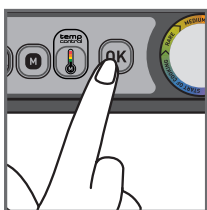
9 Ha a sütni kívánt étel fagyasztott, akkor nyomja meg a „Fagyasztott étel” gombot.

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

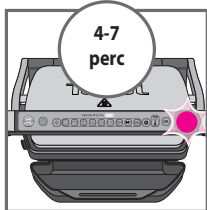
9 automatikus sütési program és kézi üzemmód 4 különböző hőmérsékletbeállítással

	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 panininit/szendvicset szeretne sütni.		Ezt a sütési programot akkor válassza, ha szalonnát szeretne sütni.
	Ezt a sütési programot akkor válassza, ha kolbászt/bárányt 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 üzemmóddhoz. (zöld, sárga, narancs és piros). Lásd a speciális gyors indítás utasításokban.
	Ezt a sütési programot akkor válassza, ha halat szeretne sütni.		
	Ezt a sütési programot akkor válassza, ha szárnyasokat szeretne sütni.		

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 186 oldalon.



11

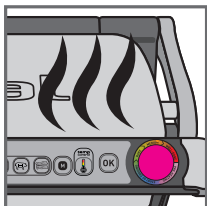


12

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

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

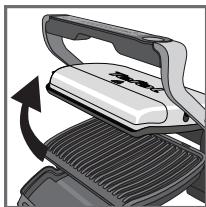
12 Várjon 4-7 percig.



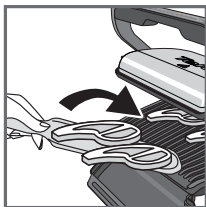
13

13 Hangjelzést hall, és a sütési szint jelzőlámpa abba hagyja a piros villogást, ha az előmelegítés üzemmód befejeződött.

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



14



15

14-15 Az előmelegítés után a készülék használatra kész.

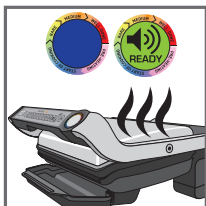
Nyissa ki a grill sütőt, és helyezzen ételt a sütőlapokra.

Megjegyzések:

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



16



17

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

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

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

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



19



20



21

19-20 Ha a szín a kiválasztott sütési szintnek megfelelően megjelenik, 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.

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 sípolás hallatszik, és a sütési szint jelzőlámpa abbahagyja a pirosan villogást.
5. Az előmelegítés után a készülék használatra kész. Nyissa fel a grillsütőt, és helyezzen ételt a készülék belsejébe.

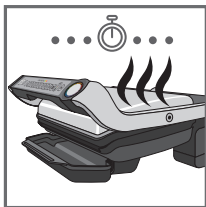
Fontos:

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

4 Megjegyzések



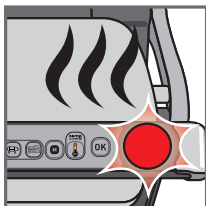
22



23



24



25

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

25 Melegen tartó funkció

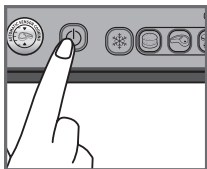
Amikor a sütés befejeződik, a készülék automatikusan aktiválja a melegen tartó funkciót, a jelzőlámpa automatikusan pirosra vált, és a készülék 20 másodpercenként sípol. Ha étel maradt a grillsütőben, akkor addig folytatja a sütést, amíg a sütőlapok ki nem hűlnek. A hangjelzést az „OK” gomb megnyomásával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

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

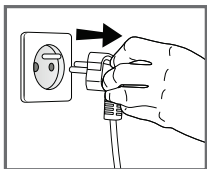
Második sütés

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

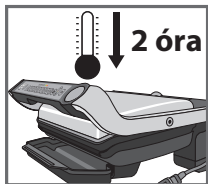
5 Tisztítás és karbantartás



26



27

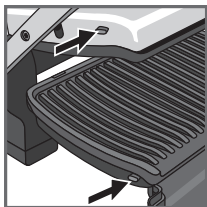


28

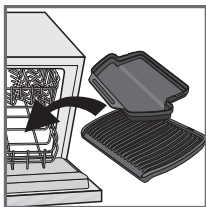
26 Nyomja meg a be/ki gombot a készülék bekapcsolásához.

27 Húzza ki a fali aljzatból.

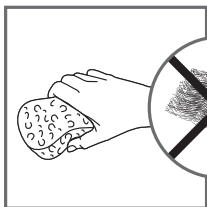
28 Hagyja legalább 2 órán keresztül hűlni. Az égések elkerülése érdekében tisztítás előtt hagyja rendesen kihűlni a grillsütőt.



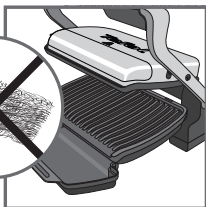
29



30



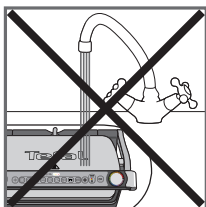
31



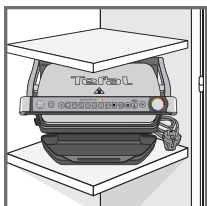
32



33



34



35

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

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

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

Ürítse ki a csepegtető tálcat, és mosogassa el meleg vízben és kevés mosogatószerrel, majd papírtörülővel 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 szerviz képviselője végezze el.

Hibakeresési útmutató

Probléma	Ok	Megoldás
<p>Gomb  világít</p> <p>+  Folyamatos zöld jelzőlámpa</p> <p>+ Gomb  villog</p> <p>+ Gomb  villog</p>	<ul style="list-style-type: none"> A sütőlapok előmelegítése nélkül, de étellel kapcsolja be a készüléket vagy indítson el egy automatikus sütési ciklust (kézi üzemmód automatikusan aktívval). 	<ul style="list-style-type: none"> 2 lehetőség van: <ul style="list-style-type: none"> 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.
<p>A készülék az előmelegítés vagy sütés ciklus alatt leáll.</p>	<ul style="list-style-type: none"> A készülék sütés közben sokáig volt nyitva. A készülék túl sokáig üzemelt üresen miután az előmelegítés vagy a hőmérséklet fenntartása befejeződött. 	<ul style="list-style-type: none"> Húzza ki a készüléket az aljzataból, 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.
<p> A fehér jelzőlámpa villog.</p> <p>+  /  /  /  gomb villog</p> <p>+ Százagatott sípólás</p> <p>A készülék abbahagyja a sípólást.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Készülék hiba. A készüléket túl hideg helyiségben tárolta vagy használta. 	<ul style="list-style-type: none"> Húzza ki, és dugja be újra a készüléket, és közvetlenül indítsa újra az előmelegítő ciklust. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon az ügyfélszolgálatához.
<p>Az előmelegítés után az ételt a grillre helyeztem, de a jelzőlámpa PIROS  marad és a sütési ciklus nem indul el.</p>	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> Az étel nem lehet 4 cm-nél vastagabb. Teljesen nyissa ki a grillsütőt, majd zárja le. Erősítse meg a sütés indítását az  gomb megnyomásával.
<p>A készülék kézi üzemmódba kapcsol</p> <p>+  A jelzőlámpa pirosan villog.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Az előmelegítési idő túl rövid. 	<ul style="list-style-type: none"> Időnként felügyelje a sütést (kézi üzemmódban). Vagy Állítsa le a grillsütőt, vegye ki az ételt, zárja le a grillsütőt, válasszon ki új sütési programokat, amelyeket használni szeretne, és várja meg, amíg az előmelegítési ciklus befejeződik.
<p>Fehér  villogó</p> <p>+  gomb villog</p> <p>+ Folyamatos sípólás</p>	<ul style="list-style-type: none"> Készülék hiba 	<ul style="list-style-type: none"> 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/bárány			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		
		 nyers	 közepes	 átsült
Kenyér	Kenyérszeletek, melegszendvicsek			
	Hamburger: (a hús elősütése után)			
Hús és szárnyasok	Bárány (csont nélkül)			
	Bárányszelet sütéshez			
	Fagyasztott csirkehús ❄️			
	Pácolt csirkemell			
	Szűzpecsenye (csont nélkül), sertés hasalja			
	Kacsamell			
Hal	Egész pisztráng			
	Tonhal szelet			
	Garnélarák (páncéllal vagy páncél nélkül)			
	Fűreszes 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.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

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

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

ale aparatului.

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

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

Recomandări


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

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

Interzis

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

Recomandări/informații

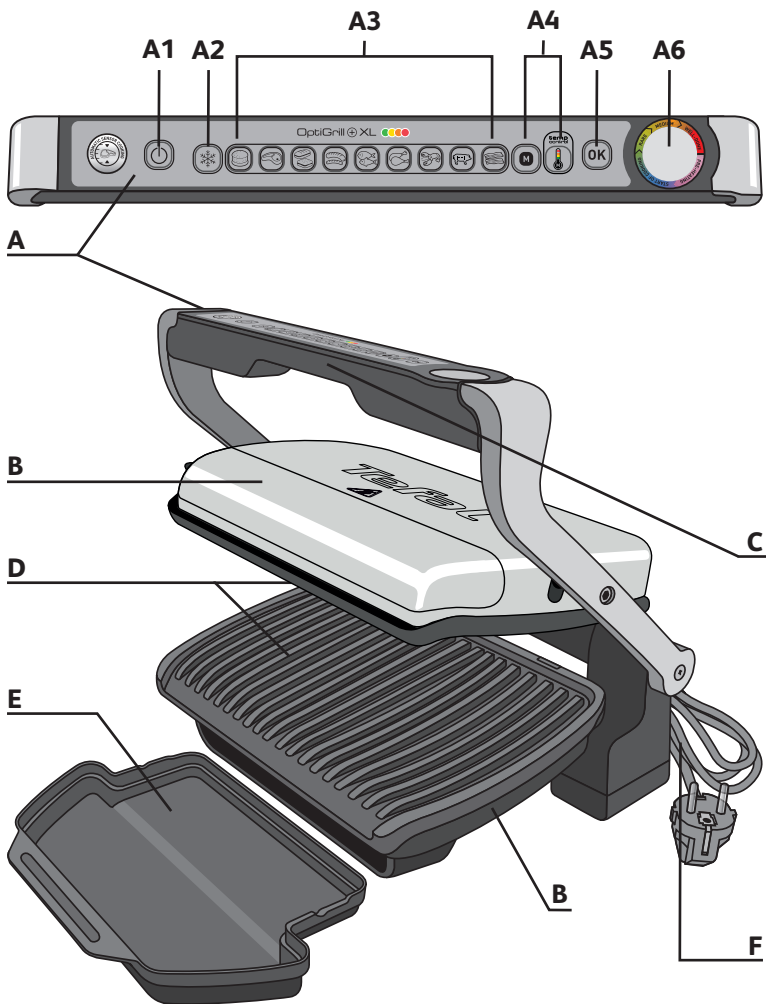
- Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui aparat, care este destinat exclusiv uzului casnic.
- Pentru siguranța dumneavoastră, acest aparat este în conformitate cu standardele și reglementările aplicabile - Directiva privind tensiunea joasă - Compatibilitatea electromagnetică - Mediu - Materiale care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

Mediul înconjurător



Protecția mediului mai întâi!

- ① Aparatul dumneavoastră conține materiale valoroase care pot fi recuperate sau reciclate.
- ➔ Predați-l unui centru local de colectare a deșeurilor.



Descriere

A Panou de control

A1 Buton de pornire/oprire

A2 Modul alimente congelate

A3 Programe automate de gătit

A4 Mod manual „4 setări de temperatură”

A se vedea ghidul specific de pornire rapidă.

A5 butonul **OK**

A6 Indicator pentru nivel de gătit sau temperatură

B Corp

C Mâner

D Plăci de gătit

E Tavă de picături

F Cordon de alimentare

Ghid de culori ale indicatorului nivelului de preparare

preîncălzire



VIOLET INTERMITENT
Așteptați.



VIOLET CONTINUU
Sfârșitul preîncălzirii
Puteți introduce alimentele.

începerea gătitului



ALBASTRU
Începerea gătitului.



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

menținere la cald
„aproximativ 30 min.”

gătit - gata de consum



GALBEN
„Gătit în sânge”.



PORTOCALIU
„Gătit mediu”.



ROȘU
Gătit „bine făcut”.
Sfârșitul gătitului.



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



VERDE CONTINUU
Funcție manuală selectată sau activată automat, consultați „Ghidul de depanare p. 199”.



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

Ghid de programe de gătit



Burger



Carne roșie



Panini / Sandwich



Cârnați/miel



Pește



Pui



Fructe de mare



Porc



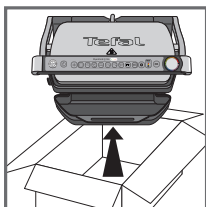
Șuncă



Mod Manual:

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

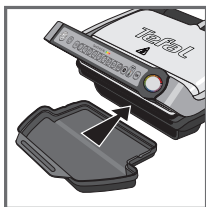
1 Preparare



1



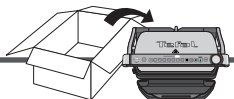
2



3



4

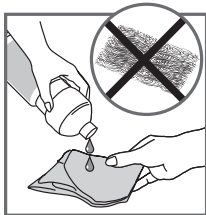


1 Îndepărtați toate materialele de ambalare, autocolantele și accesoriile din interiorul și exteriorul aparatului. Autocolantul de culoare de pe indicatorul nivelului de preparare poate fi modificat, în funcție de limbă. Puteți să-l înlocuiți cu cel din interiorul ambalajului.

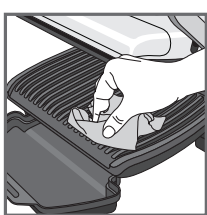
2 Înainte de utilizarea pentru prima dată, curățați bine plăcile cu apă caldă și puțin lichid de spălat vase, clătiți și uscați bine.

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

2 Preîncălzire



5

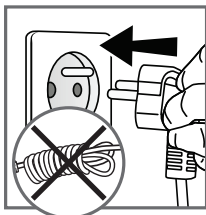


6

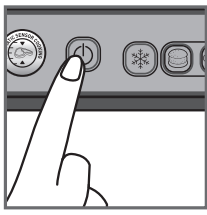


5 Pentru cele mai bune rezultate, puteți șterge plăcile de gătit folosind un prosop de hârtie înmuiat în puțin ulei de gătit, pentru a îmbunătăți proprietățile neaderente ale acestora.

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



7

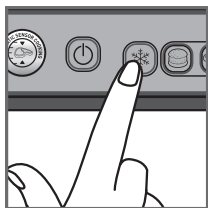


8

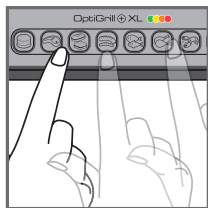
7 Asigurați ca placa inferioară de gătit și placa superioară de gătit să fie corect poziționate în interiorul produsului înainte de a începe etapa de preîncălzire. Conectați aparatul la o priză de rețea electrică. (Rețineți: cablul de alimentare trebuie să fie complet desfășurat.)

8 Apăsăți pe butonul pornit/oprit.

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



9



10

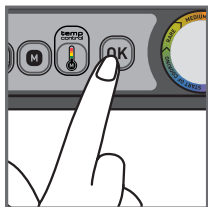
9 Dacă alimentele pe care doriți să le gătiți sunt congelate, apăsați pe butonul „alimente congelate”.

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

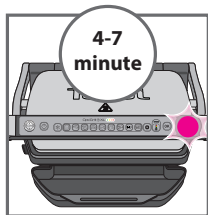
Recomandare, în special pentru carne: rezultatele gătitului pe programele presetate pot varia în funcție de origine, de tăiere și de calitatea produselor alimentare care se gătesc; programele au fost stabilite și testate pentru alimente de bună calitate.

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

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” 200.



11



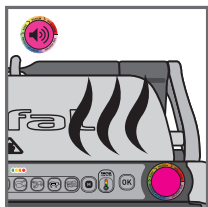
12

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.

RO

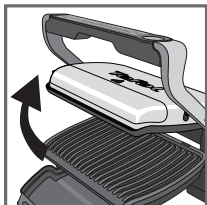


13

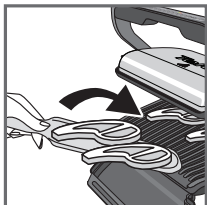
13 Se aude un semnal sonor, iar indicatorul nivelului de gătit încetează să clipească violet; modul de preîncălzire este finalizat.

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

3 Gătii



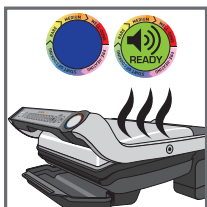
14



15



16



17



18

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

Deschideți grătarul și introduceți alimentele pe placa de gătit.

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

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

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

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

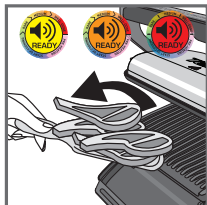
18 În funcție de gradul de coacere, indicatorul luminos își schimbă culoarea. Atunci când indicatorul luminos este galben cu un semnal sonor, alimentele sunt gătite puțin, atunci când indicatorul luminos este de culoare portocalie, cu un semnal sonor, alimentele sunt gătite mediu, iar când indicatorul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

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

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



19



20

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

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

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



21

Operații succesive de gătit

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

Cum se inițiază o nouă sesiune de gătit:

După terminarea primei sesiuni de gătit.

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

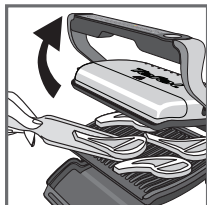
Important:

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

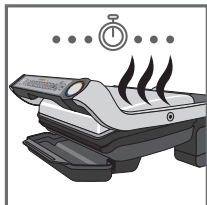
Rețineți: înainte de activarea preîncălzirii, asigurați-vă că aparatul este închis și că nu a rămas niciun rest de mâncare în interiorul acestuia.

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

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



22



23

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”.



24



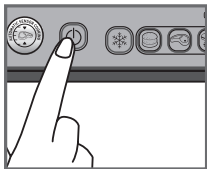
25

25 Funcția de menținere la cald

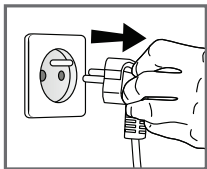
Odată ce se ajunge la programul „bine făcut”, se termină sesiunea de gătit, aparatul va trece automat pe setarea de menținere la cald, iar indicatorul de nivel de gătit se va aprinde automat în roșu și se va auzi un semnal sonor o dată la 20 de secunde. În cazul în care produsele alimentare sunt lăsate 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.

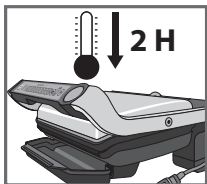
5 Curățare și întreținere



26



27

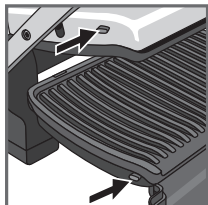


28

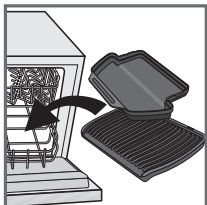
26 Apăsați pe butonul de pornire/oprire pentru a opri aparatul.

27 Scoateți aparatul din priză.

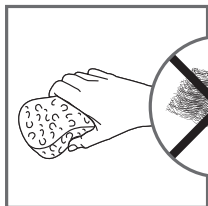
28 Lăsați-l să se răcească timp de cel puțin 2 ore.
Pentru a evita arsurile accidentale, lăsați grătarul să se răcească bine înainte de a-l curăța.



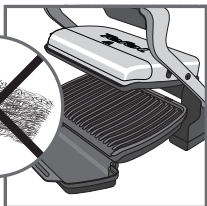
29



30



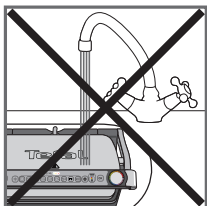
31



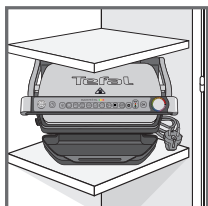
32



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 clătiți bine pentru a se elimina orice reziduu. Uscați-le bine folosind un șervet de hârtie.

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


















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

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













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


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

Ghid de depanare

























Problemă	Cauză	Soluție
<p>Butonul  luminează intermitent</p> <p>+  Indicatorul luminos verde</p> <p>+ Butonul  luminează intermitent</p> <p>+ Butonul  luminează continuu</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pornirea aparatului sau începerea unui ciclu automat de gătit cu alimente și fără preîncălzirea plăcilor (modul manual este activat automat). 	<ul style="list-style-type: none"> • 2 opțiuni posibile: <ul style="list-style-type: none"> – Alegeți setarea temperaturii prin apăsarea butonului  și apoi apăsați pe OK. Lăsați să se desfășoare gătitul, dar trebuie să monitorizați gătitul (modul manual). – opriți aparatul, scoateți mâncarea, închideți aparatul corect, reprogramați aparatul și așteptați până la sfârșitul preîncălzirii.
<p>Aparatul se oprește în timpul ciclului de de preîncălzire sau de gătit.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Aparatul a fost ținut deschis prea mult timp în timpul gătitului. • Aparatul a fost inactiv prea mult timp după sfârșitul perioadei de încălzire sau de menținere la cald. 	<ul style="list-style-type: none"> • Deconectați aparatul de la priză și lăsați-l timp de 2-3 minute, apoi reporniți procesul. Data viitoare când utilizați aparatul, asigurați-vă că îl deschideți și-l închideți repede pentru obținerea celor mai bune rezultate de gătit. În cazul în care problema apare din nou, contactați serviciul local pentru clienți Tefal.
<p> Indicatorul luminos va lumina intermitent alb</p> <p>+ Butonul  /  /  / </p> <p>+ Semnal sonor intermitent</p> <p>Aparatul nu mai emite semnal sonor.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • A p a r a t u l n u funcționează. • Aparat depozitat sau utilizat într-o cameră care este prea rece. 	<ul style="list-style-type: none"> • Deconectați și reconectați aparatul și reporniți imediat un ciclu de preîncălzire. Dacă problema persistă, contactați Serviciul Clienți.
<p> Indicatorul luminos va lumina intermitent alb</p> <p>+ Butonul  luminează intermitent</p> <p>+ Semnal sonor continuu</p>	<ul style="list-style-type: none"> • A p a r a t u l n u funcționează. 	<ul style="list-style-type: none"> • Scoateți aparatul din priză și contactați serviciul pentru clienți.
<p>După preîncălzire, am așezat mâncarea în interior și am închis aparatul,  dar indicatorul luminos rămâne violet și gătitul nu începe.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cantitatea de alimente din interiorul aparatului este mai mare de 4 cm. • Grătarul nu a fost deschis complet la introducerea alimentelor în interior. • Aparatul nu detectează alimente în interior. Cantitatea de alimente este insuficientă, „OK” este afișat intermitent. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cantitatea de alimente nu trebuie să depășească 4 cm. • Deschideți grătarul complet și închideți-l din nou. • Confirmați activarea gătitului prin apăsare pe butonul .
<p>Aparatul se va activa pe modul manual.</p> <p>+  Indicatorul luminos va lumina intermitent roșu.</p> <p>+ Butonul  și  luminează continuu</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Timpul de preîncălzire a fost scurtat. 	<ul style="list-style-type: none"> • Monitorizați gătitul periodic (pentru utilizare în modul manual). Sau • 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			
			 gătit în sânge	 gătit mediu	 foarte bine făcut	
Pâine	Felii de pâine, sandwich-uri prăjite					
	Burger: (după gătitul prealabil al cărnii)					
Carne și pui	Miel (fără os)					
	Bacon					
	Nuggets congelați de pui ❄️					
	Piept de pui marinat					
	File de porc (fără os), burtă de porc					
	Piept de rață					
Pește	Păstrăv întreg					
	Friptură de ton					
	Creveți King (decorticați sau nu)					
	Creveți decorticați					
	Gambas					
Modul manual <small>A se vedea ghidul specific de pornire rapidă.</small>	Legume și fructe la grătar (trebuie să fie tăiate la aceeași grosime și dimensiuni)		4 setări diferite de temperatură			

Pentru alimente congelate, apăsați  înainte de selectarea programului dorit.

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

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

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

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

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


Какво да правите

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


Какво да не правите

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

Съвети/информация

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

Околна среда

-  **Защитата на околната среда е преди всичко!**
- ① Вашият уред съдържа ценни материали, които могат да се извлекат или рециклират.
- ➔ Оставете го в местен пункт за събиране на полезни отпадъци.

Описание

A Контролен панел	A4 Ръчен режим "4 температурни настройки" Вижте конкретното ръководство за бърз старт.	C Дръжка
A1 Бутон за включване/ изключване	A5 Бутон ОК	D Плоча 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 нагриване



МИГАНЕ В ЛИЛАВО
Изчакайте.



НЕПРЕКЪСНАТО ЛИЛАВО
Край на предварително нагриване
Можете да сложите храната.

начало на готвене



СИЊО
Начало на готвене.



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

готвене - готово за ядене



ЖЪЛТО
Готвене "алангле".



ОРАНЖЕВО
"Средно" сготвяне.



ЧЕРВЕНО
"Добре" сготвено.
Край на готвенето.



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



НЕПРЕКЪСНАТО ЗЕЛЕНО
Ръчната функция е избрана или активирана автоматично, вижте "Ръководство за отстраняване на неизправности стр. 213".



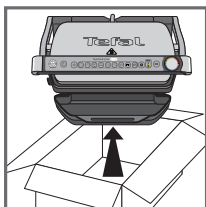
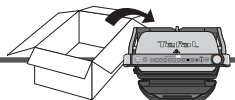
МИГАНЕ В БЯЛО
Неизправност на продукта
Вижте "Ръководство за отстраняване на неизправности".
Свържете се с отдела за поддръжка на клиентите

поддържане на топлина
"30' приблизително"

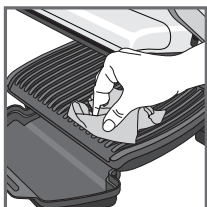
Ръководство за програми за готвене

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

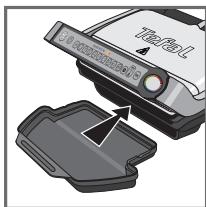
1 Подготовка



1



2



3



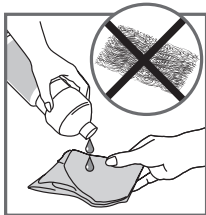
4

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

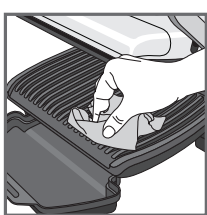
2 Преди първата употреба почистете добре плочите с топла вода и малко препарат за съдове, изплакнете и подсушете добре.

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

2 Предварително нагряване



5



6

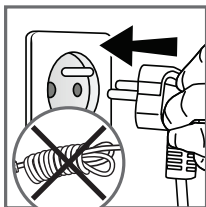
5 За най-добри резултати можете да избършете плочите за готвене с кухненска хартия, потопена в малко готварско олио, за да подобрите работата на незалепващото покритие.

6 Отстранете излишното олио с чиста кухненска хартия.

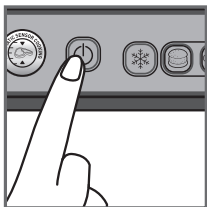
7 Уверете се, че долната плоча за готвене и горната плоча за готвене са поставени правилно в продукта, преди да започне фазата на предварително нагряване. Свържете уреда към електрически контакт. (Имайте предвид, че кабелът трябва да бъде развит докрай.)

8 Натиснете бутона за вкл./изкл.

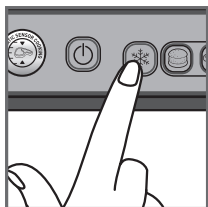
Внимание: Уверете се, че между плочите няма храна.



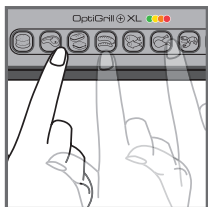
7



8



9



10

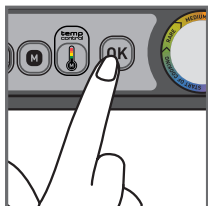
9 Ако храната, която желаете да готвите, е замразена, натиснете бутона "замразена храна".

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

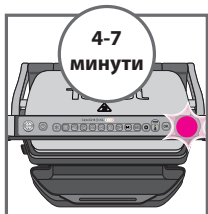
Съвет, особено за месо: резултатите от готвенето с предварително настроените програми може да варират в зависимост от произхода, начина на рязане и качеството на храната, която се готви; програмите са зададени и изпробвани с висококачествена храна.

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" 214.



11



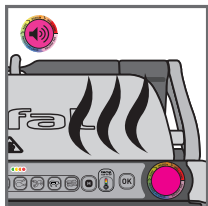
12

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.

BG



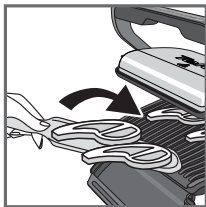
13

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

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



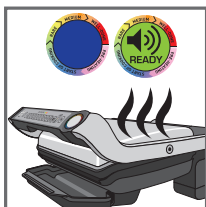
14



15



16



17



18

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

Отворете грила и поставете храната върху плочата за готвене.

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

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

Затворете уреда, за да започнете цикъла за готвене. **Бележка за много тънки парчета**

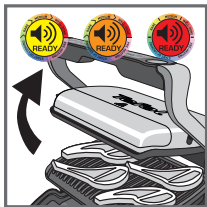
храна: затворете уреда, бутонът "OK" ще замига, а индикаторът ще остане в постоянно лилаво; натиснете "OK", за да се уверите, че уредът разпознава храната и че цикълът за готвене започва. Индикаторът за ниво на готвене светва в синьо, след което в зелено, за да посочи, че готвенето е в процес (за най-добри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

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

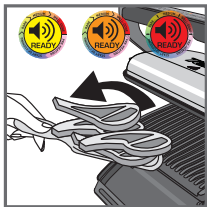
18 В зависимост от степента на готвене, индикаторната лампичка сменя цвета си. Когато индикаторната лампичка е жълта и се чуе звуков сигнал, храната е алангле, когато индикаторната лампичка е оранжева и се чуе звуков сигнал, храната е средно сготвена, а когато индикаторната лампичка е червена, храната е сготвена добре.

Бележка: ако обичате месото си съвсем алангле, извадете месото, когато индикаторът за ниво на готвене светне в зелено.

Моля, имайте предвид, че особено при месото е нормално резултатът от готвенето да варира в зависимост от вида, качеството и произхода на храната.



19



20



21

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

21 Затворете уреда. Контролният панел ще светне и ще влезе в режим "избор на програма".

Коментар: системата за безопасност ще изключи уреда автоматично, ако не бъде избрана програма.

Поредни готвения

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

Как да сготвите друга партида храна:

След като приключите с първата партида храна:

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

Важно:

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

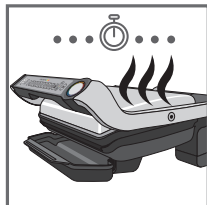
Не забравяйте: преди да активирате предварителното нагряване се уверете, че уредът е затворен и в него няма остатъци от храна.

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

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



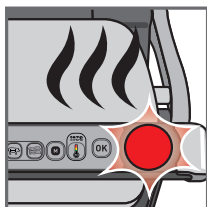
22



23



24



25

22-23-24

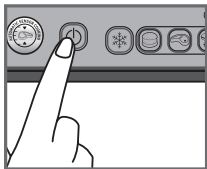
Ако искате да готвите храна за различни лични вкусове, отворете грила и извадете храната, когато достигне желаното ниво, след което затворете грила и продължете да готвите останалата храна. Програмата ще продължи своя цикъл на готвене, докато достигне ниво "добре сготвено".

25 Функция за поддържане на топлина

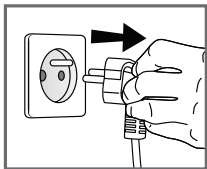
Веднъж щом бъде достигнато ниво "добре сготвено", готвенето приключва, уредът автоматично ще премине на настройка за запазване на топлина, индикаторът за ниво на готвене автоматично ще стане червен и ще се чува звуков сигнал на всеки 20 секунди. Ако на грила бъде оставена храна, тя ще продължи да се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

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

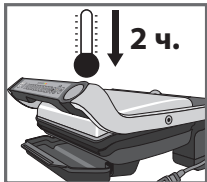
5 Почистване и поддръжка



26



27



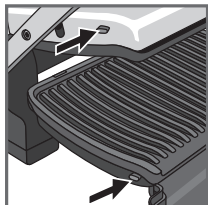
28

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

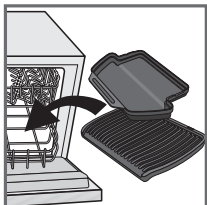
27 Извадете щепсела на уреда от контакта.

28 Оставете да изстине най-малко 2 часа.

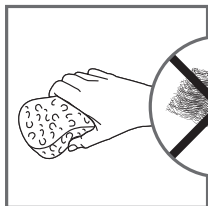
За да избегнете случайни изгаряния, оставете грила да изстине добре, преди да го почиствате.



29



30



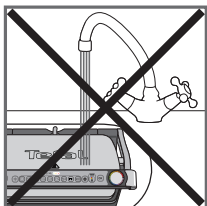
31



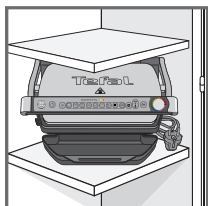
32



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. Нагрыващите 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
<p>Бутонът  мига</p> <p>+ Индикаторната лампичка  свети постоянно в зелено</p> <p>+ Бутонът  мига</p> <p>+ Бутонът  свети постоянно</p>	<ul style="list-style-type: none"> Включването на уреда или стартирането на автоматичен цикъл за готвене с храна и без предварително нагряване на плочите (ръчният режим се активира автоматично). 	<ul style="list-style-type: none"> 2 възможни опции <ul style="list-style-type: none"> Изберете настройката за температура, като натиснете бутона  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.
<p>Уредът спира по време на цикъла за предварително нагряване или готвене.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Уредът е оставен отворен за твърде дълго по време на готвене. Уредът е оставен да бездейства твърде дълго след края на затоплянето или поддържането на топлина. 	<ul style="list-style-type: none"> Откачете уреда от контакта и го оставете 2-3 минути, след това рестартирайте процеса. Следващия път, когато използвате уреда, се уверете, че го отваряте и затваряте бързо за най-добри резултати от готвенето. Ако проблемът не се реши, се свържете с местния отдел за поддръжка на клиентите на Tefal.
<p> Индикаторната лампичка ще мига в бяло</p> <p>+ Бутонът  /  /  / </p> <p>+ Прекъснати звукови сигнали</p>	<ul style="list-style-type: none"> Грешка на уреда. Уредът е съхраняван или използван в прекалено студена стая. 	<ul style="list-style-type: none"> Откачете и свържете уреда наново и незабавно рестартирайте с цикъл за предварително нагряване. Ако проблемът не се реши, се свържете с отдела за поддръжка на клиенти.
<p>Уредът вече не издава звукови сигнали.</p>		
<p> Индикаторната лампичка ще мига в бяло</p> <p>+ Бутонът  мига</p> <p>+ Непрекъснат звуков сигнал</p>	<ul style="list-style-type: none"> Грешка на уреда. 	<ul style="list-style-type: none"> Откачете уреда и се свържете с отдела за поддръжка на клиенти.
<p>След предварителното нагряване поставих храната вътре и затворих уреда,  но индикаторната лампичка остава лилава и готвенето не започва.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Размерът на храната в уреда е над 4 см. Грилт не е отворен докрай при поставянето на храната вътре. Уредът не засича храната вътре. Количеството храна не е достатъчно, "OK" мига. 	<ul style="list-style-type: none"> Размерът на храната не бива да надвишава 4 см. Отворете грила докрай и го затворете отново. Потвърдете активиране на готвенето, като натиснете бутона .
<p>Уредът ще се активира в ръчен режим</p> <p>+  Индикаторната лампичка ще мига в червено.</p> <p>+ Бутоните ,  и  светят постоянно</p>	<ul style="list-style-type: none"> Времето за предварително нагряване е прекъснато. 	<ul style="list-style-type: none"> Наблюдавайте готвенето периодично (при използване на ръчен режим). Или Спрете грила, извадете храната, затворете грила, изберете новата програма за готвене, която искате да използвате, и изчакайте цикъла на предварително нагряване да приключи.

Ръководство за готвене (автоматични програми)

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

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

Ръководство за готвене (включително ръчен режим)


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

За замразена храна изберете  , преди да изберете програма.

VARNOSTNA NAVODILA

POMEMBNI VARNOSTNI UKREPI

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

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

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

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


Narediti

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

Ne narediti

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

Nasveti/informacije

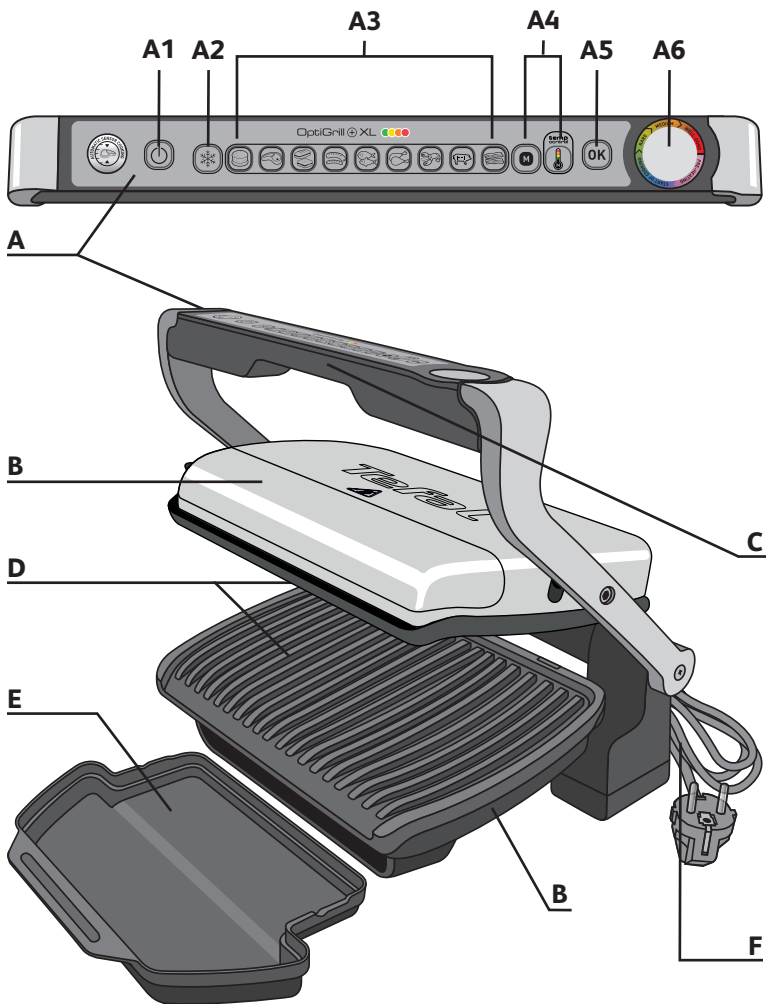
- Zahvaljujemo se vam za nakup tiste naprave ki je namenjena samo za domačo uporabo.
- Za vašo varnost, ta naprava ustreza vsem standardom in predpisom - nizke napetosti, elektromagnetne združljivosti, materialov primernih za stik z hrano.
- Pri prvi uporabi se lahko za nekaj minut pojavi rahel vonj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

Okolje



Bodite pozorni na zaščito okolja!

- ① Naprava vsebuje dragocene materiale ki jih je mogoče predelati ali reciklirati.
- ➔ Napravo pustite na lokalni objekt za zbiranje tovrstnih odpadkov.



Opis

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

Indikator stopnje pečenja v barvah

predgretje



VIJOLIČNO UTRIPA
Počakajte.



VIJOLIČNO SVETI
Konec predgretja
Lahko daste hrano.

začetek pečenja



PLAVO
Začetek pečenja.



ZELENO
V začetku cikla pečenja se oglasi
pisk da opozori uporabnika da
je program za pečenje "Sirovo"
pripravljen za začetek.
ohranjanje toplote
Okrog »30«

peka - pripravljeno za prehrano



RUMENO
»Surova« peka.



ORANŽNA
»Srednja« peka.



RDEČE
»Skozi« pečeno.
Konec pečenja.



RDEČE UTRIPA
Konec pečenja »skozi« pečeno.



ZELENO SVETI
Izbrana ročna funkcija ali aktiviran
samodejni program. Glejte »Vodnik za odpravljanje težav na strani 227«.



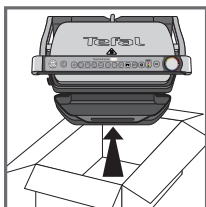
BELO UTRIPA
Okvara naprave

Poglejte »Vodnik za odpravljanje težav«
Konzultirajte storitve za kupce

Vodnik po programih za pečenje

	Hamburger		Riba		Slanina
	Rdeče meso		Perutnina		Ročni način:
	Pecivo/sendvič		Morski sadeži	Tradicionalni žar s 4 različnih nastavitvev temperatur (110 °C do 285 °C)	
	Klobasa/jagnjetina		Svinjina		

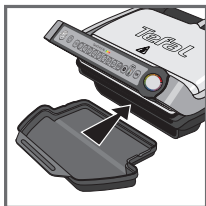
1 Priprava



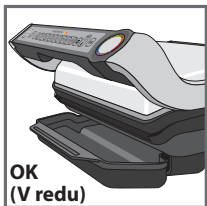
1



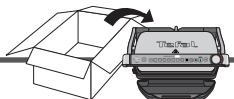
2



3



4

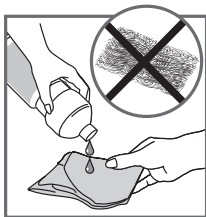


1 Pred prvo uporabo odstranite ves embalažni material, nalepke in dodatke znotraj in zunaj naprave. Etiketna indikatorja v barvah se lahko spremeni odvisno od jezika. Lahko ga zamenjate z tistim znotraj embalaže.

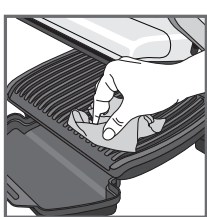
2 Pred prvo uporabo temeljito očistite plošče s toplo vodo in malo detergenta za pomivanje posode, sperite in osušite.

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

2 Predgrevanje



5



6



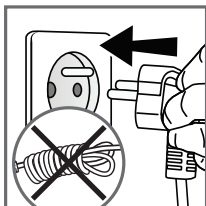
5 Za najboljše rezultate lahko obrišete ploščo za pečenje s papirnato brisačo, namočeno v malo jedilnega olja, da bi izboljšali premaza proti oprijema.

6 Odstranite odvečno olje s čisto kuhinjsko papirnato brisačo.

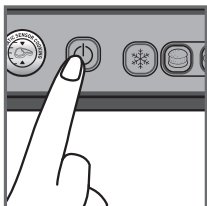
7 Pred začetkom faze predgrevanja zagotovite da sta zgornja in spodnja plošča za pečenje pravilno nameščeni v napravi. Priključite vtičnik na vtičnico. (opomba: kabel mora biti popolnoma odvit).

8 Pritisnite gumb za vklop/izklop.

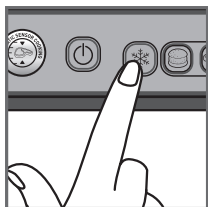
Pozor: Prepričajte se da med ploščami ni hrane



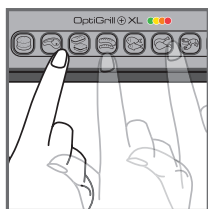
7



8



9



10

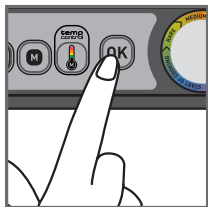
9 Če je hrana ki jo želite speči zamrznjena, najprej pritisnite ustrezen gumb.

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

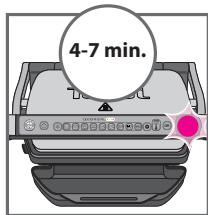
Nasveti, zlasti za meso: rezultati pečenja za vnaprej določene programe se lahko razlikujejo glede na izvor, način rezanja in kakovost hrane katera se peče. Programi so določeni in preizkušeni za hrano dobre kakovosti.

Podobno, pri pečenju je treba upoštevati debelino mesa. Ne bi smeli peči meso debeline večje od 4 cm.

Če niste prepričani glede tega kateri način pečenja uporabiti za drugo hrano katera ni na zgornjem seznamu, pogledjte "Vodniki za pečenje" na strani 228.



11



12

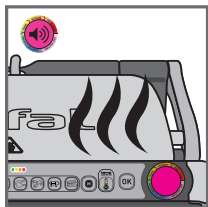
11 Pritisnite gumb "OK": naprava začne z predgretjem in indikator utripa vijolično.

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.

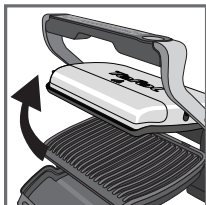
Komentarji: Če po zaključku predgretja naprava ostane zaprta, varnostni sistem izklopi napravo.



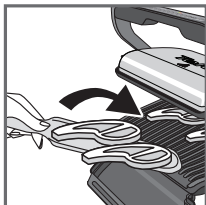
13

SL

3 Pečenje



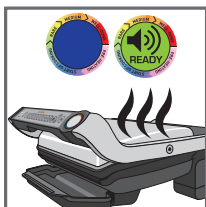
14



15



16



17



18

14-15 Po predgrevanju je naprava pripravljena za uporabo.

Odprite žar in dajte hrano na plošče za pečenje

Komentarji: če naprava ostane predolgo odprta, varnostni sistem samodejno izklopi napravo.

16-17 Naprava samodejno prilagodi cikel pečenja (čas in temperaturo) v skladu z debelino in količino hrane.

Zaprte 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.

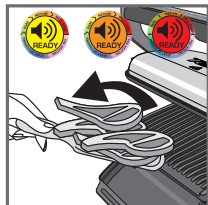
Na primer: če imate radi meso zelo surovo, ga odstranite ko indikator nivoja postane zelen.

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 redu): naprava začne predgretje. Predgretje je označeno z indikator nivoja pečenja kateri utripa vijolično.
4. Predgrevanje se konča ko se sliši glasen pisk, indikator nivoja pečenja preneha utripati vijolično.
5. Po predgrevanju je naprava pripravljena za uporabo. Odprite poklopec žara in dajte hrano na plošče za pečenje

Pomembno:

Upoštevajte da je predgrevanje potrebno za vsako novo peko hrane.

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

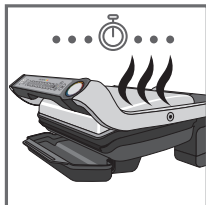
- Nato počakajte do konca predgretja, preden odprete žar in vstavite hrano na plošče.

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

SL



22



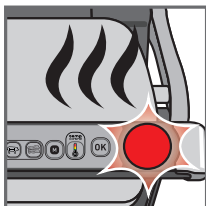
23

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



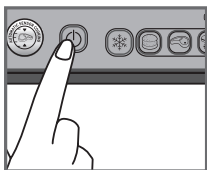
25

25 Funkcija ohranjanja toplote

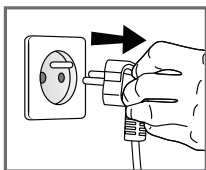
Ko je hrana dobro pečena, se pečenje ustavi in enota samodejno preklopi na ohranjanje toplote, indikator nivoja pečenja samodejno zasveti rdeče in vsakih 20 sekund oglasi pisk. Če hrana ostane na žaru se še naprej peče, dokler se žarni plošči ne ohladita. Delovanje naprave lahko ustavite kadarkoli s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

Komentar: varnostni sistem po določenem času samodejno izklopi napravo.

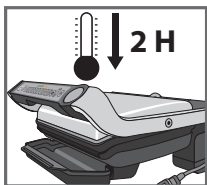
5 Čiščenje in vzdrževanje



26



27



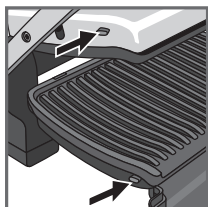
28

26 Pritisnite gumb ON/OFF za vklop naprave.

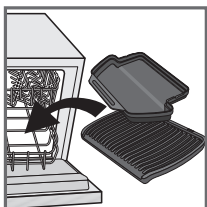
27 Napravo izklopite iz električne vtičnice.

28 Pustite napravo da se ohladi za vsaj 2 uri.

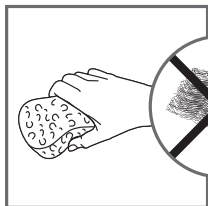
Da bi preprečili nenamerne opekline, pustite najprej, da se naprava ohladi, šele potem pričnite s čiščenjem.



29



30



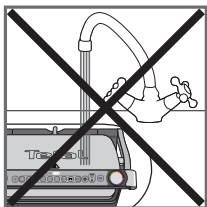
31



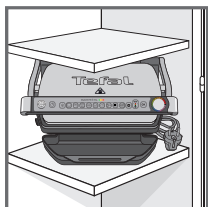
32



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 pooblaščenim serviser.

Vodnik za odpravljanje težav




































Težava	Vzrok	Rešitev
<p>Gumb  utripa</p> <p>+  Indikator sveti zeleno</p> <p>+ Gumb  utripa</p> <p>+ Gumb  sveti</p>	<ul style="list-style-type: none"> Vklop naprave ali samodejno aktiviranje cikla pečenja hrane brez predhodnega predgretja plošč (samodejno se aktivira ročni način). 	<ul style="list-style-type: none"> 2 možnosti: <ul style="list-style-type: none"> Izberite nastavitve temperature s pritiskom na gumb  in nato pritisnite OK (V redu). Pustite da se peče, ampak nadzirite pečenje (ročni način). Ustavi delovanje naprave, odstranite hrano, dobro zaprite napravo, izberite program in počakajte da konča predgrevanje.
<p>Naprava se ustavi med ciklom predogrevanja ali pečenja.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Naprava je med pečenjem bila dolgo odprta. Naprava je po koncu predogrevanja ali ohranjanja toplote predolgo neaktivna. 	<ul style="list-style-type: none"> Odklopite napravo iz vtičnice in pustite 2-3 minute, nato pa zaženite postopek. Naslednjič ko boste uporabili napravo, poskrbite da boste hitro odprli in zaprli napravo, za boljše rezultate pečenja. Če se ponovno pojavi težava, se obrnite na lokalno servisno službo podjetja Tefal.
<p> Svetlobni indikator utripa belo</p> <p>+  /  /  /  gumb utripa</p> <p>+ Redni pisk</p>	<ul style="list-style-type: none"> Okvara naprave. Naprava je bila uporabljena ali shranjena v prostoru kje je preveč hladno. 	<ul style="list-style-type: none"> Izključite in znova priključite napravo in takoj ponovno zaženite cikel predgrevanja. Če se ponovno pojavi težava se obrnite na lokalni servis.
<p>Enota ne oglaš zvočni signal.</p>		
<p> Svetlobni indikator utripa belo</p> <p>+ Gumb  utripa</p> <p>+ Stalni pisk</p>	<ul style="list-style-type: none"> Okvara naprave. 	<ul style="list-style-type: none"> Odklopite napravo in se posvetujte s servisno službo.
<p>Hrana se po predgretju nastavi na plošče in je žar zaprt,  vendar je lučka še vijolična in peka ne zažene.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Hrana v napravi je debelejša od 4 cm. 	<ul style="list-style-type: none"> Hrana v napravi ne sme preseirati 4 cm.
	<ul style="list-style-type: none"> Žar pri vstavljanju hrane ni popolnoma odprt. 	<ul style="list-style-type: none"> Odprite žar in ga ponovno zaprite.
	<ul style="list-style-type: none"> Naprava ne prepozna vsebnost hrane in prične utripati. Količina hrane je premajhna. Ni vstavljeno dovolj hrane, "OK« (V redu) utripa. 	<ul style="list-style-type: none"> Potrdite začetek pečenja s pritiskom na gumb .
<p>Naprava se aktivira v ročnem načinu.</p> <p>+  Svetlobni indikator utripa rdeče.</p> <p>+ gumbi  i  svetijo</p>	<ul style="list-style-type: none"> Prekratek čas predgretja. 	<ul style="list-style-type: none"> Redno spremljajte pečenje (za uporabo v ročnem načinu). Ali <ul style="list-style-type: none"> 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 Glejte ločen Vodilč za hiter začetek	Sadje in zelenjava na žaru (mora biti enake debeline in rezine)		4 različne nastavitve temperature	


Za zamrznjeno hrano, pritisnite  pred izbiro programa.

SIGURNOSNE UPUTE

VAŽNE SIGURNOSNE MJERE OPREZA

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

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

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

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

Učiniti sljedeće


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

- Uvijek koristite drvenu ili plastičnu lopaticu za okretanje namirnica, kako biste izbjegli oštećivanje ploče za kuhanje.
- Koristite samo ploče i rešetke koje ste dobili s uređajem ili nabavljene od ovlaštenog servisnog centra. Nemojte ih koristiti i za druge uređaje ili namjene.

Nemojte raditi sljedeće

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

Savjeti/informacije

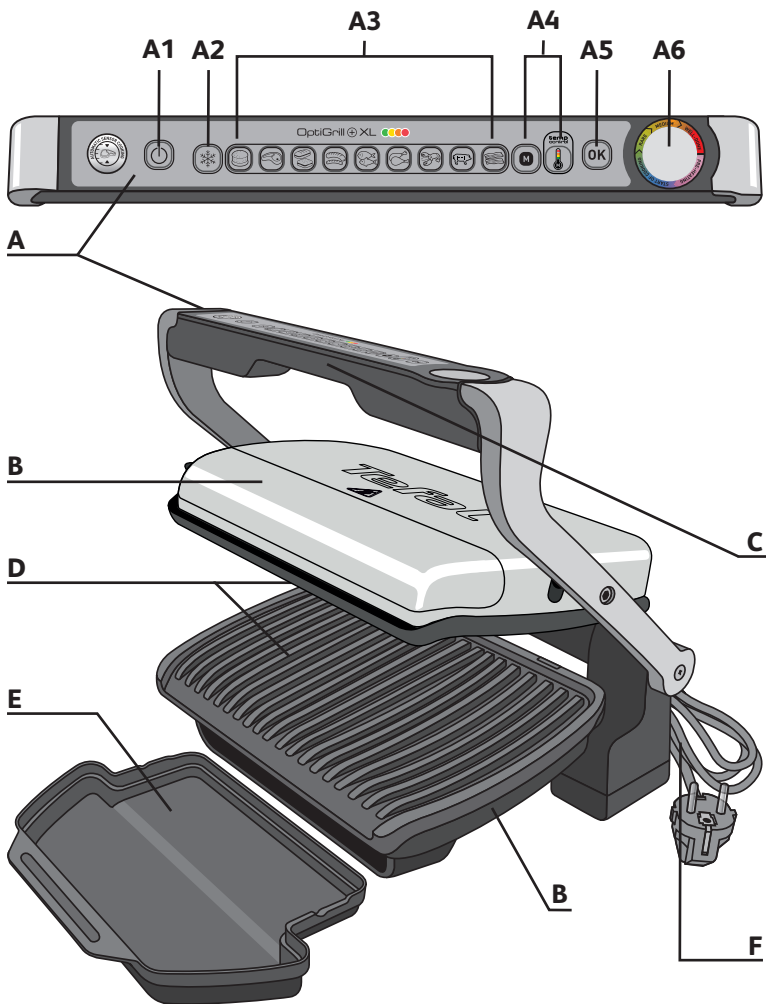
- Zahvaljujemo na kupnji ovog uređaja, koji je namijenjen samo za kućnu uporabu.
- Radi vaše sigurnosti, ovaj uređaj odgovara svim važećim standardima i propisima - Direktiva o niskom naponu, elektromagnetskoj kompatibilnosti, materijalima pogodnim za dodir s hranom.
- Tijekom prve uporabe može se na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

Okoliš



Vodite računa o zaštiti okoliša!

- 1 Vaš uređaj sadrži vrijedne materijale koji se mogu povratiti ili reciklirati.
- ➔ Ostavite uređaj na lokalnom postrojenju za sakupljanje takve vrste otpada.



Opis

A Upravljačka ploča	A4 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



LIUBIČASTO TREPERI
Pričekajte.



LJUBIČASTO SVJETLI
Kraj predgrijavanja
Možete staviti namirnice.

početak pečenja



PLAVO
Početak pečenja.



ZELENO
U početku ciklusa pečenja, oglašava 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. 241".

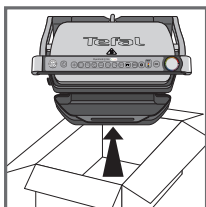
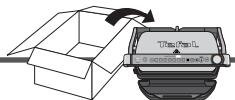


BIJELO TREPERI
Kvar uređaja
Pogledajte „Vodič za otklanjanje poteškoća“.
Obratite se službi za korisnike

Vodič za programe pečenja

Hamburger	Riba	Slanina
Crveno meso	Perad	Ručni način:
Pecivo/sendvič	Plodovi mora	Tradicionalni roštilj za ručni rad s 4 različite postavke temperature (od 110 °C do 285°C)
Kobasica/janjetina	Svinjetina	

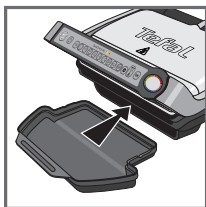
1 Priprema



1



2



3



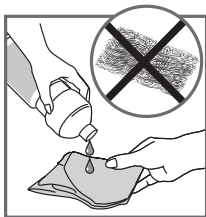
4

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

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

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

2 Zagrijavanje



5



6

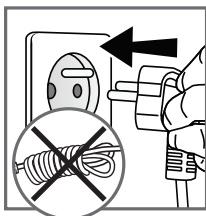
5 Za najbolje rezultate možete brisati ploču za pečenje papirnatim ručnikom umočenim u malo jestivog ulja, kako bi se poboljšalo svojstvo neprijanjanja.

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

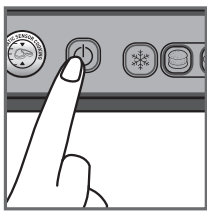
7 Prije nego što pokrenete fazu predgrijavanja se uvjerite da su donja i gornja ploča za pečenje pravilno postavljene u uređaju. Spojite uređaj na utičnicu napajanja. (Uzmite u obzir da bi kabel trebao biti u potpunosti odmotan).

8 Pritisnite tipku uklj/isklj.

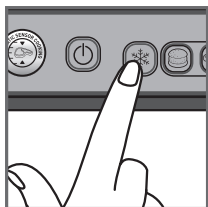
Oprez: Uvjerite se da nema hrane između ploča



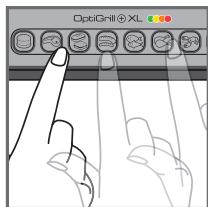
7



8



9



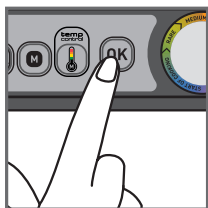
10

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

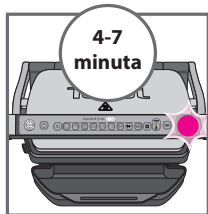
10 Odaberite odgovarajući način pečenja sukladno vrsti hrane koju želite pripremiti.

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 pripremati hranu debljine veće od 4 cm.

Ako niste sigurni u pogledu načina pečenja kojeg trebate koristiti za drugu hranu, jer nije gore navedena, pogledajte "vodiče za pečenje" na stranici 242.



11



12

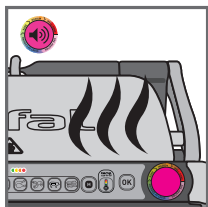
11 Pritisnite tipku „OK“ (u redu): ako uređaj počne s zagrijavanjem i indikator razine pečenja treperi ljubičasto.

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.

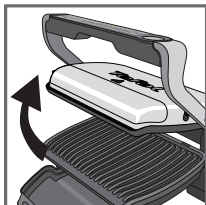
Komentari: Ako po završetku zagrijavanja uređaj ostane zatvoren, sigurnosni sustav će isključiti uređaj.



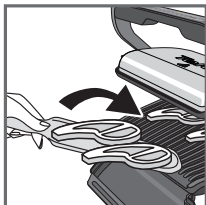
13

HR

3 Pečenje



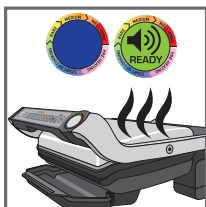
14



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.



19



20



21

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

21 Zatvorite uređaj. Upravljačka ploča će zasvijetliti te se postaviti na način „odabira programa“.

Komentar: ako se ne odabere nijedan program sigurnosni sustav će automatski isključiti uređaj.

Uzastupno pečenje

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

Kako peći slijedeći slijed hrane:

Po završetku prvog slijeda hrane:

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

Važno:

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

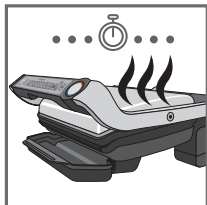
Podsjetnik: prije pokretanja predgrijavanja se uvjerite da je uređaj zatvoren i da u unutrašnjosti nema ostataka hrane.

- Zatim prije otvaranja roštilja i stavljanja hrane pričekajte da završi zagrijavanje.

Napomena: ako se novi ciklus zagrijavanja aktivira neposredno nakon završetka prethodnog ciklusa, vrijeme zagrijavanja će se smanjiti.



22



23

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 nastavite peći preostalu hranu. Program će nastaviti svoj ciklus pečenja sve dok ne dosegne razinu 'dobro pečeno'.

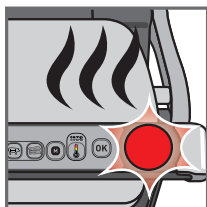


24

25 Funkcija održavanja topline

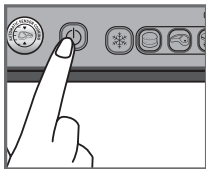
Kada se hrana kvalitetno ispeče, pečenje završava, uređaj se automatski prebacuje na postavku održavanja topline a pokazivač razine pečenja automatski svijetli crveno i svakih 20 sekundi se oglasi zvučni signal. Ako hrana ostane na roštilju, ona će se nastaviti peći sve dok se ploča za pečenje ne ohladi.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

Komentar: sigurnosni sustav nakon određenog vremena automatski isključuje uređaj.

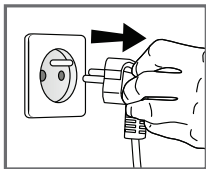


25

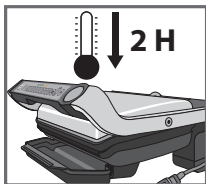
5 Čišćenje i održavanje



26



27



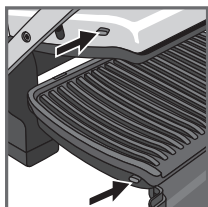
28

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

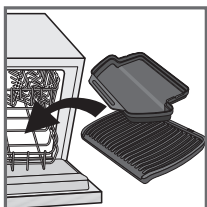
27 Odspojite uređaj iz zidne utičnice.

28 Ostavite da se ohladi najmanje 2 sata.

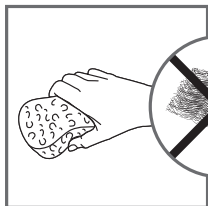
Kako biste izbjegli slučajne opekline, prije čišćenja ostavite roštilj da se dovoljno ohladi.



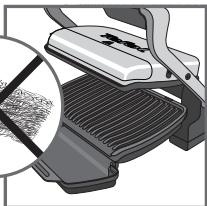
29



30



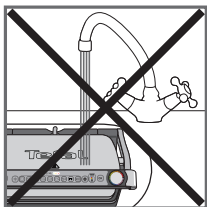
31



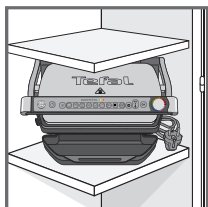
32



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 serviser.

Vodič za otklanjanje poteškoća







Poteškoća	Uzrok	Rješenje
<p>Tipka  treperi</p> <p>+  Svjetlo indikatora svijetli zeleno</p> <p>+ Tipka  treperi</p> <p>+ Tipka  svjetli</p>	<ul style="list-style-type: none"> Uključenje uređaja ili automatsko pokretanje ciklusa pečenja hrane a bez predgrijavanja ploče (automatski se aktivira ručni način rada). 	<ul style="list-style-type: none"> 2 mogućnosti: <ul style="list-style-type: none"> Odaberite postavku temperature pritiskom na tipku  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.
<p>Uređaj se zaustavlja tijekom ciklusa zagrijavanja ili pečenja.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Uređaj je za vrijeme pečenja predugo držan otvoren. Uređaj je u stanju mirovanja predugo nakon završetka zagrijavanja ili održavanja topline. 	<ul style="list-style-type: none"> Odspojite uređaj iz utičnice i ostavite ga 2-3 minute, a zatim ponovno pokrenite postupak. Sljedeći put kada koristite uređaj, pazite da brže otvorite i zatvorite uređaj radi boljih rezultata pečenja. Ako se poteškoća pojavi ponovo obratite se lokalnoj službi za korisnike tvrtke Tefal.
<p> Svjetlosni indikator treperi bijelo</p> <p>+  /  /  /  tipka treperi</p> <p>+ Povremeni zvučni signal</p>	<ul style="list-style-type: none"> Kvar uređaja. Uređaj je bio pohranjen ili se koristi u prostoriji u kojoj je prehladno. 	<ul style="list-style-type: none"> Odspojite i ponovno spojite uređaj i odmah ponovno pokrenite ciklus zagrijavanja. Ako se poteškoća pojavi ponovo obratite se lokalnoj službi za korisnike.
<p>Uređaj više ne oglašava zvučni signal.</p>		
<p> Svjetlosni indikator treperi bijelo</p> <p>+ Tipka  treperi</p> <p>+ Neprestani zvučni signal</p>	<ul style="list-style-type: none"> Kvar uređaja. 	<ul style="list-style-type: none"> Odspojite uređaj i obratite se lokalnoj službi za korisnike.
<p>Hrana je nakon zagrijavanja postavljena u roštilj i roštilj je zatvoren,  ali svjetlosni indikator ostaje ljubičast i pečenje ne počinje.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Hrana u uređaju je deblja od 4 cm. Roštilj nije u potpunosti otvoren prilikom postavljanja hrane u njega. Uređaj ne prepoznaje umetnutu hranu. Nije umetnuto dovoljno hrane, "OK" treperi. 	<ul style="list-style-type: none"> Hrana u uređaju ne smije premašiti 4 cm. Otvorite roštilj i ponovno ga zatvorite. Potvrdite početak pečenja pritiskom na tipku .
<p>Uređaj će se aktivirati u ručnom načinu rada</p> <p>+  Svjetlosni indikator treperi crveno.</p> <p>+ Tipka  ,  i  svijetle</p>	<ul style="list-style-type: none"> Prekratko vrijeme zagrijavanja. 	<ul style="list-style-type: none"> Povremeno pratite stanje pečenja (za upotrebu u ručnom načinu rada). Ili Zaustavite rad roštilja, izvadite hranu, zatvorite roštilj, odaberite novi program pečenja po želji i pričekajte da se dovrši ciklus zagrijavanja.

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				
	Odrežak tune				
	Kozice (s i bez ljuski)				
	Gratinirane kozice				
	Račiči				
Ručni način Pogledajte posebni priručnik za brzi početak.		4 različite portavke temperature			

Za zamrznutu hranu, pritisnite  prije odabira programa.

FR	2 - 15
DE	16 - 29
EN	30 - 43
NL	44 - 57
ES	58 - 71
PT	72 - 85
RU	86 - 99
KK	100 - 114
PL	115 - 128
UK	129 - 143
CS	144 - 157
SK	158 - 172
HU	173 - 186
RO	187 - 200
BG	201 - 214
SL	215 - 228
HR	229 - 242