

Tefal®

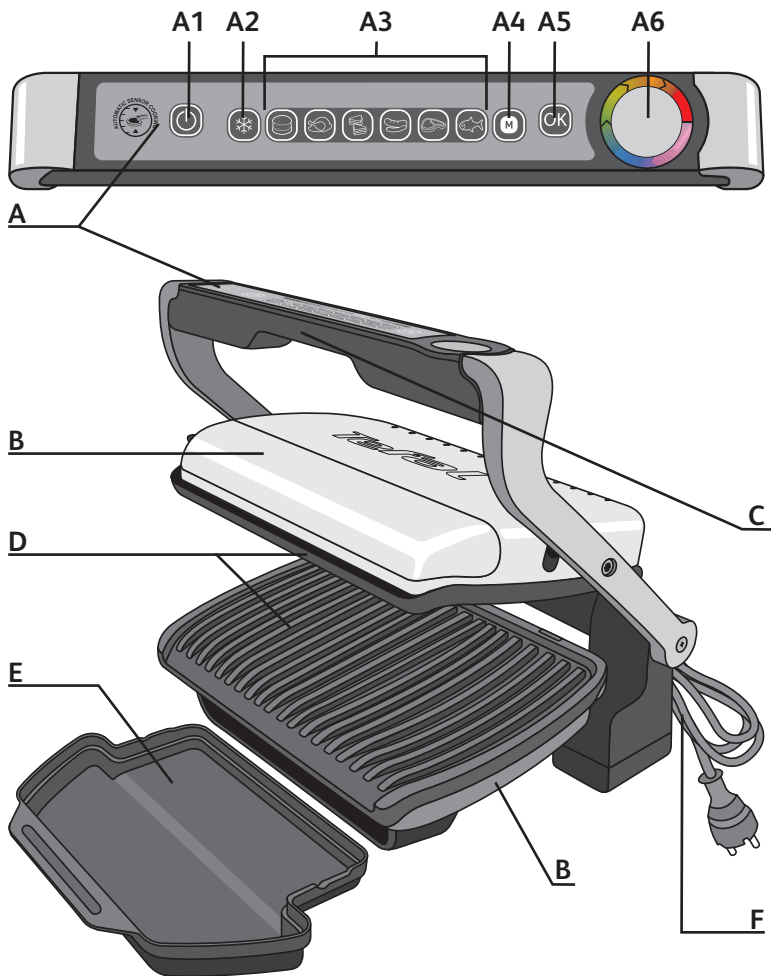
OPTIGRILL

TR
EN
FR
AR
RU
UK




Kullanma Kılavuzu - Instructions for use - Mode d'emploi
- دليل الاستعمال - Руководство по эксплуатации -
Інструкції з експлуатації

www.tefal.com



ÖNEMLİ GÜVENLİK TALİMATLARI, ÖNLEMLER

- **Kullanım, bakım ve ürün montaj kılavuzu: kendi güvenliğiniz için lütfen ilişkili piktogramlar da dahil olmak üzere kullanma kılavuzundaki bütün paragrafları okuyun.**
- Bu cihaz sadece ev kullanımına yöneliktir. Cihazınız, garanti kapsamına girmeyen aşağıdaki ortamlarda kullanılmamalıdır:
 - iş yeri mutfaklarında, ofislerde ve başka çalışma ortamlarında,
 - çiftliklerde,
 - otel, motel ve başka konaklama yerlerinde,
 - pansiyon tarzında başka yerlerde.
- Cihazın içindeki ve dışındaki tüm ambalajları, etiketleri veya aksesuarları çıkartın.
- Bu cihaz bedensel, duyuşal veya zihinsel engelleri olan kişiler (çocuklar da dahil) ya da daha önce cihazı kullanmamış veya cihaz hakkında bilgilendirilmemiş kişiler tarafından kullanılmamalıdır. Bu kişiler, ancak güvenliklerinden sorumlu birisinin gözetimi altında cihazın kullanımına dair bilgilendirilmişlerse cihazı kullanabilirler. Çocukların cihazla oynamamasına dikkat edilmelidir.
- Cihazı güvenli bir şekilde kullanmaları ile ilgili talimat verilmesi ve içerdiği tehlikeleri anlamaları veya denetim altında tutulmaları koşulu ile bu cihaz 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, algısal veya zihinsel yetenekleri azalmış veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir. Cihazın temizlik ve bakımı, 8 yaşından küçük olan veya gözetim altında olmayan çocuklar tarafından yapılamaz. Cihazı ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların ulaşamayacağı yerde tutun.

- Cihazı kullanım sırasında asla gözetimsiz bırakmayın.
-  Cihazın yüzeyi çalışırken ısınabilir. Cihazın sıcak yüzeyine dokunmayın.
- Bu cihaz harici bir zamanlayıcı tarafından veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılmaya uygun değildir.
- Kabloyu tümüyle açın.
- Elektrik kablosu zarar görmüşse olası tehlikeleri engellemek için üretici firma, satış sonrası servis veya bu niteliklere sahip bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- Uzatma kablosu kullanıyorsanız, cihazın gücüne uygun olmasına ve topraklanmış bir prizi olmasına dikkat edin. Kablonun kimseye engel olmaması için gerekli önlemleri alın.
- Cihazı sadece topraklı prizlere takın.
- Elektrik tesisatının, cihazın altında belirtilen elektrik gücüne ve gerilimine uygun olup olmadığını kontrol edin.
- Pişirme plakalarını sünger, sıcak su ve bulaşık deterjanı ile temizleyin.
- Cihazın bir sıvıya daldırılmaması gerekir. Asla cihazı veya kablosunu suya daldırmayın.

Yapılması gerekenler

- Bu belgedeki talimatları dikkatlice okuyun ve çabuk ulaşabileceğiniz bir yerde bulundurun. Cihazınız ile birlikte teslim edilen aksesuarlar modele göre değişiklik gösterir, bu belgede tüm modeller için geçerli talimatlar bulunmaktadır.
- Bir kaza meydana gelirse yanık bölgenin üzerine hemen soğuk su tutun ve gerekirse bir doktora görünün.
- İlk kullanım sırasında pişirme plakalarını temizleyin ("Temizlik" bölümüne göre), plakaların üzerine biraz yağ damlatın ve yumuşak bir bezle silin.
- Kabloyu ve uzatma kablosunu nasıl yerleştirdiğinize dikkat edin. Masada oturan davetlilerin kablolarla takılmamaları ve hareketlerinin engellenmemesi için gereken önlemleri alın.
- Pişirme sırasında çıkan duman, örneğin kuş gibi çok hassas bir solunum sistemine sahip olan hayvanlar için tehlikeli olabilir. Evinizde kuş besliyorsanız, cihazı kullandığınız zaman onu yemeği pişirdiğiniz yerden uzaklaştırmanızı tavsiye ederiz.
- Cihazı her zaman çocukların erişemeyeceği yerlerde muhafaza edin.
- Kullanmadan önce plakanın her iki tarafının temiz olup olmadığını kontrol edin.
- Bozulmalarını önlemek için plakaları sadece ait oldukları alet ile kullanın (örn. fırının, gaz ocağının veya elektrikli ocağın üzerine koymayın...).
- Plakaların cihazın temeline sabit ve yerleşik bir şekilde oturtulup oturtulmadığını kontrol edin. Sadece yetkili servisten aldığınız plakaları kullanın.

- Pişirme plakalarının kaplamalarını korumak amacıyla yalnızca plastik veya tahta spatula kullanın.
- Yalnızca cihazla birlikte verilen veya Onaylı Servis Merkezinden satın alınan parça ve aksesuarları kullanın. Bunları başka cihazlar veya amaçlar için kullanmayın.

Yapılmaması gerekenler

- Cihazı dışarıda kullanmayın.
- Çalıştırmadığınız zaman asla cihazın fişini prizde takılı bırakmayın.
- Cihazın fazla ısınmasını önlemek için cihazı köşelere veya duvara dayalı olarak yerleştirmeyin.
- Cihazınızı asla doğrudan kırılabilir veya hassas bir yüzeyin üzerine (cam masa, masa örtüsü, vernikli mobilyalar vs.) veya plastik örtü tarzında bir yüzeyin üzerine yerleştirmeyin.
- Cihazı asla duvara sabitlenmiş bir mobilyanın veya etajerin altına veya stor, perde, duvar halısı gibi çabuk alev alan maddelerden yapılmış nesnelerin yanına yerleştirmeyin.
- Cihazı kaygan veya sıcak yüzeylerin üzerine veya yanına yerleştirmeyin, kablounun bir ısı kaynağının üzerine (pişirme plakaları, gaz ocağı vs.) sarkmamasına dikkat edin.
- Cihazın pişirme yüzeylerinin üzerine pişirme aletleri koymayın.
- Yemek malzemelerini plakaların üzerinde doğramayın.
- Pişirme yüzeyine zarar vermemek için asla metal sünger veya mekanik temizleme tozu kullanmayın (yapışmaz kaplama).
- Cihazı çalışırken hareket ettirmeyin.
- Cihazı açma kolundan veya metal tellerden tutarak taşımayın.
- Cihazı asla boş çalıştırmayın.
- Plakaların ve pişirilecek malzemelerin arasına asla alüminyum folyo veya başka bir nesne koymayın.
- Pişirme sırasında asla yağ damlatma tepsisini çıkarmayın. Eğer yağ damlatma tepsisi pişirme sırasında dolarsa, boşaltmadan önce cihazın soğumasını bekleyin.
- Plakayı sıcakken suyun altına tutmayın veya hassas bir yüzeyin üzerine koymayın.
- Kaplamanın kayganlığını koruması için ısınma sırasında çok uzun süreli boş bırakmayın.
- Plakalara asla sıcakken dokunmayın.
- Bu cihaz ile alüminyum folyoda yemek yapmayın.
- Hasar görmesini önlemek için asla cihazınız ile flambe yemekler yapmaya çalışmayın.
- Plakaların ve çubuk rezistansların arasına asla alüminyum folyo veya başka bir nesne koymayın.
- Izgaranın kapağı açık konumdayken asla ısıtmayın veya yemek pişirmeyin.
- Cihazı, plakalar olmadan asla çalıştırmayın.

Öneriler/Bilgiler

- Sadece ev kullanımına yönelik bu cihazı satın aldığınız için teşekkür ederiz.
- Bu cihaz sizin güvenliğinizi için yürürlükteki normlara ve yönetmeliklere uygun olarak üretilmiştir (Düşük Gerilime İlişkin Yönetmelikler, Elektromanyetik Uyumluluk, Yiyecek Maddeleri ile Temasta olan Maddeler, Çevre vs.).
- İlk kullanımı sırasında hafif bir koku veya duman oluşabilir.
- Firmamız ürünlerinin özelliklerini ve bileşenlerini her an tüketicinin lehine değiştirme hakkını saklı tutar.
- ✗ ile işaretlenmiş parçalarla temas eden sıvı veya katı gıda ürünleri artık tüketilemez.
- Yiyecek malzemeleri fazla kalınsa, cihazın çalıştırılması güvenlik sistemi tarafından engellenir.

Çevre



Çevreyi koruyun !

① Cihazınız çok sayıda yeniden üretilebilir veya geri dönüştürülebilir parça içerir.

➡ Çevre korumasına uygun bir şekilde işleme konulması için, cihazınızı toplama noktalarına veya bulunmaması halinde bu konuda tescilli bir merkeze bırakın.

Açıklama

A Kontrol paneli

A1 Açma/kapama düğmesi

A2 Buz çözme modu

A3 Pişirme programları

A4 Manuel mod

A5 OK düğmesi

A6 Pişirme derecesi göstergesi

B Cihazın gövdesi

C Tutacak

D Pişirme plakaları

E Damlatma tepsi

F Elektrik kablosu

Pişirme derecesi göstergesi renk kılavuzu (LED)

ön ısıtma



MOR YANIP SÖNME
Ön ısıtma



MOR YANMA
Ön ısıtma sonu. Yiyecekleri bekletme.

pişirme başlangıcı



MAVİ
Pişirme başlangıcı.



YEŞİL Pişirme derecesi "çok az pişmiş".
Pişirme süresince kullanıcıyı pişirme derecesi hakkında bilgilendirmek için sesli bir sinyal belirlir "az pişmiş" (sarı); biraz sonra.

pişirme - yenebilir



SARI
Pişirme derecesi: "az pişmiş".



TURUNCU
Pişirme derecesi: "orta"



KIRMIZI
Pişirme derecesi: "iyi pişmiş"



BEYAZ YANMA
Manuel mod seçili veya yanlış kullanım, "Arıza Çözümleri" bölümüne bakınız.



BEYAZ YANIP SÖNME
"Arıza Çözümleri" bölümüne bakınız (ürün iade, müşteri hizmetlerini arama vs.)

sıcak tutma (yaklaşık 30 dk.)



KIRMIZI YANIP SÖNME
"iyi pişmiş" pişirme derecesinin sonu.

Pişirme programları kılavuzu



Burger / Köfte



Tost/Panini



Beyaz et



Balık / Deniz Ürünleri



Kırmızı et

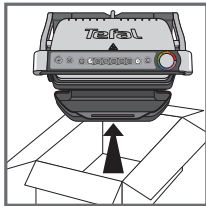
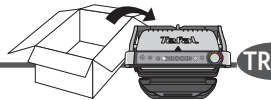


Sosis/Sucuk



Manuel mod: Manuel işlemler için normal ızgara.

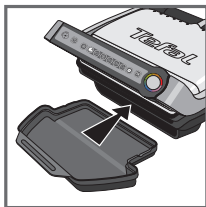
1 Ayarlama



1



2



3



4

1 Cihazın içindeki ve dışındaki tüm ambajları, etiketleri veya aksesuarları çıkarın.

Pişirme seviyesi göstergesinin üzerindeki renk etiketi dile göre değiştirilebilir. Ambalajın içindeki etiketlerden biri ile yer değiştirebilirsiniz.

2 İlk kullanımdan önce plakaları dikkatli bir şekilde çıkarın, sıcak su ve bulaşık deterjanı ile yıkayın, durulayın ve kurulaştırın.

3-4 Çıkarılabilir damlatma tepsisini cihazın ön tarafına yerleştirin.

2 Ön Isıtma



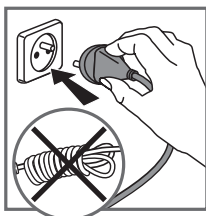
5



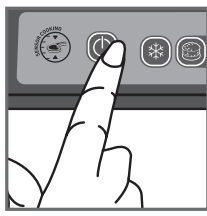
6

5 İsterseniz, daha iyi sonuçlar elde etmek için pişirme plakalarını üzerine biraz sıvı yağ damlattığınız bir kağıt mendil veya peçete ile silebilirsiniz. Böylece plaka yüzeylerinin yapışmazlığını arttırmış olursunuz.

6 Yağ artıklarını bir kağıt peçeteyle iyice temizleyin.



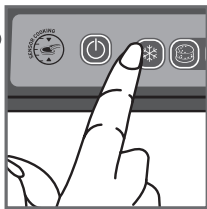
7



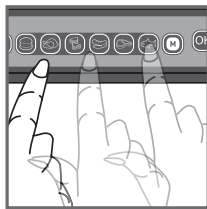
8

7 Cihazın kapağını kapatın ve elektrik fişini prize takın. (Kablonun tümüyle çözülmüş olmasına dikkat edin).

8 Açma/kapama düğmesine basın.



9



10

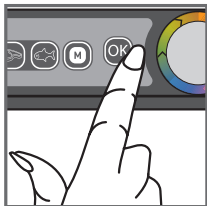
9 Pişirilecek yemek dondurulmuşsa, “Buz çözme” düğmesine basın. Yemek dondurulmamışsa, doğrudan 10 numaralı iş adımına atlayın.

10 Pişirilecek malzemenin tipine göre pişirme modunu seçin.

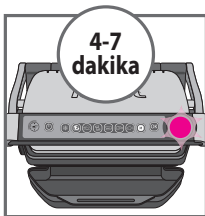
6 pişirme programı ve 1 manuel mod

	Bu pişirme programını köfte pişirmek için seçin.		Bu pişirme programını kırmızı et pişirmek için seçin.
	Bu pişirme programını tavuk eti veya beyaz et pişirmek için seçin.		Bu pişirme programını balık eti veya somon file pişirmek için seçin.
	Bu pişirme programını tost pişirmek için seçin.		
	Bu pişirme programını sucuk, sosis veya kuzu eti pişirmek için seçin.		Manuel modu seçerseniz gösterge ışığı beyaz yanar ve pişirme süresini elle ayarlayabilirsiniz.

Yukarıda adı geçmeyen başka yemek malzemeleri için hangi pişirme programını kullanmanız gerektiğinden emin değilseniz sayfa 15’deki “Program dışı yemekler için pişirme tablosu”na bakınız.



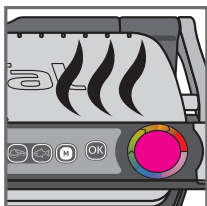
11



12

11 “OK” düğmesine basın: Cihaz ön ısıtma yapmaya başlar ve pişirme seviyesi göstergesi mor renkte yanıp söner. Not: Yanlış pişirme programını seçtiyseniz 8 numaralı iş adımına geri dönün.

12 - 7 dakika bekleyin.

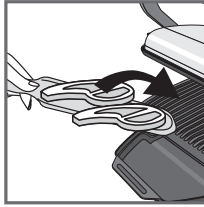


13

13 Bir ses sinyali verilir, pişirme seviyesi göstergesi yanıp sönmeyi bırakır ve ön ısıtma modunun bittiğini belirtmek için sabit yanmaya başlar. Not: Ön ısıtmadan sonra cihazın kapağı kapalı kalırsa güvenlik sistemi ürünü kapatır.



14



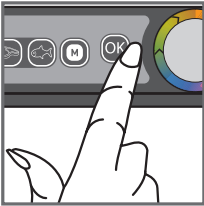
15



16



17



18

14-15

Ön ısıtma yaptıktan sonra cihaz kullanıma hazırdır. Izgara cihazını sadece bir kere, tutacağı orta kısmından tutarak açın ve pişirilecek malzemeleri pişirme plakasının üzerine koyun.

Not: Cihaz çok uzun süreli açık konumda kalırsa güvenlik sistemi ürünü otomatik olarak kapatır.

16-17 Yiyeceklerin miktarına ve kalınlığına bağlı olarak otomatik pişirme (süre ve derece) ayarı.

Pişirme işlemini başlatmak için cihazı kapalı konuma getirin. Pişirme derecesi göstergesi önce mavi renk alır, sonra pişirme süresi ayarına geçildiğini belirtmek için yeşil renge geçer (daha iyi sonuçlar almak için pişirme sırasında cihazı açmamaya ve yiyeceklerin yerini değiştirmemeye çalışın).

Pişirme sırasında, kullanıcıyı "az pişmiş" (sarı) derecesine biraz sonra ulaşılacağını bildirmek için sesli bir sinyal verilir.

İnce yiyecek malzemeleri için uyarı: Cihazı kapalı konuma getirdikten sonra OK düğmesi yanıp sönebilir ve uyarı lambası mor renkte sabit kalır. Bu durumda pişirme işlemini başlatmak için "OK" düğmesine basın.

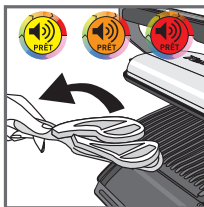
18 Gösterge pişirme derecesine göre renk değiştirir. Gösterge sarı yandığında ve sinyal sesi çaldığında az pişmiş yemeğiniz hazırdır, gösterge turuncu renk yandığında ve sinyal sesi çaldığında orta derecede pişmiş yemeğiniz hazırdır, gösterge kırmızı renk yandığında iyi pişmiş yemeğiniz hazırdır.

Not : Yemeğinizi "çok az pişmiş" istiyorsanız, pişirme derecesi göstergesi yeşil yandığında etinizi ızgaradan alın.

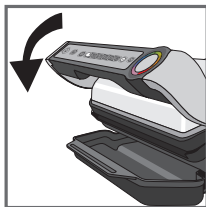
Özellikle et pişirirken sonuçların malzemenin tipine, kalitesine ve nereden geldiğine bağlı olarak değişebileceğini unutmayın.



19



20



21

19-20

İstediğiniz pişirme derecesinin ışığı yandığında cihazın kapağını açın ve yemeğinizi alın.

21 Cihazın kapağını kapatın. Kontrol paneli açılır ve "Program seçimi" moduna geçer.

Not: Hiçbir program seçilmezse cihaz güvenlik sistemi tarafından otomatik olarak kapatılır.

Pişirmeye devam etme

Başka yiyecek malzemelerini pişirmeye devam etmek istiyorsanız, pişirmek istediğiniz yiyecek malzemesi aynı tipte olsa bile ön ısıtma bölümündeki (2) 9 numaralı iş adımımdan itibaren yeniden başlayın.

Başka bir parti yemek nasıl pişirilir:

İlk parti yemeğinizi bitirdikten sonra:

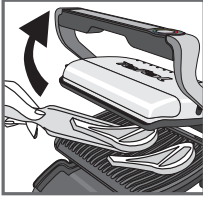
1. Cihazın içinde herhangi bir yemek olmadan kapandığından emin olun.
2. Uygun pişirme modu/programını seçin (bu adım, bir önceki partideki yemeğiniz ile aynı pişirme yöntemini seçmeye karar vermiş olsanız bile gereklidir).
3. "OK" düğmesine basın: cihaz ön ısıtmaya başlar. Ön ısıtma, pişirme seviye göstergesi mor yanıp sönmeye başlar.
4. Bip sesi duyulduğunda ve pişirme seviye göstergesinin mor yanıp sönmeye durduğunda ön ısıtma tamamlanmış olur.
5. Ön ısıtmadan sonra cihaz kullanıma hazırdır. Izgarayı açın ve yiyeceği cihazın içine koyun.

Önemli:

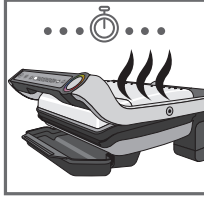
- Lütfen herhangi bir yeni parti yemek için ön ısıtma aşamasının zorunlu olduğuna dikkat edin. Ön ısıtmanın etkili bir şekilde çalışabilmesi için ızgaranın kapanmış olduğunu ve içinde yiyecek olmadığını her zaman aklınıza getirin.

-Izgarayı açmadan önce ön ısıtmanın bitmesini bekleyin ve yiyeceği içeriye koyun.
Lütfen dikkat: Eğer yeni ön ısıtma döngüsü önceki döngünün hemen arkasından gerçekleştirilir ise ön ısıtma süresi azalacaktır.

4 Açıklamalar



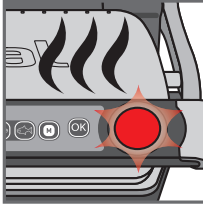
22



23



24



25

22-23-24

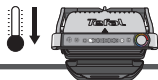
Kişisel zevklere göre yemek pişirme (pişirme işlemi "OK" düğmesine basarak başlatılan ince yemek malzemeleri hariç)

Izgarada farklı kişisel zevklere göre yemekler hazırlamak istiyorsanız, cihazın kapağını açıp istediğiniz pişme derecesine gelmiş parçaları alın, sonra kapağı tekrar kapatıp diğer parçaları pişirmeye devam edin. Program "iyi pişmiş" derecesine ulaşana kadar pişirme işlemine devam eder.

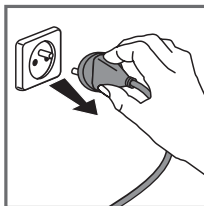
25 Sıcak tutma

Pişirme işlemi bittikten sonra etkin cihaz otomatik olarak sıcak tutma fonksiyonuna geçer, gösterge kırmızı renk yanıp söner ve 20 saniyede bir sesli bir sinyal verilir. Yemek ızgaranın üzerinde bırakılırsa, ısıtma plakaları soğuyana kadar ve ardından sıcak tutma boyunca pişmeye devam eder. "OK" düğmesine basarak sesli sinyali durdurabilirsiniz.

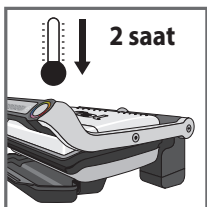
Not: Belirli bir süreden sonra güvenlik sistemi cihazı otomatik olarak kapatır.



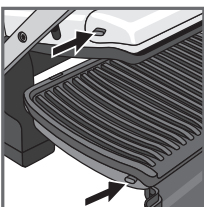
26



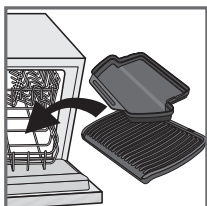
27



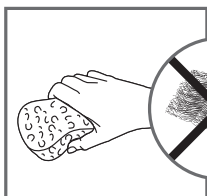
28



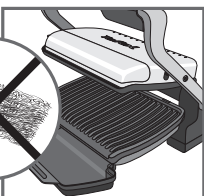
29



30



31



32

26 Cihazı kapamak için açma/kapama düğmesine basın.

27 Cihazın fişini prizden çekin.

28 En az 2 saat boyunca soğumasını bekleyin. Yanık kazalarının önlenmesi için temizliğe başlamadan önce ızgaranın tümüyle soğumasını bekleyin.

29 Temizlikten önce plakaları çözün ve çıkarın.

30 Damlatma tepsisi ve pişirme plakaları bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Cihazın kendisi ve kablosu bulaşık makinesinde yıkanamaz.

Isıtma elemanları, plakalar çıkarıldıktan sonra görülebilen ve erişilebilen kısımlar temizlenemez. Eğer bu kısımlar çok kirlenmişse tümüyle soğumasını bekleyip kuru bir bezle silin.

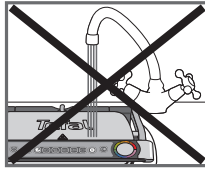
31-32

Bulaşık makineniz yoksa pişirme plakalarını temizlemek için sıcak su ve biraz sabun kullanabilirsiniz, sonra tüm kalıntıların temizlenmesi için bol su ile durulayın. Kağıt peçete veya yumuşak, kuru bir bezle dikkatlice kurulayın.

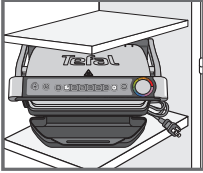
Izgaranın hiçbir kısmını metal sünger, çelik pamuğu veya aşındırıcı temizlik ürünleri ile temizlemeyin, sadece naylon veya metal olmayan temizlik süngerleri veya bezleri kullanın.



33



34



35

Damlatma tepsisini boşaltın ve az sabunlu sıcak suda yıkayın, sonra kağıt peçete veya yumuşak ve kuru bir bez ile dikkatlice kurulayın.

33 Izgaranın kapağını temizlemek için sıcak suya daldırılmış bir sünger kullanın ve yumuşak ve kuru bir bezle kurulayın.








34 Cihazın gövdesini suya veya başka bir sıvıya batırmayın.

35 Izgarayı kaldırmadan önce daima temiz ve kuru olup olmadığını kontrol edin.

36 Tüm tamir işlemleri yetkili bir servis tarafından gerçekleştirilmelidir.










Arıza Çözümleri

Problem	Kaynağı	Çözümü
Bir pişirme döngüsü başlatırken cihaz manuel moda geçer.	<ul style="list-style-type: none"> • Pişirme işlemi ön ısıtma yapmadan başlatıldı. 	<ul style="list-style-type: none"> • 2 seçenek vardır: <ul style="list-style-type: none"> - pişirmeye devam edin ama yemeği gözlemlemeniz gerekir (beyaz gösterge = manuel mod), - cihazı kapatın, yiyecekleri alın, cihazın kapağını kapatın, yeniden programlayın ve ön ısıtma aşamasının sonlandırılmasını bekleyin.
Bir pişirme döngüsü başlatılırken cihaz manuel moda geçiyor.	<ul style="list-style-type: none"> • Cihaz arızası 	<ul style="list-style-type: none"> • Yerel Tefal Müşteri Hizmetleri ile irtibat kurun.
Cihaz ön ısıtma veya pişirme işlemi sırasında kendiliğinden kapanıyor.	<ul style="list-style-type: none"> • Cihazın kapağı pişirme sırasında fazla uzun süre açık kaldı. • Cihaz ön ısıtma tamamlandıktan sonra fazla uzun süre beklemede ve sıcak tutma modunda bırakıldı. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cihazın fişini prizden çıkarın, 2 veya 3 dakika bekleyin, süreci tekrar başlatın. Cihazı bir daha kullanacağınız zaman daha iyi sonuçlar elde etmek için kapağı hızlı bir şekilde açıp kapamaya dikkat edin. Problem tekrarlanırsa Tefal Müşteri Hizmetleri'ni arayın.

Problem	Kaynağı	Çözümü
Göstergeyi yemek malzemesi yerleştirildikten sonra yanıp sönmese. 	• Yiyecek tanınmadı. Et fazla ince.	• Pişirme işleminin başlatıldığını onaylamanız gerekir. Bunun için düğmesine basın. 
 Gösterge beyaz renkte yanıp sönmüyor. + düğme  yanıp sönmüyor veya düğme  yanıp sönmüyor Cihaz sesli sinyal vermiyor.	• Cihaz arızalı. • Fazla soğuk bir yerde depolanmış veya kullanılmış malzeme.	• Fişi prizden çıkarın sonra hemen yenisinden prize takın ve ön ısıtma işlemini yeniden başlatın. Problem devam ederse müşteri hizmetlerini arayın.
Yiyecek malzemelerini cihaza yerleştirdim ve cihazın kapağını kapattım ama pişirme işlemi başlamıyor.	• Yiyecek malzemesinin kalınlığı 4 cm'yi aşıyor.	• Yiyecek malzemesinin kalınlığı 4 cm'yi aşmamalı.
Yiyecek malzemelerini cihaza yerleştirdim ama gösterge MOR renkte kalıyor  .	• Yiyecek malzemesini yerleştirirken ızgaranın kapağını tam olarak açmadınız. • Yiyecek tanınmadı. Et parçası fazla ince, «OK» yanıp söner.	• Izgaranın kapağını tamamen açın, sonra yeniden kapatın. • Pişirme işleminin başlatıldığını onaylayın. Bunun için  düğmesine basın.
Cihaz manuel mod ile pişirme sırasında kendini kapatıyor.	• Pişirme süresi 30 dakikayı aştı.	• Açma/kapama düğmesine basın ve manuel modu yeniden başlatın.

Öneri, özellikle et pişirirken: Önceden belirlenmiş programların pişirme sonuçları, pişireceğiniz gıdanın geldiği yere, kesim şekline ve kalitesine göre değişebilir. Programlarımız iyi kalitede yiyecek malzemeleriyle test edilmiş ve belirlenmiştir. Aynı şekilde etin kalınlığı da pişirme işlemini etkiler, kalınlığı 4cm'yi aşan yiyecek malzemelerini pişiremezsiniz.

Program tablosu





















Program	Renk göstergesi veya pişirme seviyesi göstergesi		
			
 Kırmızı et	az pişmiş	orta	iyi pişmiş
 Burger / Köfte	az pişmiş	orta	iyi pişmiş
 Tost/Panini	Az pişmiş	İyi pişmiş	Gevrek
 Balık / Deniz Ürünleri		orta	iyi pişmiş
 Beyaz et			iyi pişmiş
 Sosis/Sucuk			iyi pişmiş


Öneri: Etinizin çok az pişmesini istiyorsanız cihazın kapağını şu seviyede açabilirsiniz:



Program dışı yemekler için pişirme tablosu

TR

Pişirme önerileri		Pişirme programı	Pişirme seviyesi		
			 az pişmiş	 orta	 iyi pişmiş
Et ve Tavuk Ürünleri	Hindi göğsü, Hindi butu, hindi kanadı				
	Kuzu eti (kemiksiz)				
	Dondurulmuş tavuk etleri				
	Pastırma				
	Marine edilmiş tavuk göğsü				
Tost / Panini	Panini				
	Tost				
Balık eti	Bütün balık				
	Kabuklu karidesler				
	Jumbo karidesler (kabuklu ya da kabuksuz)				
	Ton balığı				
Manuel mod :	Sebzeler		Sabit sıcaklık		

Dondurulmuş yiyecekler için program seçmeden önce  düğmesine basın.

İthalatçı Firma;
GROUPE SEB İSTANBUL A.Ş.
 Dereboyu Cad. Bilim Sokak
 No:5 SUN PLAZA Kat:2
 Maslak / İSTANBUL
 0850 222 40 50
 444 40 50

Üretici Firma;
GROUPE SEB INTERNATINONAL
 Chemin du Petit Bois Les 4 M-BP 172
 69134 ECULLY Cedex – FRANCE
 Tel : 00 33 472 18 18 18
 Fax: 00 33 472 18 16 15
 www.groupeseb.com

TÜKETİCİ HİZMETLERİ DANIŞMA HATTI
 0850 222 40 50
 444 40 50
 KULLANIM ÖMRÜ: 10 YIL

SAFETY INSTRUCTIONS

- EN • Use, maintenance and product installation guidelines : for your own safety, please read through all paragraphs of the instruction manual including the associated pictograms.
- Read these instructions for use carefully before using your appliance for the first time and keep them to hand for future reference.
- This appliance is designed for indoor domestic household use only. In case of professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- This appliance should not be used outdoors. This appliance is intended for 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.
- Make sure that the electric power supply is compatible with the power rating and voltage indicated on the bottom of the appliance.
- 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.

- 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.

- Never leave the appliance unattended when in use.
- For your safety, this product conforms to all applicable standards and regulations (Low Voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Compliant Materials, Environment, ...).
- This appliance is designed to function on AC current only. Before using it for the first time, check that your mains supply voltage matches that indicated on the appliance data plate.
- Any connection error will invalidate your guarantee.
- Always plug the appliance into a socket outlet with an earth connection.
- Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an Approved Service Centre.

- Remove all packaging materials, stickers and accessories from inside and outside of the appliance.
- Unwind the power cord fully before use.
- 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.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similar qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Never immerse the appliance or its power cord in water or any other liquid.
- Never leave the appliance unattended whilst connected to the power supply, even if for a few moments, especially where children are present.
- Do not let the power cord hang where children may reach it.
- Take all necessary precautions to prevent anyone tripping over an extension cord.
- Switch off and disconnect the appliance from the power supply when not in use.
- Never disconnect the plug by pulling on the power cord.
- Do not use your appliance if it does not operate correctly, if it has been damaged or if the power cord or plug is damaged. To maintain safety, these parts must be replaced by an Approved Service Centre.
- Any intervention other than normal cleaning and maintenance by the customer must be performed by an Approved Service Centre.

-  Accessible surface temperatures can be high when the appliance is operating. Never touch these surfaces, always use the handles.
- Never move the appliance as long as it is hot.
- Allow the appliance to cool down completely before you clean and store it.
- 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.
- Never place the appliance close to a wall or below a wall cupboard.
- Never place the appliance below or close to easily inflammable objects (e.g. curtains, etc.).
- If parts of the appliance should catch fire, never try to extinguish flames with water. Disconnect the appliance and smother the flames with a damp cloth.
- Do not consume foodstuff that comes into contact with the parts marked with  logo.

Thank you for buying this Tefal appliance.

Our company has an ongoing policy of research and development and may modify these products without prior notice.

Do

- Read the instructions carefully, common to different models 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.
- 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.
- Place the appliance on a cooking surface out of the reach of children.
- Position the power cord carefully to be free of working areas, whether an extension is used or not.
- Ensure that the plates are stable, well positioned and correctly clipped to the appliance. Only use the cooking plates provided with the appliance or bought from an Approved Service Centre.
- Ensure that both sides of the plate are cleaned thoroughly before use.

- To prevent damage to the cooking 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.).
- To avoid damaging the cooking plates, always use plastic or wooden utensils.
- Before first use, wash the cooking plate(s) (see paragraph 5), pour a little cooking oil onto the cooking plate(s) and wipe with a soft cloth or paper kitchen towel.
- Always use on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes and other sources of heat.
- 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

- Never touch the hot surfaces of the appliance.
- Never leave the appliance unattended when plugged in or in use.
- 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.
- To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or against a wall.
- 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.
- Do not move the appliance when in use: switch off, unplug and allow to cool completely (about 1 hour) before doing so.
- To avoid spoiling your product, do not use flambé recipes in connection with it at any time.
- Do not place cooking utensils on the cooking surfaces of the appliance.
- Do not use aluminium foil or other objects between the plate or the grill and the food being cooked.
- Do not place the hot plates under water or on a fragile surface.
- Do not carry the appliance by the handle.
- Do not cook food in foil parcels or line the cooking plates with foil.
- Do not remove the grease collection tray during cooking.
- If the grease collection tray becomes full when cooking: let the appliance cool down before emptying.
- Never cut food directly on the cooking plates.
- Do not use metal scourers or abrasive plastic scourers on the non-stick coated cooking plates to avoid them being damaged.
- 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 the Grill.

- On first use, there may be a slight odour and a little smoke during the first few minutes. This is normal and will quickly disappear.

- The cooking plates should never be handled hot. Leave to cool for at least 1 hour in the position used for cooking.
- The heating coils should not be cleaned. If they are really dirty, wait until they have cooled down completely and wipe them with a dry cloth.
- If the food is too thick, the safety system will stop the appliance from working. Only food between 4mm and 4cm should be used.



Environment protection first!

① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

② Leave it at a local civic waste collection point.

Description

A Control panel

A1 On/off button

A2 Frozen food mode

A3 Cooking programs

A4 Manual mode

A5 OK button

A6 Cooking level indicator

B Body

C Handle

D Cooking plates

E Juice collection tray

F Power cord

“Guide to LED colours”

PREHEATING



**FLASHING
PURPLE**
Pre-heating.



FIXED PURPLE
End of pre-heating.
Waiting for food.

COOKING STARTS



BLUE
Starting
cooking.



GREEN
Cooking 'very rare'.
During cooking, a beep signal will indicate to the user
that the cooking level 'rare' (yellow) will be reached.

COOKING -



YELLOW
'Rare'



ORANGE
'Medium'



RED
'Well done'

KEEP WARM (30' approximately)



FLASHING RED
End of cooking
"well done".



FIXED WHITE
"Manual function" selected
or wrong handling, see "Trouble
shooting guide".





FLASHING WHITE
See "Trouble shooting guide"
(call Consumer Service...).

Guide to cooking programs


EN  Burger

 Panini

 Manual mode:
Traditional grill
for manual
operation

 Poultry: breast or thigh
(off the bone)

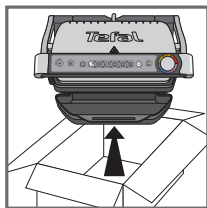
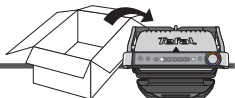
 Fish:
salmon fillet

 Red meat
(off the bone)

 Sausage

NOTE: Maximum thickness of food 4 cm and minimum thickness of food 4mm for all cooking programs and manual mode.

1 Setting up

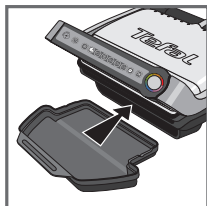


1



2

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.



3



4

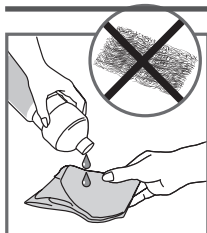
2 Before using for the first time, thoroughly clean the plates with warm water and a little washing-up liquid, rinse and dry thoroughly.

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

2 Pre-heating



EN



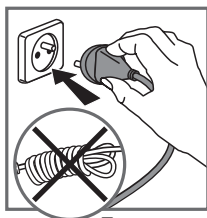
5



6

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

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



7



8

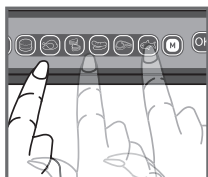
7 Connect the appliance to the mains. (note the cord should be fully unwound).
Close the grill.

8 Press the On/Off button.

Note: It is normal for the program lights to illuminate in succession until a program has been selected.



9










10

9 If the food that you wish to cook is frozen, press the button "frozen food".
The cooking time will then be adjusted automatically to allow for this.

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

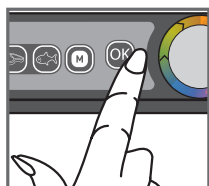
6 cooking programs and a manual mode

EN

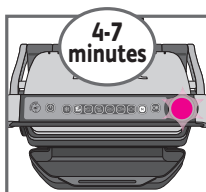
	Select this cooking program if you want to cook burgers.		Select this cooking program if you want to cook red meat : steak (off the bone)
	Select this cooking program if you want to cook poultry (off the bone): thigh, breast, escalope		Select this cooking program if you want to cook fish: salmon steak
	Select this cooking program if you want to cook paninis*		
	Select this cooking program if you want to cook sausage		<p>If you select Manual Mode, after the pre-heating phase and once the food is added, the indicator light is a fixed white after closing the lid. You must then control the cooking time manually.</p> <p>Note: With Manual mode there are no audible beeps and the cooking level indicator does not change colour.</p>

*For meat less than 4 mm thickness, after preheating the grill and closing the lid, press OK to ensure the appliance recognises the food and that the cooking cycle starts.

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 31.



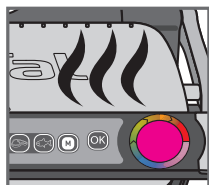
11



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 when 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 product.

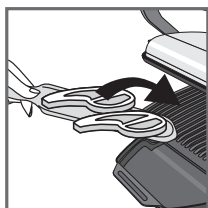
3 Cooking using Dedicated Programs



EN



14



15

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

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

Note: To ensure correct operation of the automatic sensor you must open the lid fully.

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



16



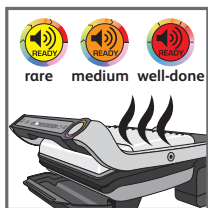
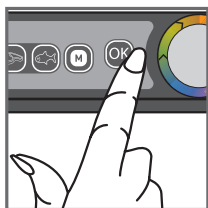
17

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 in progress stage, a beep sounds 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 flashing and the indicator will stay "fixed purple", press OK to ensure the appliance recognises the food and that the cooking cycle starts.



18

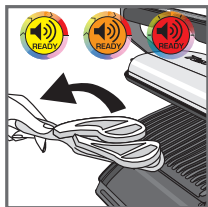
18 According to the degree of cooking, the indicator light changes colour. When the indicator light is yellow with a beep, your food is rare, when the indicator light is orange with a beep, your food is medium and when the indicator light is red, your food is well done.

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

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



19



20

4 Comments



21

19-20 When the colour of the cooking level indicator (A6) corresponds to the degree of cooking you require, open the appliance and remove the 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.

How to cook another batch of food:

After finishing your first batch of food:

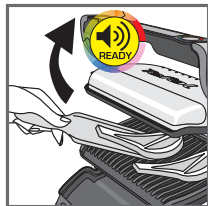
1. Make sure the appliance is closed with no food inside.
2. Select the appropriate cooking mode/program (this step is necessary even if you decide to pick the same cooking mode than for the previous batch of food).
3. Press the "OK" button: the appliance starts pre-heating. The pre-heating is symbolized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

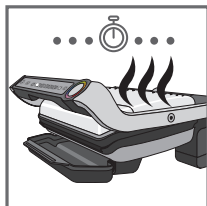
- Please note that any new batch of food, the pre-heating phase is mandatory. Remember to always have the grill closed and no food inside in order for the pre-heating to effectively function.

- 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.



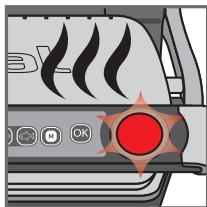
22



23



24



25

22-23-24

Cook the food according to your personal taste (except for cooking food under 4 mm thick where the cooking cycle has been started by pressing 'OK')

If you want to cook food to different personal tastes, once you have placed it on the grill, open the lid 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 Keeping warm function

When the cooking process has finished, the appliance will start the keep warm function; the indicator will switch to flashing red and will emit a beep signal every 20 seconds. If the food is left on the grill, it will continue cooking while the cooking plates cool down and during the keeping warm function. You can turn off the beep signal by pressing the 'OK' button.

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

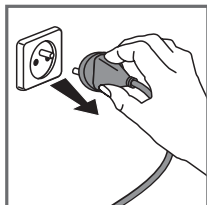
5 Cleaning and maintenance



EN



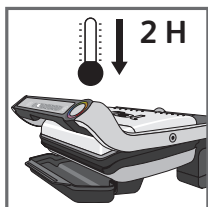
26



27

26 Press the ON/OFF button.

27 Unplug grill from wall outlet

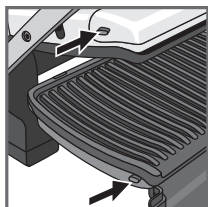


28

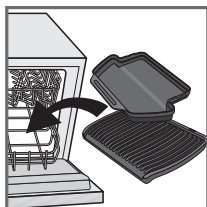
28 Allow to cool for at least 2 hours with the lid closed.

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

29 Before cleaning, unlock and remove the plates to avoid damaging the cooking surface.



29



30

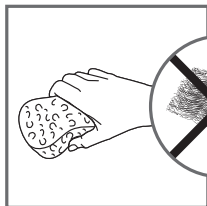
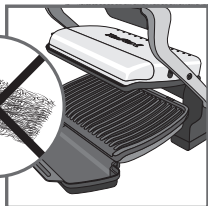
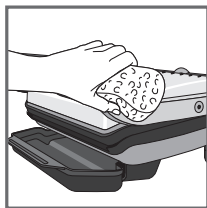
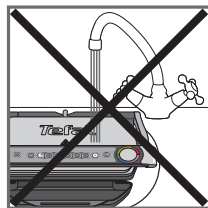
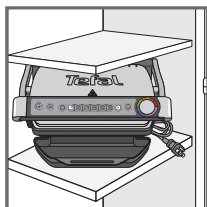
30 The juice collection tray and the cooking plates are dishwasher safe.

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.

Note: After cleaning the upper and lower plates should be re-fitted in their original positions and are not interchangeable.

6 Cleaning

**EN****31****32****33****34****35**

31-32 If you do not use a dishwasher, you can use warm water and a little washing-up liquid to clean the cooking plates, then rinse thoroughly to remove any residue. Dry carefully with a paper towel or dry soft cloth. Do not use metallic scouring pads, steel wool or any abrasive cleaners to clean any part of the grill, only use nylon or non-metallic cleaning sponges.

Empty the juice collection tray and wash in warm water and a little washing-up liquid, then dry it carefully with a paper towel or dry soft cloth.

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








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

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

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










Trouble shooting guide


EN

Problem	Cause	Solution
The appliance switches to manual mode when starting a cooking cycle	<ul style="list-style-type: none"> Starting a cooking cycle without preheating. 	<ul style="list-style-type: none"> 2 possible options: <ul style="list-style-type: none"> allow to cook, but you must monitor the cooking (white LED = manual mode) stop the appliance, remove the food, close the appliance properly, reprogram the appliance and wait until end of preheating.
The appliance switches to manual mode when starting a cooking cycle.	<ul style="list-style-type: none"> Appliance failure. 	<ul style="list-style-type: none"> Contact your local Tefal Customer Service.
The appliance stops during the pre-heating or cooking cycle.	<ul style="list-style-type: none"> The appliance has been kept open for too long while preheating or 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 mains leave for 2-3 mins, restart the process. The next time you use the appliance, make sure you open and close it briefly for best cooking results. If the problem continues, contact your local Tefal Customer Service.
Indicator  flashing after placing the food on the cooking plates.	<ul style="list-style-type: none"> Not sensing the food. Meat thickness too thin. 	<ul style="list-style-type: none"> You must confirm the start of the cooking by pressing the button .
 Flashing white indicator light. + button  flashing or button  flashing	<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.		
I have put in my food and closed the appliance but cooking has not started.	<ul style="list-style-type: none"> Your food has a depth thicker than 4 cm. Your food is under 4 mm thick. You have not waited for the appliance to pre-heat. 	<ul style="list-style-type: none"> Food must not be thicker than 4cm. You must confirm the start of the cooking by pressing the button OK. Wait for the audible beep and the cooking level indicator to flash purple before adding food.
I have put in my food but the indicator stays on PURPLE  .	<ul style="list-style-type: none"> You have not completely opened the grill when putting on the food. Not sensing the food. Meat thickness too thin. Minimum thickness = 4mm 	<ul style="list-style-type: none"> Completely open the grill then close it. Confirm the start of the cooking by pressing the button .
The appliance turns itself off during cooking in manual mode.	<ul style="list-style-type: none"> The cooking time has exceeded 30 minutes. 	<ul style="list-style-type: none"> Press the on/off button and re-start the manual mode.

























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


Program table

Dedicated program	Cooking level colour indicator		
			
 Red meat	Rare	Medium	Well-done
 Burger	Rare	Medium	Well-done
 Panini	Lightly cooked	Well-done	Crispy
 Fish	Lightly cooked	Medium	Well-done
 Chicken*			Fully cooked
 Sausage*			Fully cooked

* Chicken and sausages must only be cooked well-done. **Tips:** if you like your meat blue rare, you can use 

Cooking table for out of program food

Food		Cooking program	Cooking level  rare  medium  well-done
Bread	slices of bread, toasted sandwiches		
	burger: (after pre-cooking the meat)		
Meat & Poultry	Pork fillet (boneless), pork belly		
	Lamb (boneless)		
	Frozen chicken nuggets 		
	Gammon steak		
	Marinated chicken breast		
Vegetables	Potatoes (3 mm slices) Leeks (7-8 mm slices) Courgettes (7-8 mm slices) Peppers		
Fish	Whole trout		
	Shelled prawns		
	King prawns (with and without shells on)		
	Tuna steak		
Manual mode	Toasted sandwiches, panini... (thin slices of similar thickness)		Fixed temp


For frozen food, press  before selecting your program.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

FR

- **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 jouent pas avec l'appareil.
- 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.

- 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.
- Pour nettoyer les plaques de cuisson, utiliser une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
- Cet appareil ne doit pas être immergé. Ne jamais plonger dans l'eau l'appareil ni le cordon.

A 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.


A 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 tiroir de récupération de graisses pendant la cuisson. Si le tiroir 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.
- 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.

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	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 Plateau de récupération de jus
		F Cordon d'alimentation

Guide des couleurs de l'indicateur de niveau de cuisson (LED)

préchauffage



VIOLET
CLIGNOTANT
Préchauffage.



VIOLET
FIXE
Fin du Préchauffage.
Attente des aliments.

début de la cuisson



BLEU
Début
de la
cuisson.



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

cuisson - prêt à consommer



JAUNE
Cuisson "saignant".



ORANGE
Cuisson "à point".



ROUGE
Cuisson "bien cuit".

maintien au chaud (environ 30')



ROUGE
CLIGNOTANT
Fin de cuisson
"bien cuit".



BLANC FIXE
Fonction manuelle sélectionnée
ou mauvaise manipulation,
reportez-vous au "Guide de
dépannage".



BLANC AVEC CLIGNOTEMENT
Reportez-vous au "Guide de dépannage"
(retour, appel au service clientèle...)

Guide des programmes de cuisson



Steak haché



Panini



Volaille



Poisson



Viande rouge

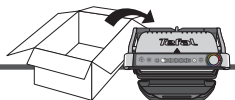


Porc/saussices/agneau

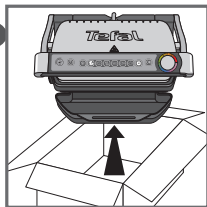


Mode manuel :
gril traditionnel
pour les opérations
manuelles.

1 Réglage



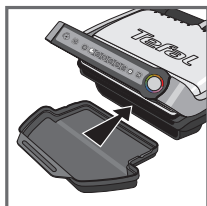
FR



1



2



3



4

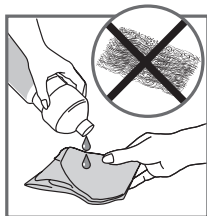
1 Enlevez tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.

Selon la langue, le sticker couleur autour de l'indicateur de niveau de cuisson peut être changé. Il suffit de le remplacer par celui qui se trouve à l'intérieur de l'emballage de l'appareil.

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

3-4 Positionnez le plateau amovible de récupération de jus à l'avant de l'appareil.

2 Préchauffage



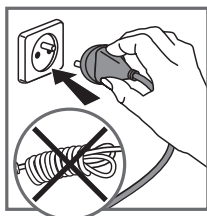
5



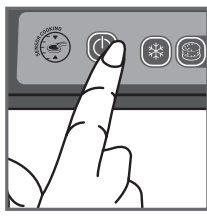
6

5 Si vous le souhaitez, pour obtenir de meilleurs résultats, vous pouvez essuyer les plaques de cuisson à l'aide d'une serviette en papier imprégnée d'un peu d'huile de cuisson pour améliorer l'efficacité de la surface antiadhésive.

6 Éliminez tout surplus d'huile à l'aide d'une serviette en papier propre.



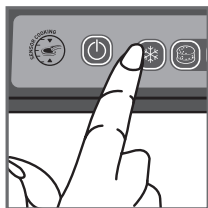
7



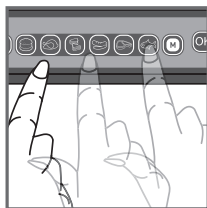
8

7 Fermez puis branchez l'appareil sur le secteur. (Notez que le câble doit être entièrement déroulé).

8 Appuyez sur le bouton marche/arrêt.



9



10

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

Sinon, reportez vous directement au 10.

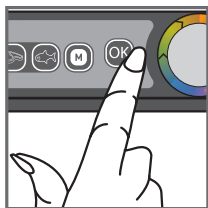
10 Sélectionnez le mode de cuisson approprié en fonction du type d'aliment à cuire.

FR

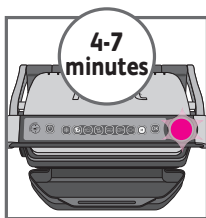
6 programmes de cuisson et 1 mode manuel

	Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire des steaks hachés.		Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire de la viande rouge.
	Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire de la volaille.		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 des paninis.		
	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 est blanc et vous pouvez contrôler manuellement le temps de cuisson.

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 44.



11

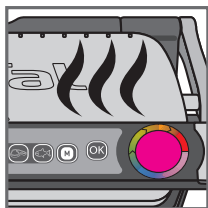


12

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

Nota : En cas d'erreur sur le programme sélectionné, retournez à l'étape 8.

12 Attendez 4 à 7 minutes.



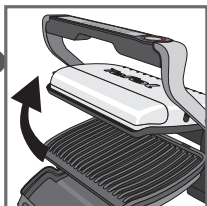
13

13 Un signal sonore retentit, l'indicateur de niveau de cuisson cesse de clignoter et devient violet fixe pour signaler que le mode de préchauffage est terminé.

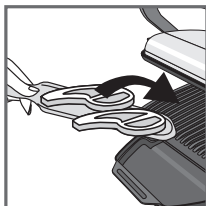
Remarque : Après la fin de la préchauffe, si l'appareil reste fermé, le système de sécurité éteindra le produit.



FR



14



15

14-15

Après le préchauffage, l'appareil est prêt à être utilisé. Ouvrez le grill une seule fois, à l'aide de la zone centrale de la poignée et placez la nourriture sur la plaque de cuisson.

Remarque : Si l'appareil reste ouvert trop longtemps, le système de sécurité éteindra le produit automatiquement.



16

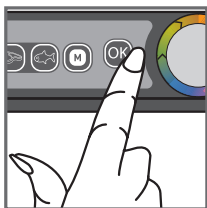


17

16-17 Ajuste automatiquement le cycle de cuisson (temps et températures) selon l'épaisseur et la quantité d'aliments

Fermez l'appareil pour commencer le cycle de cuisson. L'indicateur de niveau de cuisson devient bleu, puis vert pour indiquer la fonction de temporisation de cuisson (pour obtenir de meilleurs résultats, évitez d'ouvrir l'appareil ou de déplacer vos aliments pendant le processus de cuisson).

Pendant le processus de cuisson, un signal sonore retentit pour avertir l'utilisateur que le niveau de cuisson "saignant" (jaune) sera bientôt atteint. Remarque pour des aliments fins : après avoir fermé l'appareil, le bouton OK peut clignoter et le voyant reste violet fixe dans ce cas, appuyez sur "OK" pour commencer le cycle de cuisson.



18

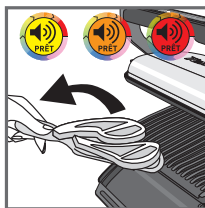
18 Selon le degré de cuisson, l'indicateur change de couleur. Lorsque l'indicateur est jaune et accompagné d'un signal sonore, votre aliment est saignant, lorsque l'indicateur est orange avec un signal sonore, la cuisson de l'aliment est à point, lorsqu'il est rouge l'aliment est bien cuit.

Remarque : si vous aimez votre cuisson "bleu", retirez votre viande lorsque l'indicateur de niveau de cuisson devient vert.

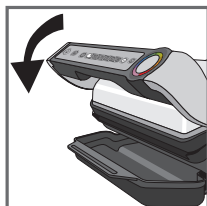
Notez, notamment pour la viande, qu'il est normal que les résultats de cuisson varient selon le type, la qualité et l'origine de la nourriture.



19



20



21

19-20

Lorsque la couleur correspondant à votre choix de niveau de cuisson apparaît, ouvrez l'appareil et retirez vos aliments.

21 Fermez l'appareil. Le tableau de bord s'initialise et se met en mode "choix de programme".

Remarque : le système de sécurité éteindra automatiquement l'appareil si aucun choix de programme n'est effectué.

Seconde cuisson

Si vous souhaitez cuire d'autres aliments, recommencez à partir de la section 2 Préchauffage, point 9, même si vous souhaitez cuire le même type d'aliment.

Comment faire cuire d'autres aliments :

Après avoir terminé de cuire votre première série d'aliments:

1 - Assurez-vous que l'appareil soit fermé avec aucun aliment à l'intérieur.

2 - Sélectionnez le mode/programme de cuisson approprié (cette étape est nécessaire même si vous décidez de cuire le même aliment que celui choisit lors de la première tournée)

3 - Appuyez sur le bouton «OK»: l'appareil commence le préchauffage. Le préchauffage est représenté par l'indicateur de niveau de cuisson qui clignote en violet.

4 - Le préchauffage est terminé lorsque un signal sonore retentit et que l'indicateur de niveau de cuisson cesse de clignoter et devient violet fixe .

5 - Après le préchauffage, l'appareil est prêt à être utilisé. Ouvrez l'appareil et placez votre aliment sur la plaque de cuisson.

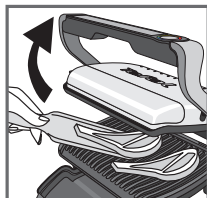
Important :

- Merci de noter que toute nouvelle série de cuisson entraîne la phase de préchauffage. Rappelez-vous de toujours avoir l'appareil fermé et sans nourriture à l'intérieur pour que le préchauffage puisse fonctionner de manière efficace.

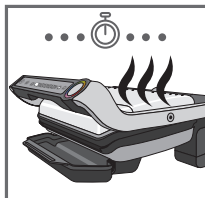
FR

FR 4 Commentaires

- Attendre ensuite la fin du préchauffage avant d'ouvrir l'appareil et d'y placer la nourriture.



22



23



24



25

22-23-24

Cuisson des aliments en fonction des goûts personnels (sauf cuissons d'aliments fins dont le cycle de cuisson a été démarré par une pression sur "OK")

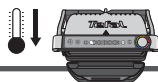
Si vous souhaitez cuire les aliments placés sur le gril en fonction de différentes préférences personnelles, ouvrez le gril pour retirer les morceaux ayant atteint le niveau de cuisson souhaité, puis refermez le gril pour poursuivre la cuisson des autres morceaux. Le programme continuera son cycle de cuisson jusqu'à atteindre le niveau "bien cuit".

25 Fonction maintien au chaud

Lorsque le processus de cuisson est terminé, l'appareil active automatiquement la fonction maintien au chaud, l'indicateur devient rouge clignotant 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 puis pendant le maintien au chaud. Vous pouvez arrêter le signal sonore en appuyant sur le bouton "OK".

Remarque : le système de sécurité éteindra automatiquement l'appareil au bout d'un certain temps.

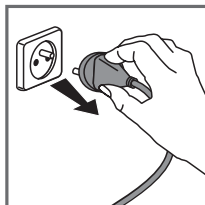
5 Nettoyage et entretien



FR



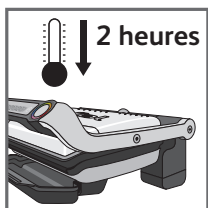
26



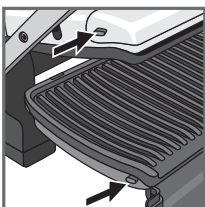
27

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

27 Débranchez le gril.



28



29

28 Laissez refroidir au moins 2 heures.

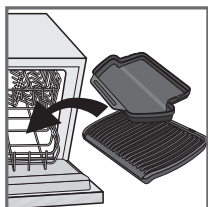
Pour éviter des brûlures accidentelles, laissez le gril refroidir complètement avant de procéder à son nettoyage.

29 Avant le nettoyage, débloquez et retirez les plaques.

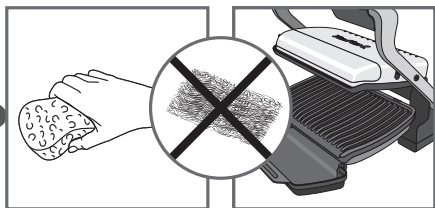
30 Le plateau de récupération de jus et les plaques de cuisson peuvent aller au lave-vaisselle.

L'appareil et son cordon ne peuvent pas passer au lave-vaisselle.

Les éléments chauffants, parties visibles et accessibles après avoir retiré les plaques ne se nettoient pas. Si elles sont vraiment sales, attendre le complet refroidissement et frottez avec un chiffon sec.

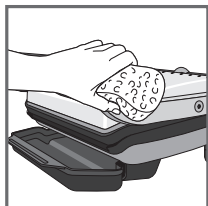


30

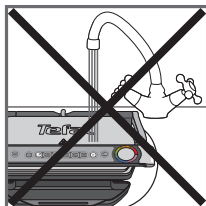


31

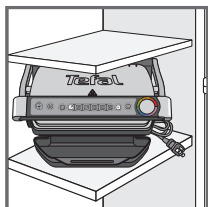
32



33



34



35

31-32

Si vous n'utilisez pas de lave-vaisselle, vous pouvez employer de l'eau chaude et un peu de savon pour nettoyer les plaques de cuisson, puis rincer abondamment pour éliminer tout résidu. Essuyez soigneusement avec une serviette en papier ou un chiffon doux et sec.

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

Videz le plateau de récupération du jus et lavez-le dans de l'eau chaude légèrement savonneuse, puis essuyez-le soigneusement à l'aide d'une serviette en papier ou un chiffon doux et sec.

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








34 Ne pas immerger le corps 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 réparation doit être effectuée par un représentant de service agréé.

Guide de dépannage










FR

Problème	Cause	Solution
L'appareil passe en mode manuel lors du démarrage d'un cycle de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> • Démarrage d'un cycle de cuisson sans préchauffage. 	<ul style="list-style-type: none"> • 2 options possibles: - laissez cuire, mais vous devez surveiller la cuisson (indicateur blanc = mode manuel), - arrêtez l'appareil, retirez la nourriture, fermez correctement l'appareil, reprogrammez l'appareil et attendez la fin du préchauffage.
L'appareil passe en mode manuel lors du démarrage d'un cycle de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> • Défaillance de l'appareil. 	<ul style="list-style-type: none"> • Contactez votre service clientèle Tefal.
L'appareil s'arrête tout seul pendant le cycle de préchauffage ou de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> • L'appareil est resté ouvert trop longtemps en cours de cuisson. • L'appareil est resté trop longtemps inactif après la fin de préchauffage ou de maintien au chaud. 	<ul style="list-style-type: none"> • Débranchez l'appareil du secteur, attendez 2 à 3 minutes, recommencez le processus. La prochaine fois que vous utilisez l'appareil, veillez à l'ouvrir et à le refermer rapidement pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson. Si le problème se reproduit, contactez votre service clientèle Tefal local.
Clignotement de l'indicateur  après la mise en place de la nourriture.	<ul style="list-style-type: none"> • Aliment non détecté. Viande trop fine. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vous devez confirmer le début de la cuisson en appuyant sur le bouton .
 Indicateur blanc clignotant. + bouton  clignotant ou bouton  clignotant	<ul style="list-style-type: none"> • Défaillance de l'appareil. • Produit stocké 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.
L'appareil ne produit plus de signaux sonores.		
J'ai mis en place la nourriture et fermé l'appareil, mais la cuisson ne démarre pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Votre nourriture a une épaisseur supérieure à 4 cm. 	<ul style="list-style-type: none"> • L'épaisseur de l'aliment ne doit pas être supérieure à 4 cm.
J'ai mis en place la nourriture, mais l'indicateur reste VIOLET  .	<ul style="list-style-type: none"> • Vous n'avez pas entièrement ouvert le gril pour mettre en place la nourriture. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ouvrez complètement le gril, puis refermez-le.
	<ul style="list-style-type: none"> • Aliment non détecté. Le morceau de viande est trop fin, «OK» clignote. 	<ul style="list-style-type: none"> • Confirmez le début de la cuisson en appuyant sur le bouton .
L'appareil s'arrête tout seul pendant la cuisson en mode manuel.	<ul style="list-style-type: none"> • Le temps de cuisson a dépassé 30 minutes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Appuyez sur le bouton marche/arrêt et relancez le mode manuel.

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 étant prise en compte lors de la cuisson, vous ne pourrez pas cuire des aliments d'une épaisseur supérieure à 4 cm.


























Tableau des programmes

FR

Programme dédié	Indicateur de couleur du niveau de cuisson		
			
 Viande rouge	Saignant	A point	Bien cuit
 Steak haché	Saignant	A point	Bien cuit
 Panini	Légèrement cuit	Bien cuit	Croustillant
 Poisson		A point	Bien cuit
 Volaille			Cuit à point
 Porc/saussices/agneau			Cuit à point

Conseil : si vous souhaitez de la viande très saignante (bleue), vous pouvez ouvrir au niveau : 

Tableau de cuisson pour aliments hors programmes

Aliments		Programme de cuisson	Niveau de cuisson		
			 saignant	 à point	 bien cuit
Pain	tranches de pain, croque monsieur				
	hamburger : (après cuisson préalable de la viande)				
Viande & Volaille	Porc (désossé), poitrine de porc				
	Agneau (désossé)				
	Aiguillettes de poulet congelées 				
	Poitrine de porc				
	Tranche de jambon à cuire				
	Poitrine de poulet marinée				
	magret de canard				
Poisson	Truite entière				
	Crevettes non décortiquées				
	Gambas (décortiquées ou non)				
	Thon				
Mode manuel	Légumes grillés... (épaisseurs fines et constantes)		Température fixe		

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

جدول البرامج

مؤشر مستوى الطهي اللوني			
طهو تام	وسط	نصف مطهو	اللحمة الحمراء
طهو تام	وسط	نصف مطهو	الهامبرجر
مقرمش	طهو كامل	مطهو قليلاً	بانيني
طهو تام	وسط	مطهو قليلاً	سمك
طهو بالكامل			دجاج*
طهو بالكامل			سجق*

*الدجاج والسجق يجب أن تُطهى طهوًا تامًا. نصيحة: إذا أردت أن تكون اللحمة شبه نيئة، فاستعمل

جدول الطهي لبرامج الطعام

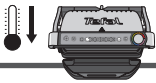
مستويات الطهي			الطعام
طهو تام	وسط	نصف مطهو	البرامج الطهي
			الخبز
			اللحوم والطيور
			الخضار
			الأسماك
حرارة ثابتة			التشغيل اليدوي

للطعام المثلّج، اضغط قبل انتقاء البرنامج

دليل استكشاف الأعطال

المشكلة	السبب	الحل
يتحول الجهاز الى وضعية التشغيل اليدوي عند بداية دورة الطهي.	<ul style="list-style-type: none"> بدأت الطهي دون التسخين التمهيدي. 	<ul style="list-style-type: none"> خياران (2) للحل: <ul style="list-style-type: none"> اتركه للطهي، بشرط أن تراقب الطهي (الشاشة البيضاء = وضعية التشغيل يدويًا) أوقف المنتج، ارفع الطعام، اقل المنتج بشكل صحيح، برمج المنتج وانتظر إلى أن ينتهي التسخين التمهيدي.
يتحول الجهاز الى وضعية التشغيل اليدوي عند بداية دورة الطهي.	<ul style="list-style-type: none"> عطل في الجهاز. 	<ul style="list-style-type: none"> اتصل بمركز تيفال لخدمة العملاء.
يتوقف المنتج أثناء التسخين التمهيدي أو أثناء دورة الطهي.	<ul style="list-style-type: none"> لقد بقي المنتج مفتوحًا لفترة طويلة من الوقت أثناء التسخين التمهيدي أو أثناء دورة الطهي. بقي المنتج في حالة توقف لفترة طويلة بعد نهاية التسخين أو الحفاظ على الطعام ساخنًا. 	<ul style="list-style-type: none"> افصل المنتج عن التيار واتركه لمدة 2-3 دقائق، أعد هذا الإجراء. في المرة الثانية التي تستعمل فيها المنتج، تأكد من الفتح والإغلاق للحصول على نتائج باهرة في الطهي. إذا استمرت المشكلة، اتصل بمركز خدمة الزبائن المحلي.
يومض المؤشر  بعد وضع الطعام على أطباق الطهي.	<ul style="list-style-type: none"> لم يمكن استشعار الطعام لأن اللحم رقيق جدًا. 	<ul style="list-style-type: none"> يجب أن تؤكد بدء الطهي بالضغط على الزر .
<ul style="list-style-type: none"> المؤشر الضوئي الأبيض يومض + الزر  يومض أو الزر  يومض 	<ul style="list-style-type: none"> عطل في المنتج تم تخزين المنتج أو استعماله في غرفة باردة جدًا. 	<ul style="list-style-type: none"> افصل المنتج عن التيار ثم صله ثانية، وأعد على الفور تشغيل التسخين التمهيدي. إذا بقيت المشكلة، اتصل بمركز الخدمة المعتمد.
لقد وضعت الطعام وأغلقت المنتج ولكن الطهي لم يبدأ بعد.	<ul style="list-style-type: none"> الطعام أسمك من 4 سم الطعام أقل سماكة من 4 ملم لم تنتظر إلى أن ينتهي المنتج من التسخين التمهيدي. 	<ul style="list-style-type: none"> يجب ألا يكون الطعام أسمك من 4 سم يجب أن تؤكد على بدء عملية الطهي بالضغط على زر الموافقة (OK) انتظر الإشارة الصوتية ومؤشر مستوى الطهي الضوئي أن يومض باللون الأرجواني قبل إضافة الطعام.
لقد وضعت الطعام ولكن المؤشر الضوئي يبقى على اللون الأرجواني 	<ul style="list-style-type: none"> لم تفتح الشواية بما فيه الكفاية عند وضع الطعام. لم يتم استشعار الطعام. سماكة اللحم رقيقة جدًا. الحد الأدنى للسماكة = 4 ملم 	<ul style="list-style-type: none"> افتح الشواية على آخرها ثم أغلقها ثانية. أكد على بدء عملية الطهي بالضغط على الزر .
يوقف الجهاز نفسه عن التشغيل أثناء وضعية التشغيل اليدوي.	<ul style="list-style-type: none"> تجاوزت مدة الطهي 30 دقيقة 	<ul style="list-style-type: none"> اضغط على زر التشغيل (on/off)، واعد تشغيل الوضعية اليدوية.

نصيحة، بالأخص من أجل اللحم: قد تختلف نتائج الطهي على البرامج حسب المنشأ، القطع وجودة الطعام المطهو، لقد وضعت البرامج وتم اختبارها على نوعية جيدة من الطعام. وبالمثل، يجب أن يؤخذ بعين الاعتبار سماكة اللحم أثناء الطهي، ولا ننصح بطهي لحمة تزيد سماكتها عن 4 سنتم.



31-32 إذا لم تستعمل جلاية الصحون، يمكن

استعمال الماء الدافئ والقليل من سائل جلي الصحون لتنظيف أطباق الطهي، ثم تُغسل بالماء لإزالة أي بقايا.

تُجفف بعناية بمنديل مطبخ ورقي أو بواسطة قطعة قماش جافة وناعمة.

لا تستعمل الإسفنجات المعدنية الكاشطة، الصوف المعدني (سيف)، أو أي منظفات حارقة لتنظيف أي جزء من أجزاء الشواية، استعمل فقط إسفنجات التنظيف من النايلون أو الإسفنجات غير المعدنية.

تُفَرِّغ صينية تجميع عصائر الطعام وتُغسل بالماء الدافئ والقليل من سائل جلي الصحون، ثم تُنظف بعناية بمنديل مطبخ ورقي أو بواسطة قطعة قماش جافة وناعمة.

33 لتنظيف الجزء الخارجي من الشواية، تُمسح بإسفنج رطبة دافئة، وتُجفف بواسطة قطعة قماش جافة وناعمة.

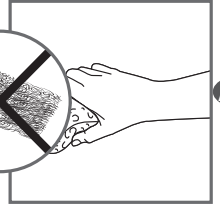
34 لا تغمر جسم الشواية بالماء ولا بأي سائل آخر.

35 يُرجى الحرص أن تكون الشواية نظيفة وجافة قبل تخزينها.

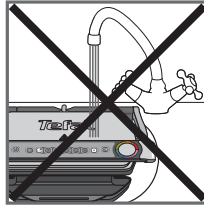
36 جميع التصيلحات لا يقوم بها إلا مركز خدمة مُعتمد.



32



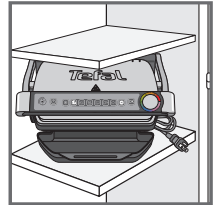
31



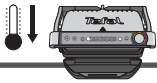
34



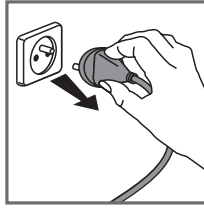
33



35



26 اضغط على زر "تسغيل/إيقاف".



27



26

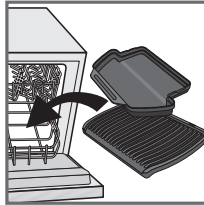
AR 27 افصل الشواية عن مقبس الكهرباء في الحائط.

28 اترك المنتج لكي يبرد لمدة ساعتين على الأقل بحيث يكون الغطاء مقفلاً.
لكي تتجنب حوادث الاحتراق، يُرجى ترك الشواية لتبرد تماماً قبل التنظيف.

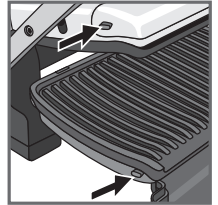


28

29 قبل التنظيف، حرر وافصل أطباق الطهي تجنباً لإتلاف الأسطح الجانبية فيها.



30

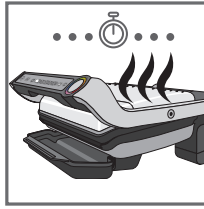


29

30 صينية تجميع عصائر الطعام بالإضافة إلى أطباق الطهي قابلون جميعاً للتنظيف في جلاية الصحون.
المنتج والسلك الكهربائي التابع له لا يوضعان في جلاية الصحون.
يجب ألا تُنظف عناصر التسخين، الأجزاء المرئية والتي يمكن الوصول إليها، بعد فصل أطباق الطهي. أما إذا كانوا متسخين جداً، يرجى الانتظار إلى أن يبرد المنتج تماماً ثم نظفهم بواسطة قطعة قماش جافة.
ملاحظة: بعد تنظيف الأطباق العلوية والسفلية، يجب إعادتهم إلى مكانهم الأصلي لأنهم غير قابلين لتغيير المواضع.

24-23-22

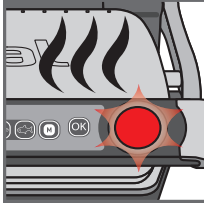
قم بطهي الطعام حسب ذوقك الشخصي (توقع عند طهي الطعام الذي هو بسمكة تقل عن 4 ملم حيث تبدأ دورة الطهي بالضغط على زر الموافقة (OK)).
إذا أردت طهي طعام لعدة أشخاص بأذواق مختلفة، بمجرد أن تضع الطعام على الشواية، افتح الغطاء وارفع الطعام عندما يصل إلى مستوى الطهي المرغوب ثم أغلق الغطاء وتابع طهي الطعام الآخر. سوف يستمر البرنامج بتنفيذ دورة الطهي إلى أن يصل إلى مستوى "الطهي التام".



23



22



25



24

25 وظيفة الإبقاء على الطعام ساخنًا

عند انتهاء عملية الطهي، سيبدأ المنتج بتنفيذ وظيفة الإبقاء على الطعام ساخنًا؛ سيتحول المؤشر إلى الوميض بالضوء الأحمر ويصدر إشارة صوتية كل 20 ثانية. فإذا كان الطعام لا يزال على الشواية، سوف يتابع الطهي بينما تبرد أطباق الطهي في مرحلة الحفاظ على الطعام ساخنًا. يمكنك إيقاف الإشارة الصوتية بالضغط على زر الموافقة (OK).
تعليق: سوف يقوم نظام السلامة بإيقاف المنتج عن التشغيل بعد مرور بعض الوقت المحدد.



AR

21 أغلق المنتج. سوف تُضيء لوحة التحكم وتُضبط على وضعية "اختيار البرنامج".
تعليق: سيقوم نظام السلامة بإطفاء المنتج إن لم يتم اختيار أي برنامج.

كيف تطهو دفعة جديدة من الطعام :

بعد الإنتهاء من طهي الدفعة الأولى من الطعام :

1. يُرجى التأكد أن الجهاز قد اغلق من دون وجود الطعام في داخله.
2. اختر وضعية الطهي المرغوبة (mode/program) (هذه الخطوة ضرورية حتى لو قررت استعمال وضعية الطهي السابقة).

3. اضغط على زر "OK" : فيبدأ الجهاز بالتسخين التمهيدي. يُرمز الى التسخين التمهيدي بالمؤشر الضوئي لمستوى الطهي الذي سوف يومض باللون الزهري.

4. تنتهي مرحلة التسخين التمهيدي عندما تنطلق إشارة التنبيه الصوتية عند انتهاء المرحلة ويتوقف وميض المؤشر الضوئي باللون الزهري.

5. بعد التسخين التمهيدي، يصبح الجهاز جاهزاً للإستعمال. افتح الشواية ثم ضع الطعام بداخلها.

هام :

يرجى الملاحظة أن أي دفعة جديدة من الطعام المُعد للطهي يجب أن تسبقها مرحلة التسخين التمهيدي . تذكر دائماً أن تُغلق الشواية قبل ان يوضع فيها الطعام لكي تُفعل وظيفة التسخين التمهيدي أولاً. ثم انتظر الى ان تنتهي مرحلة التسخين التمهيدي قبل ان تفتح الشواية ليوضع فيها الطعام .

ملاحظة : إذا بدأت مرحلة التسخين التمهيدي فوراً بعد انتهاء دورة الطهي الأولى، فإن مرحلة التسخين التمهيدي تستغرق وقتاً أقل.



21

3 الطهي باستعمال برامج مُخصصة



14-15 بعد التسخين التمهيدي يُصبح المنتج جاهزاً للعمل.

افتح الشواية مرة، باستعمال الجزء الأسفل من المقبض وضع الطعام على طبق الطهي. ملاحظة: لضمان عملية صحيحة للاستشعار الأوتوماتيكي، يجب أن تفتح الغطاء بالكامل. تعليق: إذا بقي المنتج مفتوحاً لمدة طويلة من الوقت، فإن نظام السلامة سوف يقوم بإيقاف المنتج أوتوماتيكياً.

16-17 عدّل دورة الطهي أوتوماتيكياً (الوقت والحرارة) حسب سماكة قطع الطعام وحسب الكمية.

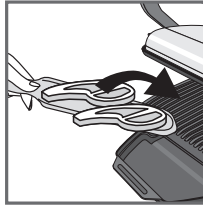
أغلق المنتج لبدء دورة الطهي. يتحول مؤشر مستوى الطهي إلى اللون الأزرق، ثم إلى الأخضر للإشارة بأن عملية الطهي تُحرز تقدماً (الأفضل النتائج لا تفتح المنتج ولا تُحركه أثناء عملية الطهي). أثناء التقدم في مرحلة الطهي. تنطلق إشارة صوتية مع كل مرحلة جديدة من الطهي لتحفيز المستعمل أن مستوى الطهي (مثلاً: الخافت/الأصفر) قد وصل إلى المستوى المطلوب.

ملاحظة حول قطع الطعام الرقيقة جداً : يُغلق الجهاز، سوف يومض الزر OK ويبقى المؤشر على الموقع fixed purple، اضغط على الزر OK لتأكيد على أن الجهاز قد تعرف على الطعام وأن دورة الطهي قد بدأت.

18 يتغير لون المؤشر، حسب درجة الطهي. عندما يكون لون المؤشر أصفرًا مع إشارة صوتية، يكون الطهي مازال نبيئاً. وعندما يكون المؤشر برتقالياً مع إشارة صوتية، يكون الطعام نصف مطهو، وعندما يكون المؤشر لونه أحمرًا يكون الطعام قد اكتمل طهيهِ تمامًا.

ملاحظة : إذا أردت أن تبقى اللحمية شبه نيئة، ارفع اللحمية عندما يتحول مؤشر مستوى الطهي إلى اللون الأخضر. يُرجى الملاحظة، بالأخص بالنسبة للحوم، فإنه من الطبيعي أن تكون نتائج الطهي مختلفة حسب النوع، أو الجودة، أو مصدر الطعام.

19-20 عندما يُصبح لون مؤشر مستوى الطهي (A6) متوافقاً مع درجة الطهي المطلوبة، افتح الجهاز وارفع منه الطعام.



15



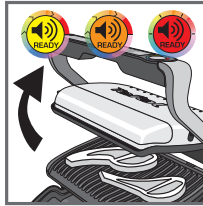
14



17



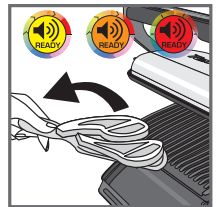
16



19

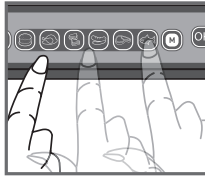


18



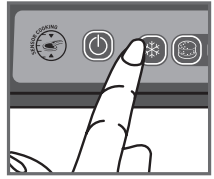
20

9 إذا كان الطعام الذي ترغب بطهيهِ مثلجًا، اضغط على زر "الطعام المتلج". سوف يتعدّل وقت الطهي أوتوماتيكيًا للسماح أن يتم ذلك، وإلا، فاذهب مباشرة إلى الرقم 10.



10

10 انتق وضعيّة الطهي حسب نوعيّة الطعم الذي ترغب بطهيهِ.



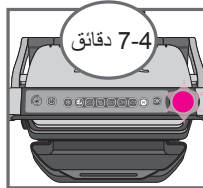
9

6 برامج طهي ووضعية التشغيل اليدوي

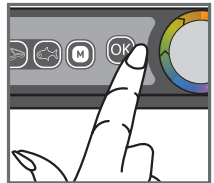
انتق هذا البرنامج إذا أردت طهي اللحم الأحمر: ستيك (منزوعة العظام).		انتق هذا البرنامج إذا أردت طهي الهامبرجر.	
انتق هذا البرنامج إذا أردت طهي السمك: ستيك السلمون.		انتق هذا البرنامج إذا أردت طهي الطيور (منزوعة العظام): أفخاذ، صدور، أسكالوب.	
		انتق هذا البرنامج إذا أردت طهي البانيوني.	
إذا اخترت وضعية التشغيل اليدوي، بعد التسخين التمهيدي وبمجرد إضافة الطعام، يستقر المؤشر الضوئي على الضوء الأبيض الثابت بعد إغلاق الغطاء. يجب بعد ذلك التحكم بوقت الطهي يدويًا.		انتق هذا البرنامج إذا أردت طهي السجق.	
ملاحظة: في وضعية التشغيل اليدوي لا توجد إشارات صوتية للتنبيه، وبالتالي فإن مؤشر مستوى الطهي لا يُغيّر الألوان.			

*بعد تسخين الشواية تمهيدياً وإغلاق الغطاء، اضغط على زر "موافق" (OK) لتضمن أن المنتج قد تعرّف على الطعام وأن دورة الطهي قد بدأت.
إن لم تكن متأكدًا من وضعية الطهي للاستعمال في نوع آخر من الطعام لأنها غير مدرجة في القائمة أعلاه، يُرجى الرجوع إلى "جدول الطهي خارج برامج طهي الطعام" صفحة 45.

11 اضغط على زر "موافق" (OK): يبدأ المنتج بالتسخين التمهيدي ويومض مؤشر مستوى الطهي بضوء أرجواني.
ملاحظة: إذا انتقيت البرنامج الخطأ، ارجع إلى مرحلة 8.



12



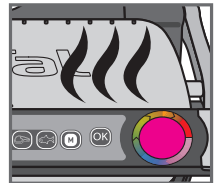
11

12 انتظر لمدة 7-4 دقائق.

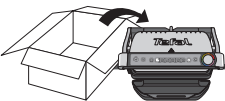
13 سوف تصدر إشارة تنبيه صوتية، مؤشر مستوى الطهي سوف يتوقف عن الوميض ليتحول إلى الضوء الأرجواني الثابت للإشارة بأن وضعية التسخين التمهيدي قد انتهت.

تعليقات:

في نهاية التسخين التمهيدي، يبقى المنتج مقفلاً، نظام السلامة سوف يوقف المنتج عن التشغيل.



13



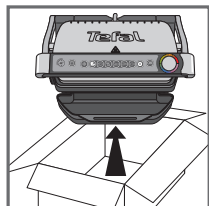
1 تُنزع جميع مواد التغليف، الملصقات والملصقات الملونة على مؤشر مستوى الطهي يمكن تغييره، حسب اللغة. يمكنك استبداله بالملصق الموجود في داخل العلبة.

2 قبل الاستعمال للمرة الأولى، تُنظف الأطباق بالماء الساخن والقليل من سائل جلي الصحن، ثم تغسل وتجفف تمامًا.

3-4 توضع صينية تجميع عصائر الطعام القابلة للفصل في مقدمة المنتج.



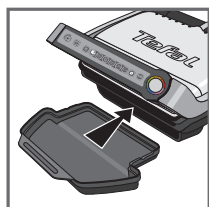
2



1



4



3

OK

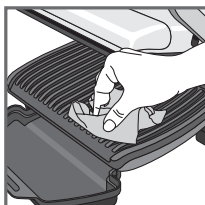


2 التسخين المسبق

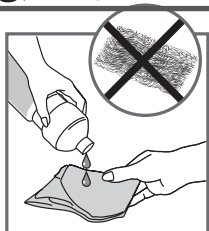
5 للحصول على أفضل النتائج، تُمسح أطباق الطهي بمنديل ورقي مُغمّس بقليل من الزيت، لكي تُحسن من أداء الطلاء غير اللاصق.

6 جفف الزيت الفائض بقطعة نظيفة من مناديل المطبخ الورقية.

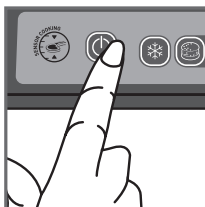
7 أغلق المنتج ثم صله بالتيار الكهربائي. (يُرجى الحرص على أن يكون السلك الكهربائي التابع للمنتج ممددًا على آخره). أغلق الشواية.



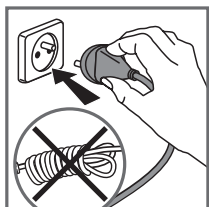
6



5



8



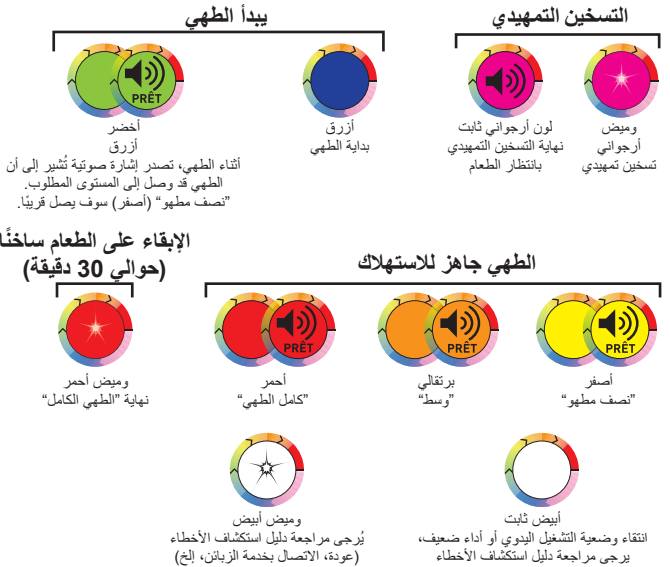
7

8 اضغط على زر "تشغيل/إيقاف" ملاحظة: من الطبيعي أن تومض أضواء البرامج بالتسلسل إلى أن يتم اختيار أحد البرامج.

وصف أجزاء المنتج

C	مقبض	A4	وضعية التشغيل اليدوي	A	لوحة التحكم
D	لوحات الطهي	A5	زر موافق (OK)	A1	زر تشغيل/إيقاف
E	صينية تجمع عصائر الطعام	A6	مؤشر مستوى الطهي	A2	وضعية الطعام المتأجل
F	السلك الكهربائي	B	جسم المنتج	A3	برامج الطهي

دليل ملون لمؤشر مستويات الطهي (LED)



دليل برامج الطهي

الوضعية اليدوية: الشواية التقليدية للتشغيل اليدوي	بانييني	هامبورجر
	سمك فيليه السلمون	* الطيور: صدور أو أفخاذ (بدون عظام)
	سجق	لحمة حمراء. (خالية من العظام)

ملاحظة: سماكة الطعام بالحد الأقصى هي 4 سم، والحد الأدنى هي 4 ملم لجميع برامج الطهي، ووضعية التشغيل اليدوي.

- لكي تتجنب إتلاف المنتج، لا تستعمل وصفات الطعام المشتعلة في أي وقت فيه.
- لا تضع أدوات الطهي على الأسطح المخصصة للطهي في المنتج.
- لا تستعمل رفائق الألمنيوم أو أي أشياء أخرى بين أطباق الطهي والشواية أثناء طهي الطعام.
- لا تضع الأطباق الساخنة تحت الماء أو على أسطح هشة.
- لا تحمل المنتج بواسطة المقبض.
- لا تطهو الطعام في حقائب من الفويل ولا تبطن اللوحات بورق الفويل.
- لا تفصل صينية تجميع الدهون أثناء الطهي.
- إذا امتلأت صينية تجميع الدهون أثناء الطهي: اترك المنتج لكي يبرد تمامًا قبل تفريغها.
- لا تقطع الطعام مباشرة على أطباق الطهي.
- لا تستعمل الإسفنجات المعدنية أو الإسفنجات البلاستيكية الكاشطة على أطباق الطهي غير اللاصقة لكي تتجنب إتلافها.
- لا تضع أي شريحة من ورق الألمنيوم أو أي شيء آخر بين الأطباق وعناصر التسخين.
- لا تسخن ولا تطهو في موقع "الفرن المفتوح".
- لا تسخن المنتج دون وجود أطباق الطهي.

نصائح/معلومات

شكرًا لشرائك هذه الشواية.

- عند الاستعمال للمرة الأولى، قد تخرج بعض الرائحة والقليل من الدخان الخفيف عند الدقائق الأولى للاستعمال. هذا أمر طبيعي، وسوف تختفي هذه الظاهرة سريعًا.
- يجب ألا تتعامل مع أطباق الطهي عندما تكون ساخنة. تُترك لتبرد لمدة ساعة واحدة على الأقل في موقع الطهي المستعمل.
- لا يمكن تنظيف عناصر التسخين الحلزونية. إذا كانت فعلاً متسخة، انتظر إلى أن تبرد تمامًا وامسحها بقطعة قماش جافة.
- إذا كان الطعام سميكًا، سوف يوقف النظام المنتج عن التشغيل.

حماية البيئة أولاً!

- ① يحتوي هذا المنتج على مواد قيمة صناعيًا ويمكن إعادة تصنيعها أو تصليحها.
- ② أودعها في مراكز تجميع المهملات المختصة.



• لا تتناول الطعام الذي يلامس الأجزاء التي تحمل الشعار (X).

شكرًا لشرايك هذا المنتج من تيفال.

تتبع شركتنا باستمرار سياسة البحث والتطوير، وقد تقوم بتعديل منتجاتها دون إشعار مسبق.

يُرجى القيام بما يلي

- يُرجى قراءة الإرشادات بعناية، فهي تجمع بين الموديلات حسب الملحقات المرفقة مع هذا المنتج، ويرجى الاحتفاظ بها بمتناول اليد.
- إذا حصل أي حادث، لا سمح الله، يُغسل مكان الحرق بالماء البارد فورًا ويُستدعى الطبيب إذا لزم الأمر.
- قد تكون الأبخرة وروائح الطهي خطيرة التأثير على الحيوانات المنزلية ذات الأجهزة التنفسية الحساسة، مثل العصافير. نوصي أصحاب هذه المخلوقات بإبقاء حيواناتهم بعيدًا عن مناطق الطهي.
- يرجى وضع المنتج فوق سطح مستو بعيدًا عن متناول الأطفال.
- يرجى تمرير السلك الكهربائي التابع للمنتج بعناية وألا يتعارض مع مناطق العمل، في حالة استعملت وصلة كهربائية أم لم تستعمل.
- يرجى التأكد أن الأطباق ثابتة، متموضعة بشكل صحيح ومُشبكة بالمنتج بإحكام. استعمل فقط أطباق الطهي المرفقة مع المنتج، أو يمكنك شراؤها من مركز خدمة معتمد.
- يرجى الحرص أن تكون جوانب الأطباق نظيفة تمامًا قبل الاستعمال.
- لكي تتجنب إتلاف أطباق الطهي، استعملها فقط في المنتج الذي صممت لتُستعمل فيه (مثلًا: لا تضعها في الفرن، أو فوق موقد غاز أو سخان كهربائي، إلخ...).
- لكي تتجنب إتلاف أطباق الطهي، استعمل فيها دائمًا الأدوات البلاستيكية أو الخشبية.
- قبل الاستعمال للمرة الأولى، تُغسل أطباق/طبق الطهي (انظر الفقرة 5) ، يُسكب القليل من زيت الطعام في طبق/أطباق الطهي، ويُمسح بواسطة قطعة قماش ناعمة، أو منديل مطبخ.
- يُستعمل المنتج دائمًا فوق سطح مستو ثابت، مقاوم للحرارة، بعيدًا عن رذاذ الماء، والمصادر الحرارية.
- استعمل فقط القطع والملحقات المرفقة مع هذا الجهاز، والتي يمكن شراؤها من مراكز الخدمة المعتمدة. لا تستعمل هذه القطع أو الملحقات في أي جهاز آخر.

يُرجى عدم القيام بما يلي

- لا تلمس الأسطح الساخنة من المنتج.
- لا تترك المنتج دون رقابة عندما يكون موصولًا بالتيار الكهربائي، أو إذا كان قيد التشغيل.
- لا تضع المنتج مباشرة فوق سطح هش (سطح زجاجي، مفرش طاولة، سطح موبيليا، ... إلخ)، أو فوق سطح مثل مفرش طقم الشاي.
- لكي تمنع التسخين المفرط للمنتج، لا تضعه في زاوية أو في مقابل الجدار.
- لا تضع المنتج تحت الخزائن المعلقة في الجدران، أو تحت الرفوف، أو قريبًا من مواد قابلة للاشتعال مثل الستائر، ومعلقات الجدران.
- لا تُحرك المنتج إذا كان قيد الاستعمال: أوقف تشغيله، افصله عن التيار الكهربائي، واتركه لكي يبرد تمامًا (حوالي الساعة) قبل أي شيء.

- يرجى فصل المنتج عن التيار الكهربائي عندما لا يكون قيد الاستعمال.
- لا تفصل المنتج عن التيار الكهربائي بواسطة شدّ السلك بالقوة.
- لا تستعمل المنتج إذا لم يعد يعمل بشكل صحيح، إذا أُعطب أو إذا كان السلك الكهربائي التابع له تالفًا. من أجل سلامتك، يجب أن تُستبدل الأجزاء التالفة من المنتج بواسطة مركز خدمة معتمد.
- يقتصر تدخلك في المنتج على عمليات التنظيف والصيانة الروتينية فقط، وكل ما عدا ذلك فلا يقوم به إلا مركز خدمة معتمد.
- ⚠ من الممكن أن تُصبح الأجزاء الظاهرة من المنتج ساخنة جدًا أثناء الاستعمال. يُرجى عدم لمس هذه الأجزاء، يُرجى استعمال المقابض دائمًا.
- لا تنقل المنتج من مكانه طالما هو ساخن.
- يُرجى ترك المنتج لكي يبرد تمامًا قبل تنظيفه وقبل تخزينه.
- لا تدع السلك الكهربائي يقترب أو يلامس الأجزاء الساخنة من المنتج، ولا يمر بالقرب من المصادر الحرارية، ولا يستقر فوق زوايا حادة.
- لا تضع المنتج بالقرب من الحائط أو تحت خزائن الجدران.
- لا تضع المنتج تحت أو بالقرب من الأشياء سريعة الاشتعال (على سبيل المثال: الستائر، ... إلخ).
- في حال اشتعلت أجزاء من المنتج، فلا تحاول إطفاء الحريق بالماء. افصل المنتج عن التيار الكهربائي وخفف اللهب بواسطة قطعة قماش رطبة.

- يجب الأخذ في الحسبان الاختلاف في المعايير الكهربائية، إذا استعملت المنتج في بلد غير البلد الذي اشتريته منه، يرجى فحصه في مركز خدمة معتمد.
- يُرجى نزع مواد التغليف والتغليف، الملصقات والملحقات من داخل وخارج المنتج.
- يُرجى تمديد السلك الكهربائي إلى آخره قبل الاستعمال.
- لا تستعمل وصلة كهربائية. وفي حال تحمّلت مسؤولية ذلك، استعمل فقط وصلة كهربائية في حالة جيدة ومناسبة للقوة التي يتطلبها المنتج، وأن تكون مؤرّضة.
- إذا كان السلك الكهربائي تالفًا، يجب استبداله بواسطة الشركة المُصنّعة، أو بواسطة مركز خدمة معتمد، أو بواسطة شخص لديه الكفاءة للقيام بهذا العمل، لكي تتجنب الأخطار.
- لم يُعدّ هذا المنتج للتشغيل بواسطة مؤقت خارجي أو نظام للتحكم عن بعد.
- لا تغمر المنتج أو السلك الكهربائي التابع له بالماء أو بأي سائل آخر.
- لا تترك المنتج دون مراقبة عندما يكون موصولاً بالتيار الكهربائي، حتى ولو للحظات قليلة، خصوصًا في تواجد وحضور الأطفال.
- لا تدع السلك الكهربائي متدليًا بحيث يكون في متناول الأطفال.
- يُرجى اتخاذ التدابير الاحترازية لمنع تعثر المارة بالسلك الكهربائي أو بالوصلة الكهربائية.

يتمتعون بقدرات بدنية أو عقلية كاملة، أو ممن لديهم نقص في الخبرة والمعرفة، إلا إذا خضعوا للمراقبة أو إذا أعطوا التعليمات و الإرشادات الواضحة عن كيفية استعمال المنتج بطريقة آمنة، وادركوا الأخطار التي قد تنتج عن الإستعمال الخاطيء. لا يُسمح للأطفال القيام بأعمال التنظيف والصيانة ما لم يكونوا فوق سن الثامنة وتحت مراقبة شخص مسؤول عن سلامتهم.

• لم يُعدّ هذا المنتج ليُستعمل بواسطة أشخاص (بمن فيهم الأطفال) ممن لا يتمتعون بقدرات بدنية أو حسية أو عقلية كافية، أو أشخاص ليست لديهم الخبرة أو المعرفة، ما لم تتم مراقبتهم، أو إرشادهم عن كيفية استعمال المنتج بواسطة شخص مسؤول من أجل سلامتهم.

يجب مراقبة الأطفال للتأكد بأنهم لا يعبثون بالجهاز.

• لا تترك المنتج دون مراقبة عندما يكون قيد التشغيل.

• من أجل سلامتك، يخضع هذا المنتج لجميع الأحكام والمعايير والقوانين سارية المفعول (قانون التيار المنخفض، قانون التوافقية الكهرومغناطيسية، القوانين الخاصة بالمواد التي لها اتصال مباشر بالطعام، قوانين البيئة، ...).

• صُمم هذا المنتج للعمل على التيار الكهربائي المتردد فقط. قبل استعماله للمرة الأولى، يُرجى التأكد أن قوة التيار الكهربائي عندك تتوافق مع قوة هذا المنتج المذكورة في لوحة تعريفه.

• إن أي توصيل خاطئ بالتيار الكهربائي يُسقط الضمانة عن المنتج.

• يُرجى توصيل المنتج دائماً إلى مقبس كهربائي مؤرّض.

إرشادات الاستعمال

• إرشادات الإستعمال، الصيانة، وتركيب المنتج: من أجل سلامتك، يُرجى قراءة جميع فقرات دليل الإستعمال بما فيها من الصور التوضيحية المتعلقة بذلك.

AR

• يُرجى قراءة إرشادات الاستعمال هذه بعناية قبل استعمال هذا المنتج للمرة الأولى، ويُرجى الاحتفاظ بها بمتناول اليد كمرجع للمستقبل.

• صُمم هذا المنتج للاستعمال المنزلي فقط. وفي حال الاستعمال الاحترافي، أو الاستعمال الخاطئ، أو في حال عدم التقيد بإرشادات الاستعمال المرفقة، لن تتحمل الشركة المُصنّعة أي مسؤولية عن ذلك، وبالتالي تسقط الضمانة عن المنتج. يجب ألا يُستعمل هذا المنتج خارج المنزل. لقد أعدّ هذا المنتج للاستعمال المنزلي فقط، ولم يُعدّ للاستعمال في الأماكن والأحوال التالية، وبالتالي تسقط الضمانة عنه في حال استعماله في:

— أماكن الطهي المخصصة لطاخم الموظفين في المحلات والمكاتب، والأماكن المهنية الأخرى.

— المزارع.

— الاستعمالات من قبل عملاء الفندق والنزلاء وأماكن الإقامة الأخرى.

— في غرف النوم وأماكن تناول الفطور.


• يُرجى التأكد أن توتر شبكة الكهرباء عندك يتناسب مع ما هو مبين في لوحة التعريف في أسفل المنتج.

• يمكن أن يُستعمل هذا المنتج بواسطة الأطفال الذين لا تقل أعمارهم عن الثامنة (8)، أو بواسطة الأشخاص الذين لا

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- **Руководство по использованию, обслуживанию и установке продукта. В целях безопасности внимательно изучите все разделы руководства по эксплуатации, в том числе соответствующие пиктограммы.**
- **Данный прибор предназначен исключительно для домашнего использования. Он не предназначен для использования в следующих случаях, на которые гарантия не распространяется, а именно:**
 - в кухнях, предназначенных для персонала магазинов, офисов и в прочих рабочих помещениях,
 - на фермах,
 - постояльцами отелей, мотелей и иных заведений, предназначенных для временного проживания,
 - в заведениях типа «гостевые комнаты».
- **Распакуйте прибор, снимите наклейки и уберите все аксессуары, находящиеся как снаружи, так и внутри прибора.**
- **Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами, которым для этого не хватает опыта или знаний, кроме как с помощью лица, отвечающего за их безопасность, надзор или предварительное инструктирование относительно использования прибора. Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.**
- **Этим устройством могут пользоваться дети старше 8 лет, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если они находятся под присмотром или получили инструкции по безопасной эксплуатации устройства и понимают связанные с этим опасности. Чистку и пользовательское обслуживание могут выполнять дети старше 8 лет и при условии надзора за ними.**

Устройство и его кабель питания должны быть недоступны для детей младше 8 лет.

- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
-  Поверхность прибора может быть горячей, когда он работает. Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора.

RU • Этот прибор не предназначен для использования вместе с наружным таймером или системой дистанционного управления.

- Полностью размотайте шнур.
- В случае повреждения шнура питания его замену может выполнить только производитель, специалист гарантийной мастерской или лицо, имеющее соответствующую квалификацию.
- Если используется удлинитель, он должен быть соответствующей длины и с встроенным заземлением. Примите все необходимые меры предосторожности, чтобы никто не мешал работе прибора.
- Подключайте прибор только к заземленной розетке.
- Убедитесь, что ваша электросеть совместима с мощностью и напряжением, указанным в нижней части прибора.
- Для очистки плитки для приготовления пищи используйте губку, горячую воду и жидкость для мытья посуды.
- Прибор нельзя погружать в воду. Никогда не погружайте в воду ни прибор, ни шнур.

Необходимо делать

- Внимательно прочтите и держите под рукой данную инструкцию, которая является общей для различных версий, в зависимости от аксессуаров, поставляемых вместе с вашим прибором.
- В случае ожога немедленно подставьте поврежденный участок кожи под холодную воду и вызовите врача, если необходимо.
- Во время первого использования, помойте плитку (см. пункт «Чистка»), налейте немного масла на плитку и протрите ее мягкой тканью.
- Независимо от того, подключаете ли вы шнур к удлинителю или нет, примите все необходимые меры предосторожности, чтобы не затруднять движение людей вокруг стола, и чтобы никто не мешал работе прибора.
- Дым, образующийся при приготовлении пищи, может представлять опасность для живых организмов с особо чувствительной дыхательной системой, например, птиц. Мы рекомендуем владельцам птиц уносить их из помещения, где готовят пищу.
- Всегда храните прибор в недоступном для детей месте.
- Перед использованием убедитесь, что обе стороны плитки хорошо очищены.
- Во избежание повреждения плитки используйте ее только на приборе, для которого она предназначена (например: не ставить в духовку, на газовую или электрическую плиту и т.д.).

- Убедитесь, что плитка устойчива и правильно установлена на базе. прибора Используйте только плитку, которая была поставлена или приобретена в авторизованном сервисном центре.
- Для предохранения покрытия плитки всегда пользуйтесь пластмассовой или деревянной лопаткой.
- Используйте только детали и аксессуары, поставляемые в комплекте с устройством или приобретенные в специализированном сервисном центре. Не используйте их для других изделий или целей.


Запрещено

- Не используйте прибор вне помещения.
- Никогда не включайте прибор, если вы им не пользуетесь.
- Во избежание перегрева прибора, не ставьте его в угол или вплотную к стене.
- Никогда не ставьте прибор непосредственно на поверхность, которая может испортиться (стеклянный стол, скатерть, полированная мебель...), или на мягкую поверхность, например, скатерть из прорезиненной ткани.
- Никогда не ставьте прибор под прикрепленной к стене мебелью или полкой, или возле воспламеняемых материалов, например, штор, занавесок, драпировок.
- Не ставьте прибор на скользкую или горячую поверхность, никогда не оставляйте шнур подвешенным над источником тепла (конфорка, газовая плита и т.д.).
- Не ставьте кухонную утварь на нагревательную поверхность прибора.
- Не режьте непосредственно на плитке.
- Во избежание повреждения нагревательной поверхности (противопригарного покрытия) никогда не пользуйтесь металлической губкой или чистящим порошком.
- Не перемещайте прибор во время его использования.
- Не переносите прибор, держа его за ручку или металлические провода.
- Прибор не должен работать вхолостую.
- Никогда не ставьте алюминиевую фольгу или другие предметы между плиткой и продуктами, которые вы собираетесь готовить.
- Не вытаскивайте поддон для жира во время приготовления пищи. Если поддон для жира наполнился во время приготовления пищи, дайте ему остыть, прежде чем опорожнить.
- Не ставьте горячую плитку под воду или на ломкую поверхность.
- Чтобы сохранить противопопригарные свойства покрытия, не нагревайте прибор впустую слишком долго.
- К горячей плитке нельзя прикасаться.
- Не готовьте пищу в пергаменте.
- Во избежание повреждения прибора, никогда не готовьте в нем подгоревшие продукты.
- Никогда не ставьте алюминиевую фольгу или другие предметы между плиткой и нагревательными элементами.
- Никогда не разогревайте и не жарьте в положении «открытый гриль».
- Никогда не нагревайте прибор без плитки для приготовления.

Советы/Информация

- Спасибо за покупку этого прибора, предназначенного исключительно для домашнего пользования.
- В целях Вашей безопасности этот прибор соответствует действующим нормам и правилам (Директивы, касающиеся низкого напряжения, электромагнитной совместимости, материалов, соприкасающихся с пищевыми продуктами, охраны окружающей среды и т.д.).
- Во время первого использования возможно появление запаха или дыма.
- В интересах потребителей, наша компания оставляет за собой право в любой момент вносить изменения в характеристики или комплектующие выпускаемых приборов.
- Жидкие или твердые пищевые продукты, вступившие в контакт с деталями, отмеченными знаком ✕ непригодны к употреблению.
- Если продукты слишком толстые, система безопасности не разрешит включить прибор.

Нормативные документы по защите окружающей среды

-  **Защитим окружающую среду!**
- ① Данный прибор содержит многочисленные комплектующие, изготовленные из ценных или повторно используемых материалов.
 - ➔ Для утилизации прибора сдайте его в пункт приема или, при его отсутствии, в авторизованный сервисный центр.

Описание

A Приборная панель

A1 Кнопка Вкл./Выкл.

A2 Режим свежемороженых продуктов

A3 Режим приготовления

A4 Ручной режим

A5 Кнопка ОК

A6 Индикатор уровня приготовления

B Корпус прибора

C Рукоятка

D Плитки для приготовления

E Поднос для сбора сока

F Шнур электропитания

RU

Справочник цветов индикатора уровня приготовления (светодиод)

предварительный нагрев



ФИОЛЕТОВЫЙ МИГАЮЩИЙ
Предварительный нагрев



ФИОЛЕТОВЫЙ ПОСТОЯННО ГОРЯЩИЙ
Окончание предварительного нагрева Ожидание продуктов питания

начало приготовления



СИНИЙ
Начало приготовления



ЗЕЛЕНый Приготовление "синий".
Во время приготовления звучит звуковой сигнал, предупреждающий пользователя о том, что скоро будет достигнут уровень приготовления "с кровью" (желтый).

приготовление - готово к употреблению



ЖЕЛТЫЙ
Приготовление "с кровью"



ОРАНЖЕВЫЙ
Приготовление "средняя степень прожарки".



КРАСНЫЙ
Приготовление "хорошо прожаренное".



БЕЛЫЙ ГОРЯЩИЙ ПОСТОЯННО
Выбран а ручная функция или неверное действие, смотрите раздел "Устранение неисправностей".



БЕЛЫЙ МИГАЮЩИЙ
Смотрите раздел "Устранение неисправностей" (возврат, обращение в сервисный центр и т.д.).

сохранение пищи теплой (приблизительно 30')



КРАСНЫЙ МИГАЮЩИЙ
Окончание приготовления "хорошо прожаренный".

Руководство по программам приготовления



Рубленый бифштекс



Панини



Ручной режим:
традиционный гриль
для ручных операций.



Птица



Рыба

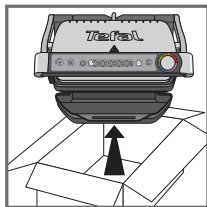
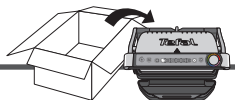


Красное мясо



Свинина/сосиски/ягненок

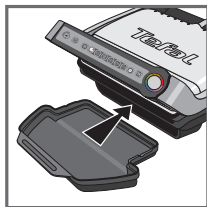
1 Регулировка



1



2



3



4

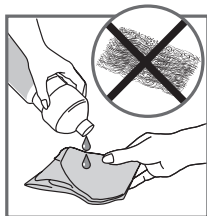
1 Распакуйте прибор, снимите наклейки и уберите все аксессуары, находящиеся как снаружи, так и внутри прибора.

Цветную наклейку на индикаторе уровня приготовления можно заменить в соответствии с используемым языком. Ее можно заменить на одну из наклеек, прилагаемых к устройству.

2 Перед первым использованием вытащите плитку и тщательно очистите ее теплой водой и жидкостью для мытья посуды, затем сполосните и тщательно высушите.

3-4 Поставьте съемный поднос для сбора сока спереди прибора.

2 Предварительный нагрев



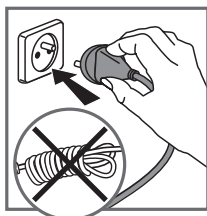
5



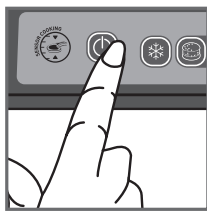
6

5 Если желаете, для получения лучшего результата можете вытереть плитку для приготовления бумажной салфеткой, смоченной небольшим количеством масла для жарки, чтобы улучшить эффективность антипригарного покрытия.

6 Уберите излишки масла с помощью чистой бумажной салфетки.



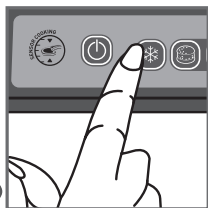
7



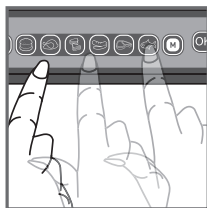
8

7 Закройте прибор, затем включите его в электросеть. (Помните, что кабель должен быть полностью размотан).

8 Нажмите на кнопку «пуск-остановка».



9



10

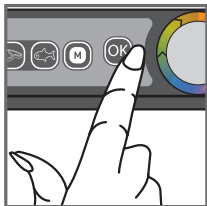
9 Если продукты для приготовления заморожены, нажмите на кнопку «замороженные продукты». В противном случае переходите сразу к пункту 10.

10 Выберите подходящий режим приготовления в зависимости от продуктов питания.

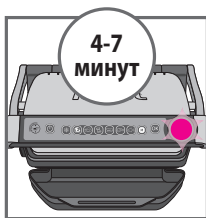
6 программ приготовления и 1 ручной режим

	Выберите эту программу приготовления, если хотите приготовить рубленый бифштекс.		Выберите эту программу приготовления, если хотите приготовить красное мясо.
	Выберите эту программу приготовления, если хотите приготовить птицу.		Выберите эту программу приготовления, если хотите приготовить рыбу, стейк из лосося
	Выберите эту программу приготовления, если хотите.		
	Выберите эту программу приготовления, если хотите приготовить свинину, сосиски или барашка.		Если вы выберете ручной режим, индикатор загорается белым, и вы сможете вручную контролировать время приготовления.

Если вы не уверены, какой режим приготовления необходимо использовать для продуктов питания, не перечисленных в руководстве, смотрите «Таблицу приготовления продуктов питания, не входящих в программы, страница 73.



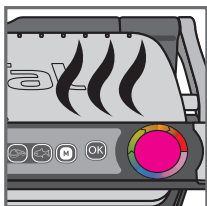
11



12

11 Нажмите на кнопку «ОК»: прибор начнет предварительный нагрев, и индикатор уровня приготовления замигает фиолетовым. Внимание: Если вы ошиблись с выбором программы, вернитесь к этапу 8.

12 Подождите 4-7 минут.



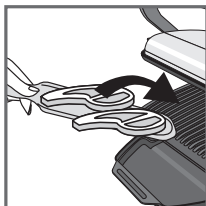
13

13 Раздастся звуковой сигнал, индикатор уровня приготовления перестанет мигать и будет постоянно гореть фиолетовым, указывая, что режим предварительного нагрева закончен. Примечание: Если прибор остается закрытым после окончания предварительного нагрева, система безопасности выключит прибор.

3 Приготовление



14



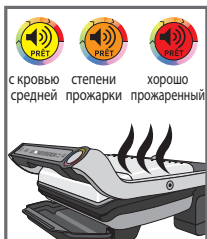
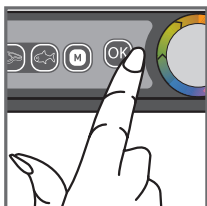
15



16



17



18

14-15

После предварительного нагрева прибор готов к использованию. Откройте гриль, взявшись за центральную часть рукоятки, и положите продукты питания на плитку для приготовления.

Примечание: Если прибор слишком долго остается открытым, система безопасности автоматически его выключит.

16-17 Автоматическая регулировка цикла приготовления (времени и температуры) в зависимости от толщины и количества продуктов

Чтобы начать цикл приготовления, закройте прибор. Индикатор уровня приготовления загорается синим, затем зеленым, указывая на функцию регулировки времени приготовления (чтобы добиться лучшего результата, не открывайте прибор и не перемещайте продукты во время приготовления).

Во время приготовления прозвучит звуковой сигнал, предупреждая пользователя о том, что скоро будет достигнут уровень прожарки «с кровью» (желтый).

Примечание о тонких продуктах: после того, как вы закроете крышку прибора, может мигать кнопка OK, если она загорается фиолетовым, нажмите на «OK», чтобы начать цикл приготовления.

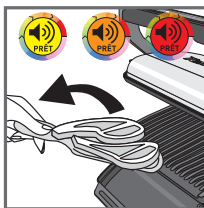
18 Индикатор меняет цвет в зависимости от степени прожарки. Когда индикатор горит желтым, и звучит звуковой сигнал, продукт приготовлен с кровью, когда индикатор горит оранжевым, и звучит звуковой сигнал, продукт прожарен до средней степени, а когда индикатор горит красным, продукт хорошо прожарен.

Примечание: если вы любите прожаренное мясо, снимите мясо с гриля, как только индикатор уровня прожарки загорится зеленым.

Обратите внимание на то, что при приготовлении мяса результаты прожарки могут отличаться в зависимости от типа, качества и происхождения продуктов питания.



19



20



21

19-20

При появлении цвета, соответствующего выбранной вами степени прожарки, откройте прибор и снимите приготовленную еду.

21 Закройте прибор. Приборная панель включится и появится режим «выбор программы».

Примечание: система безопасности автоматически выключит прибор, если не выбрана ни одна из программ.

Второе приготовление

Если вы хотите приготовить другие продукты, начните с раздела 2 Предварительный нагрев, пункт 9, даже если вы хотите приготовить тот же тип продуктов.

Как приготовить очередную порцию пищи

После приготовления первой порции пищи, выполните следующие действия:

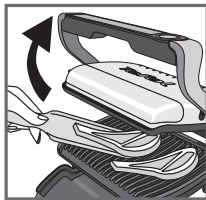
1. Убедитесь, что устройство закрыто и внутри него нет пищи.
2. Выберите соответствующий режим приготовления/программу (этот шаг необходим, даже если требуется тот же режим приготовления, что и для предыдущей порции пищи).
3. Нажмите кнопку «ОК». Устройство начнет предварительный подогрев. Во время предварительного 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!

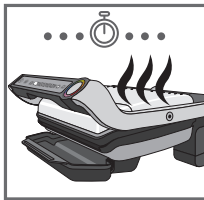
- Помните, что фаза предварительного подогрева является обязательной для любой новой порции пищи. Для эффективного предварительного подогрева гриль всегда должен быть закрыт и в нем не должно быть пищи.
 - Прежде чем открыть гриль и поместить внутрь него пищу, дождитесь окончания предварительного подогрева.
- Помните! Если новый цикл приготовления начинается сразу же после окончания предыдущего, время предварительного подогрева сокращается.

RU

4 Комментарии



22



23



24



25

22-23-24

Приготовление продуктов по вкусу (кроме приготовления тонких продуктов, цикл приготовления которых был запущен нажатием на «OK»)

Если вы хотите приготовить продукты, находящиеся на гриле, с разной степенью прожарки, откройте гриль, снимите куски, прожаренные до необходимой степени, затем закройте гриль, чтобы продолжить приготовление других кусков. Программа продолжит цикл прожарки, пока не будет достигнут уровень “хорошо прожаренный”.

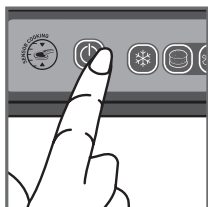
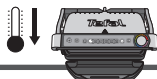
25 Функция сохранения еды теплой

После окончания процесса прожарки прибор автоматически активирует функцию сохранения еды теплой, индикатор будет мигать красными, и

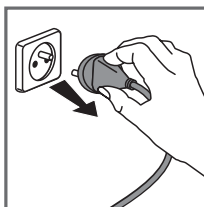
каждые 20 секунд будет раздаваться звуковой сигнал. Если продукты оставлены на гриле, они продолжат жариться во время остывания плитки, а затем во время поддержания еды теплой. Вы можете остановить звуковой сигнал, нажав на кнопку "ОК".

Примечание: через определенное время система безопасности автоматически выключит прибор.

5 Чистка и уход



26

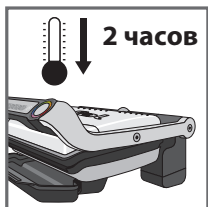


27

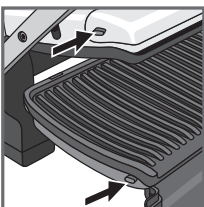
26 Нажмите на выключатель, чтобы выключить прибор.

27 Отключите гриль от электросети.

28 Дайте ему остынуть не менее 2 часов. Во избежание случайных ожогов дайте грилю полностью остынуть, прежде чем начать его чистить.



28



29

29 Перед чисткой отцепите и снимите плитку.

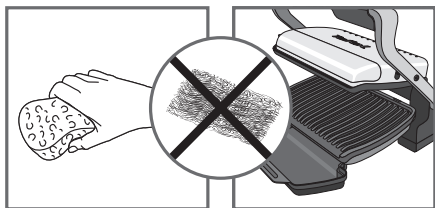
30 Поднос для сбора сока и плитка для прожарки можно мыть в посудомоечной машине.



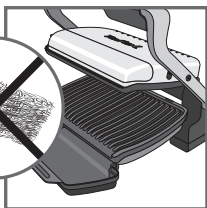
30

Прибор и шнур запрещено мыть в посудомоечной машине.

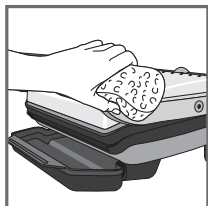
Нагревательные элементы, а также детали, которые стали видны и доступны после снятия плитки, чистить не надо. Если эти детали грязные, подождите, пока прибор полностью остынет, и протрите их сухой тряпочкой.



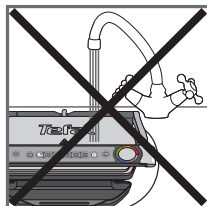
31



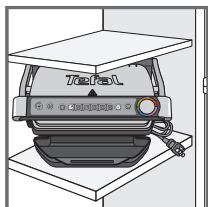
32



33



34



35

31-32

Если вы не пользуетесь посудомоечной машиной, вы можете вымыть плитку, используя теплую воду и небольшое количество мыла, затем ополоснуть ее, чтобы смыть остатки. Тщательно вытрите плитку бумажной салфеткой или мягкой, сухой тряпочкой.

Не используйте металлическую подушечку для чистки, металлизированную бархотку или абразивные чистящие средства для чистки любой детали гриля, используйте только нейлоновые, неметаллические губки или подушечки для чистки.

Опорожните поддон для сбора сока и вымойте его в теплой, слегка мыльной воде, затем тщательно протрите его бумажной салфеткой или мягкой, сухой тряпочкой.


33 Очистите крышку гриля губкой, смоченной в теплой воде, и протрите мягкой, сухой тряпочкой.

34 Не погружайте корпус гриля в воду или любую другую жидкость.

35 Перед сборкой гриля убедитесь, что он чистый и сухой.





36 Ремонт должен выполнять представитель авторизованного сервисного центра.

Устранение неисправностей

Проблема	Причина	Способ устранения
В начале цикла приготовления устройство переключилось в ручной режим.	<ul style="list-style-type: none"> Запуск цикла прожарки без предварительного нагрева. 	<ul style="list-style-type: none"> Возможны 2 варианта: <ul style="list-style-type: none"> - поставьте на прожарку, однако за ней необходимо наблюдать (белый индикатор = ручной режим), - Выключите прибор, отключите питание, правильно отключите прибор, измените программу и дождитесь окончания предварительного нагрева.
В начале цикла приготовления устройство переключилось в ручной режим.	<ul style="list-style-type: none"> Неполадки с устройством. 	<ul style="list-style-type: none"> Обратитесь в местный сервисный центр Tefal.
Прибор сам выключается во время цикла предварительного нагрева или прожарки.	<ul style="list-style-type: none"> Во время приготовления прибор слишком долго оставался открытым. Прибор слишком долго оставался в неработающем состоянии после завершения предварительного нагрева или при поддержании еды теплой. 	<ul style="list-style-type: none"> Отключите прибор от сети, подождите 2-3 минуты и начните процесс заново. При следующем использовании прибора быстро открывайте и закрывайте его, чтобы обеспечить лучший результат приготовления. Если проблема повторяется, обратитесь в местный сервисный центр Tefal.
Мигание индикатора  после того, как были выложены продукты.	<ul style="list-style-type: none"> Продукты не обнаружены. Мясо слишком тонкое. 	<ul style="list-style-type: none"> Вы должны подтвердить начало прожарки нажатием кнопки .
 Мигающий белый индикатор. + кнопка  Мигающий или кнопка  Мигающий	<ul style="list-style-type: none"> Поломка прибора. Продукт хранится или используется в слишком холодном месте. 	<ul style="list-style-type: none"> Выключите и сразу же включите прибор и запустите цикл предварительного нагрева. Если проблема сохраняется, обратитесь в сервисный центр.
Прибор больше не издает звуковых сигналов.		
Я положил продукты и закрыл прибор, но прожарка не начинается.	<ul style="list-style-type: none"> Толщина продуктов превышает 4 см. 	<ul style="list-style-type: none"> Толщина продуктов не должна превышать 4 см.
Я положил продукты, но индикатор продолжает гореть ФИОЛЕТОВЫМ  .	<ul style="list-style-type: none"> Вы не открыли гриль полностью, чтобы положить продукты. Продукты не обнаружены. Кусок мяса слишком тонкий, мигает «ОК». 	<ul style="list-style-type: none"> Полностью откройте гриль, затем закройте его. Подтвердите начало прожарки нажатием кнопки .
Устройство отключилось во время приготовления в ручном режиме.	<ul style="list-style-type: none"> Время приготовления превысило 30 минут. 	<ul style="list-style-type: none"> Нажмите кнопку включения/выключения и перезапустите ручной режим.

Совет, особенно для мяса : результаты прожарки установленных программ могут отличаться в зависимости от происхождения, способа нарезки и качества продуктов для приготовления, программы были установлены и проверены на продуктах хорошего качества. Во время приготовления также учитывается толщина мяса, вы не можете готовить продукты, толщина которых превышает 4 см.

Таблица программ

Специализированная программа	Индикатор цвета уровня прожарки		
			
 Красное мясо	С кровью средней	Степени прожарки	Хорошо прожаренный
 Рубленый бифштекс	С кровью средней	Степени прожарки	Хорошо прожаренный
 Панини	Слегка прожаренный	Хорошо прожаренный	Хрустящий
 Рыба		Степени прожарки	Хорошо прожаренный
 Птица			Средняя степень прожарки
 Свинина/сосиски/ягненок			Средняя степень прожарки

Совет: если вы хотите мясо с кровью (малой степени прожарки), вы можете открыть на уровне:



Таблица приготовления продуктов, не входящих в программы

Продукты питания		Программа приготовления	Степень приготовления		
			 с кровью средней	 степени прожарки	 хорошо прожаренный
Хлеб	ломти хлеба, горячий сандвич с сыром и ветчиной				
	гамбургер: (после предварительной прожарки мяса)				
Мясо и птица	Свинина (без костей), свиная грудинка				
	Барашек (без костей)				
	Замороженные кусочки курицы 				
	Свиная грудинка				
	Кусок ветчины для прожарки				
	Маринованная куриная грудка				
	утинная грудка				
Рыба	Целая форель				
	Неочищенные креветки				
	Тигровые креветки (очищенные или неочищенные)				
	Тунец				
Ручной режим	Жареные на гриле овощи... (небольшая и постоянная толщина)		Постоянная температура		

Для замороженных продуктов нажмите на  перед выбором программы.

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ. ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

•Принципи експлуатації, технічного обслуговування й установлення продукту: для вашої власної безпеки уважно ознайомтеся зі всіма пунктами інструкції, зокрема пов'язаними піктограмами.

•Цей прилад призначено виключно для використання в домашніх умовах. Він не призначений для використання в наведених нижче умовах, на які не розповсюджується дія гарантії:


- у кухнях, відведених для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих місцях,
- на фермах,
- клієнтами готелів, мотелів та інших подібних місць проживання,
- у кімнатах і квартирах, що їх винаймають на короткий термін.

•Звільніть прилад від упаковки, наклейок і різного приладдя як усередині, так і зовні.

•Цей прилад не призначено для використання особами (в тому числі дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними та розумовими здібностями, а також особами, які не мають відповідного досвіду та знань, якщо вони не знаходяться під контролем людини, відповідальної за їхню безпеку, або їх не проінструктували щодо користування приладом. Слідкуйте за дітьми, щоб вони не гралися з приладом.

•Цей прилад може використовуватися дітьми віком від 8 років, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони перебувають під наглядом або отримали вказівки щодо використання пристрою в безпечний спосіб і розуміють можливі ризики. Очищення й технічне обслуговування в домашніх умовах не повинні виконувати діти, якщо вони не досягли віку 8 років або не перебувають під наглядом.

Зберігайте прилад і його шнур у місці, недоступному для дітей віком до 8 років.

- Ніколи не лишайте прилад без нагляду.
-  Під час роботи пристрою температура його поверхні може бути високою.

Заборонено торкатися гарячих частин приладу.

- Конструкція приладу не передбачає керування за допомогою таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Повністю розмотайте шнур.
- Щоб запобігти ризикам, пошкоджений електричний кабель має замінювати виробник, служба післяпродажного обслуговування виробника або особа з аналогічною кваліфікацією.
- У разі використання електричного подовжувача останній повинен мати відповідний перетин і вбудовану заземлену розетку. Слід ужити необхідних заходів, щоб прилад не заважав пересуванню людей.
- Підключайте прилад тільки до заземленої розетки.
- Переконайтеся, що електрична проводка будівлі відповідає потужності й напрузі, які вказані на пристрої.
- Очищуйте дека за допомогою губки, гарячої води й рідини для миття посуду.
- Не занурюйте прилад у воду. Занурювати прилад або шнур у воду заборонено.

Що слід робити

- Уважно прочитайте і тримайте під рукою цю інструкцію, спільну для різних версій залежно від приладдя, що входить до комплекту вашого приладу.
- У разі опіку негайно занурте уражену ділянку під холодну воду й за необхідності зверніться до лікаря.
- Під час першого використання промийте дека (див. розділ «Очищення»), налийте на них трохи олії й протріть м'якою тканиною.
- Розташовуючи шнур живлення, підключений за допомогою подовжувача або без нього, стежте за тим, щоб люди могли без перешкод рухатися навколо столу, не чіпляючись за шнур.
- Дим від приготування їжі може зашкодити тваринам з особливо чутливою дихальною системою, зокрема птахам. Власникам птахів рекомендовано тримати їх далі від зони приготування їжі.
- Тримайте пристрій подалі від дітей.
- Перш ніж користуватися приладом, перевірте, чи добре очищені його дека.
- Щоб уникнути погіршення якості дек, використовуйте їх лише у приладі, для якого вони призначені (наприклад, їх не можна ставити в духову шафу, на газову або електричну плиту).

- Переконайтеся, що дека правильно розташовані й надійно закріплені на нижній частині пристрою. Прилад можна використовувати лише з деками, які постачаються в комплекті з приладом, або деками, придбаними в сертифікованому сервісному центрі.
- Щоб не пошкодити покриття дек, завжди використовуйте пластикові або дерев'яні лопатки.
- Використовуйте лише деталі або аксесуари, які постачаються разом із приладом або продаються в авторизованому сервісному центрі. Не використовуйте їх з іншими приладами чи для інших цілей.

Чого не слід робити

- Не використовуйте прилад поза приміщенням.
- Ніколи не вмикайте прилад, якщо ви не збираєтеся використовувати його.
- Щоб уникнути перегрівання, не ставте прилад у кутку або біля стіни.
- Ніколи не встановлюйте прилад безпосередньо на крихкий (скляний стіл, скатертина, лаковані меблі тощо) або м'який поверхні на кшталт синтетичної скатертини.
- Ніколи не ставте пристрій під закріпленими на стіні меблями, під полицями, поруч з легкозаймистими матеріалами на кшталт жалюзі, штор і завісок.
- Прилад не можна ставити на слизькі або гарячі поверхні, або поблизу них. Не допускайте, щоб шнур звисав над джерелом нагрівання (кухонна плита, газова плита і т. ін.).
- Не ставте й не спиравте кухонне приладдя на нагрівальну поверхню приладу.
- Не ріжте продукти безпосередньо на деках.
- Щоб не пошкодити нагрівальну поверхню (антипригарне покриття), ніколи не використовуйте металеву губку або порошок.
- Не переміщуйте пристрій під час використання.
- Не переносьте прилад за ручку або металеві дроти.
- Прилад не повинен працювати вхолосту.
- Ніколи не розміщуйте алюмінієву фольгу або інші предмети між деком і їжею, яку готуєте.
- Не виймайте піддон для жиру під час готування. Якщо піддон для жиру заповниться під час готування, перш ніж очищувати, залиште його охолонути.
- Не ставте гарячі дека під воду або на крихкі поверхні.
- Щоб зберегти антипригарні якості покриття, уникайте занадто довгого його нагрівання без продуктів.
- Виконувати будь-які маніпуляції з деками, поки вони не охолонуть, заборонено.
- Не готуйте у приладі страви в папері для впитки.
- Щоб не пошкодити прилад, ніколи не готуйте на ньому страви, що вимагають фламбування.
- Ніколи не розміщуйте алюмінієву фольгу або інші предмети між деками й нагрітими елементами.
- Ніколи не нагрівайте прилад і не готуйте страви в положенні «відкритого гриля».
- Ніколи не нагрівайте прилад без дек.

Поради/інформація

- Дякуємо, що придбали цей прилад, який призначено виключно для домашнього використання.
- Для вашої безпеки цей прилад відповідає чинним нормам і правилам (директивам про низьку напругу, електромагнітну сумісність, охорону навколишнього середовища тощо).
- Під час першого використання можлива поява незначного запаху та диму.
- Наша компанія залишає за собою право в будь-який момент без попередження змінювати характеристики або комплектуючі деталі пристрою в інтересах споживача.
- Жодні рідкі або тверді харчові продукти, які вступають у контакт із деталями, позначеними символом ✕, використовувати не можна.
- У разі надмірної товщини продукту система безпеки не дає змоги ввімкнути прилад.

Охорона навколишнього середовища



Захищаймо навколишнє середовище разом!

- ① Ваш прилад містить цілий ряд цінних матеріалів, придатних до переробки.
- ➡ Щоб утилізувати прилад, віднесіть його в пункт прийому побутових відходів або принаймні до сертифікованого сервісного центру.

Опис

- A** Панель керування
A1 Кнопка Ввімк./Вимк.
A2 Режим готування заморожених продуктів
A3 Програми готування

- A4** Ручний режим
A5 Кнопка «OK»
A6 Індикатор рівня готування

- B** Корпус приладу
C Ручка
D Дека
E Піддон для жиру
F Шнур живлення

Кольори індикатора (світлодіод): відповідність до рівнів готування

попереднє нагрівання



БЛИМАЄ
 ФІОЛЕТОВИМ
 Попереднє нагрівання.



СВІТІТЬСЯ ФІОЛЕТОВИМ
 Попереднє нагрівання закінчено. Режим очікування.

початок готування



СИНИЙ
 Початок готування.



ЗЕЛЕНИЙ Легке обсмаження.
 Під час готування прилад звуковим сигналом попереджує користувача про те, що скоро сягне рівня приготування «з кров'ю» (жовтий індикатор).

готування – готовий до споживання



ЖОВТИЙ
 «З кров'ю».



ОРАНЖЕВИЙ
 Середнє просмаження.



ЧЕРВОНИЙ
 Повне просмаження.

підтримання тепла (близько 30 хв.)



ЧЕРВОНИЙ БЛИМАЄ
 Готування в режимі «повне просмаження» закінчено.



БІЛИЙ СВІТІТЬСЯ
 Обрано функцію ручного керування або виявлено недоречне користування, див. «Інструкцію з усунення несправностей».



БІЛИЙ БЛИМАЄ
 Дивіться «Інструкцію з усунення несправностей» (повернення, звернення до сервісного центру тощо.)

Пояснення до програм готування



Рублений біфштекс



Сендвіч із



Ручний режим:
 традиційне смаження на грилі в ручному режимі.



Свійський птах



рибою

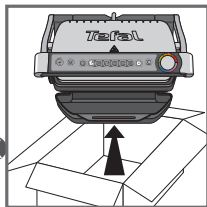
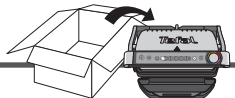


Червоне м'ясо



Свинина/ковбаски/ягнятина

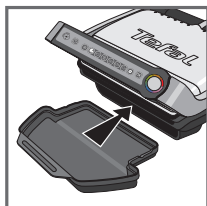
1 Початок користування



1



2



3



4

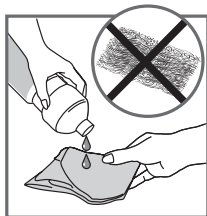
1 Звільніть прилад від упаковки, наклейок і будь-якого приладдя як всередині, так і зовні.

Кольорова наклейки на індикаторі рівня приготування їжі може бути змінена залежно від мови. Ви можете замінити її на ту, що міститься на внутрішній стороні упакувань.

2 Перед першим використанням витягніть і ретельно очистьте дека гарячою водою з рідиною для миття посуду, промийте її ретельно висушіть.

3-4 Установіть у передній частині приладу знімний піддон для жиру.

2 Попереднє нагрівання



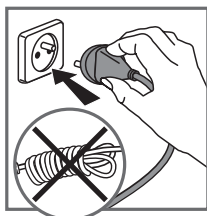
5



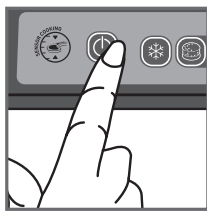
6

5 За бажанням, щоб отримати кращі результати, дека для смаження можна протерти серветкою, змоченою невеликою кількістю олії, – це покращить антипригарні якості поверхні дек.

6 Чистим паперовим рушником приберіть можливі залишки олії.



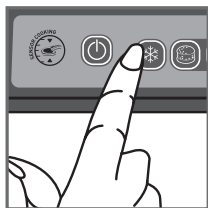
7



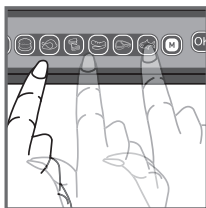
8

7 Закрийте прилад і під'єднайте його до відповідної розетки. (Зверніть увагу: шнур має бути повністю витягнутий.)

8 Натисніть на кнопку «пуск-зупинка».



9



10

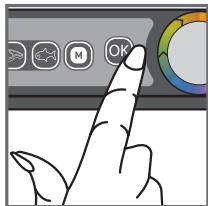
9 Якщо ви плануєте готувати заморожений продукт, натисніть на кнопку готування заморожених продуктів.
В іншому разі перейдіть до п. 10.

10 Виберіть режим готування відповідно до типу продукту.

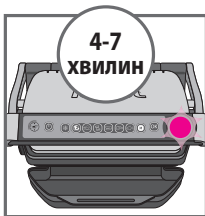
6 програм готування та 1 ручний режим

	Оберіть цю програму готування, якщо бажаєте приготувати рублений біфштекс.		Оберіть цю програму готування, якщо бажаєте приготувати червоне м'ясо.
	Оберіть цю програму готування, якщо бажаєте приготувати м'ясо свійського птаха.		Оберіть цю програму готування, якщо бажаєте приготувати рибу, стейки лосося.
	Оберіть цю програму готування, якщо бажаєте приготувати сендвічі.		
	Оберіть цю програму готування, якщо бажаєте приготувати свинину, ковбаски або ягнятину.		У ручному режимі, про обрання якого свідчить білий індикатор, ви зможете вручну регулювати час готування.

Щоб обрати режим готування продуктів, не зазначених у цьому переліку, зверніться до «Таблиці готування продуктів без програм» на с. 86.



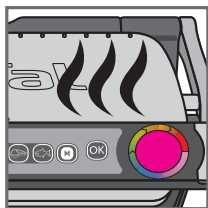
11



12

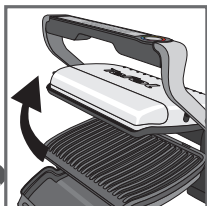
11 Натисніть кнопку «OK»: прилад почне попереднє нагрівання; індикатор рівня готування на цьому етапі блимає фіолетовим. Примітка: обравши програму помилково, поверніться до кроку 8.

12 Почекайте 4–7 хвилин.

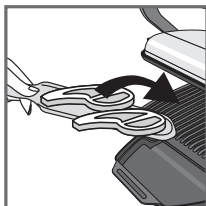


13

13 Щойно режим попереднього нагрівання буде завершено, лунає звуковий сигнал, індикатор рівня готування перестає блимати й починає безперервно світитися фіолетовим. Примітка: якщо після попереднього нагрівання прилад залишається закритим, система безпеки вимикає його.



14



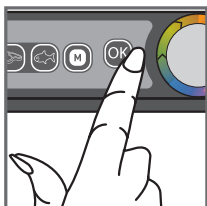
15



16



17



18

14-15

Після попереднього нагрівання прилад готовий до використання. Один раз відкрийте гриль, узявшись за центральну частину ручки, і покладіть продукт на деку для готування.

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

16-17 Автоматичне регулювання циклу готування (часу й температури) залежно від товщини та кількості продукту.

Закрийте прилад, щоб почати цикл готування. Індикатор рівня готування спочатку стає синім, після чого зеленим, вказуючи на зміну етапів готування (щоб отримати кращі результати, не відкривайте прилад і не кладіть до нього продукти під час готування).

Під час готування прилад звуковим сигналом попереджує користувача про те, що скоро сягне рівня «з кров'ю» (жовтий індикатор).

Примітка стосовно тонких продуктів: після закриття приладу може блимати кнопка «ОК»; коли вона почне безперервно світитися фіолетовим, натисніть кнопку «ОК», щоб почати цикл готування.

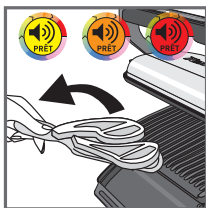
18 Індикатор змінює колір залежно від рівня готування. Жовтий колір індикатора разом зі звуковим сигналом свідчать про те, що страву просмажено «з кров'ю»; оранжевий колір разом зі звуковим сигналом — про те, що страва має середній рівень просмаження, тоді як червоний колір зі звуковим сигналом — про те, що продукт добре просмажено.

Примітка: якщо вам до вподоби ледь обсмажене м'ясо, знімайте його з гриля, щойно індикатор стане зеленим.

Зверніть увагу: результати готування можуть залежати від типу, якості й походження продукту.



19



20



21

19-20

Коли з'являється колір, що відповідає обраному вами рівню готування, відкрийте прилад і вийміть страву.

21 Закрийте прилад. Панель керування вмикається й переходить у режим «вибір програми».

Примітка: у випадку, коли користувач не обирає жодної програми, система безпеки автоматично вимикає прилад.

UK

Друга партія

Якщо ви бажаєте приготувати ще щось (навіть ще одну порцію тієї самої страви), поверніться до п. 9 розділу 2 «Попереднє нагрівання».

Приготування ще однієї порції їжі:

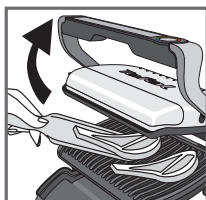
Після завершення приготування першої порції їжі:

1. Переконайтеся, що прилад закритий без їжі всередині.
2. Виберіть відповідний режим приготування / програму (цей крок необхідний, навіть якщо ви вирішите вибрати той самий режим приготування, що й для попередньої порції їжі).
3. Натисніть кнопку «OK»: пристрій починає попереднє нагрівання. Попереднє нагрівання позначається індикатором рівня приготування, який блимає фіолетовим кольором.
4. Підігрів завершено, коли ви почули звуковий сигнал і індикатор рівня приготування перестає блимати фіолетовим кольором.
5. Після попереднього нагрівання прилад готовий до використання. Відкрийте гриль та помістіть продукти всередину приладу.

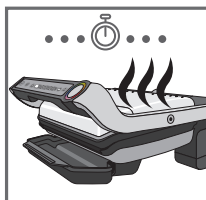
Важливо:

- **Зверніть увагу, що під час приготування нової порції їжі фаза попереднього нагрівання є обов'язковою.** Завжди закривайте гриль без їжі всередині для того, щоб підігрів працював ефективно.

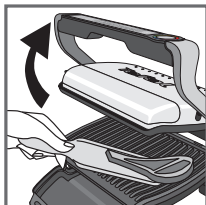
4 Примітки



22



23



24



25



- Дочекайтеся завершення підігріву, перш ніж відкривати гриль та розмістити продукти всередину.
Примітка. Якщо новий цикл попереднього нагрівання виконується безпосередньо після закінчення попереднього циклу, час попереднього нагрівання буде скорочено.

22-23-24

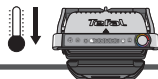
Готування страв за особистим смаком (за винятком тонких продуктів, цикл готування яких запускають натисканням кнопки «ОК»)

Якщо ви бажаєте приготувати на грилі продукти відповідно до різних особистих смаків, відкрийте його, щоб виняти шматки, які вже просмажилися до бажаного рівня, і закрийте гриль, щоб продовжити смаження решти шматків. Програма продовжить цикл готування, поки страва не дійде рівня повного просмаження.

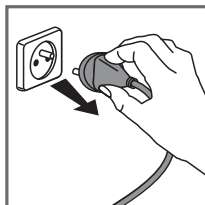
25 Функція підтримання тепла

Після закінчення готування у приладі автоматично активується функція підтримання тепла. При цьому індикатор стає червоним, і кожні 20 секунд лунає звуковий сигнал. Якщо страва залишиться на грилі, вона смажитиметься далі, поки охолоджуватимуться дека й поки прилад перебуватиме в режимі підтримання тепла. Скасувати звуковий сигнал можна, натиснувши кнопку «ОК». Примітка: через певний час система безпеки автоматично вимкне прилад.

5 Очищення й догляд за приладом



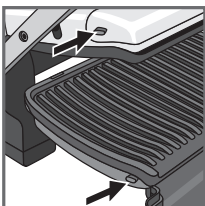
26



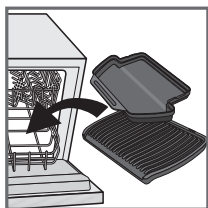
27



28



29



30

26 Вимкніть прилад, натиснувши на перемикач.

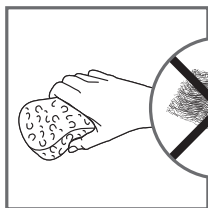
27 Витягніть штекер гриля з розетки.

28 Лишіть гриль охолонути протягом принаймні 2 годин. Щоб уникнути випадкових опіків, дайте грилю повністю охолонути, перш ніж очищувати його.

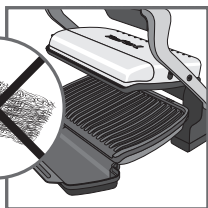
29 Перед очищенням звільніть дека з кріплень і витягніть їх.

30 Піддон для жиру й дека можна мити в посудомийній машині.

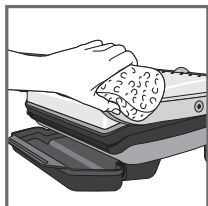
Сам прилад і шнур мити в посудомийній машині не можна. Нагрівальні елементи, а також частини, видимі й доступні після зняття дек, мити не можна. Якщо вони дійсно забруднилися, слід дочекатися їх повного охолодження й протерти сухою тканиною.



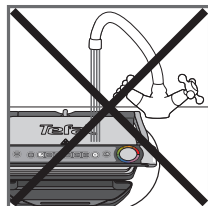
31



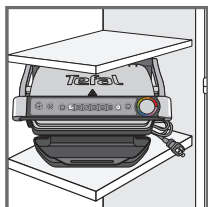
32



33



34



35

31-32

Якщо ви не користуєтеся посудомийною машиною, то можете вимити дека гарячою водою з невеликою кількістю миючого засобу, після чого добре промити їх. Вимиті деталі ретельно витріть паперовим рушником або м'якою сухою тканиною. Жодну з частин гриля не можна очищувати металевою губкою, металевою ватою або абразивними засобами для чищення; користуйтеся виключно губками з нейлону або інших неметалічних матеріалів.

Вилийте з піддона жир і вимийте його в гарячій воді з невеликою кількістю миючого засобу, після чого ретельно витріть паперовим рушником або м'якою сухою тканиною.








33 Очистити кришку гриля можна за допомогою губки, змоченої гарячою водою, після чого кришку слід протерти м'якою сухою тканиною.

34 Ніколи не занурюйте гриль у воду або інші рідини.

35 Кожного разу, перш ніж користуватися грилем, слід переконаватися, що він чистий і сухий.

36 Будь-який ремонт мають виконувати представники сертифікованого сервісного центру.

Інструкція з усунення несправностей

Проблема	Причина	Рішення
Прилад переходить у ручний режим під час запуску циклу приготування	<ul style="list-style-type: none"> Запуск циклу готування без попереднього нагрівання. 	<ul style="list-style-type: none"> Можливі два варіанти: <ul style="list-style-type: none"> залишити страву готуватися, однак під наглядом (білий індикатор = ручний режим), вимкнути прилад, витягнути продукт, правильно закрити прилад, перепрограмувати його й почекати закінчення попереднього нагрівання.
Прилад переходить у ручний режим під час запуску циклу приготування	<ul style="list-style-type: none"> Несправність приладу. 	<ul style="list-style-type: none"> Зверніться до місцевого сервісного центру Tefal.
Прилад вимикається протягом циклу попереднього нагрівання або під час готування.	<ul style="list-style-type: none"> Прилад занадто довго залишався відкритим під час готування. Прилад занадто довго залишався неактивним після закінчення попереднього нагрівання або підтримання тепла. 	<ul style="list-style-type: none"> Від'єднайте прилад від електромережі, почекайте 2-3 хвилини і знову запустіть процес. Під час наступного готування відкривайте й закривайте гриль швидко, щоб отримати якнайкращі результати. Якщо проблема повторюється, зверніться до місцевого представника компанії Tefal.
Індикатор блимає  після того, як у гриль поклали продукт.	<ul style="list-style-type: none"> Прилад не виявляє продукт. Шматок м'яса затонкий. 	<ul style="list-style-type: none"> Підтвердьте початок готування, натиснувши кнопку .
 Індикатор блимає білим. + кнопка  блимає або кнопка  блимає	<ul style="list-style-type: none"> Несправність приладу. Прилад зберігали або використовували у занадто холодному приміщенні. 	<ul style="list-style-type: none"> Від'єднайте прилад від електромережі, негайно знову ввімкніть і запустіть цикл попереднього нагрівання. Якщо проблема повторюється, зверніться до сервісного центру.
Прилад не подає звукових сигналів.		
Продукт покладено на гриль, і прилад закрито, однак готування не запускається.	<ul style="list-style-type: none"> Продукт, закладений до гриля, товще 4 см. 	<ul style="list-style-type: none"> Товщина продукту не має перевищувати 4 см.
Продукт покладений у гриль, однак індикатор залишається ФІОЛЕТОВИМ  .	<ul style="list-style-type: none"> Ви не повністю відкрили гриль, коли закладали туди продукт. Прилад не виявляє продукт. Шматок м'яса затонкий, блимає «OK». 	<ul style="list-style-type: none"> Повністю відкрийте гриль, потім знову закрийте. Підтвердіть початок просмаження натисканням кнопки OK .
Прилад вимикається під час приготування в ручному режимі.	<ul style="list-style-type: none"> Час приготування перевищив 30 хвилин. 	<ul style="list-style-type: none"> Натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення й повторно запустіть ручний режим.

Порада, зокрема стосовно м'яса: результати готування за допомогою програм можуть різнитися залежно від походження, якості та способу нарізання продукту. Це пов'язано з тим, що для налаштування й тестування програм використовували продукти високої якості. Крім того, під час готування слід зважати на товщину продукту: у грилі не можна готувати шматки товстіші за 4 см.

Таблиця програм

Спеціальна програма	Кольоровий індикатор рівня готування		
Червоне м'ясо	«3 кров'ю»	Середньо просмажене	Добре просмажене
Рублений біфштекс	«3 кров'ю»	Середньо просмажене	Добре просмажене
Сендвічі	Злегка підсмажені	Добре підсмажені	Хрусткі
Риба		Середньо просмажене	Добре просмажена
Свійський птах			Середньо просмажений
Свинина / ковбаски / ягнятина			Середньо просмажений

Порада: якщо ви бажаєте, щоб м'ясо було ледь обсмаженим, можна відкрити гриль на відповідному рівні.

Таблиця готування продуктів без програм

Продукти		Програма готування	Рівень готування		
			«з кров'ю»	середньо просмажений	добре просмажений
Хліб	шматочки хліба, сендвічі з сиром і шинкою				
	гамбургер: (після відповідного приготування м'яса)				
М'ясо і свійський птах	Свинина (без кісток), свиняча грудинка				
	Ягнятина (без кісток)				
	Крильця курчати заморожені				
	Свиняча грудинка				
	Свинячий окіст на шинку				
	Маринована грудка курчати				
	Грудка качки				
Риба	Форель цілком				
	Креветки неочищені				
	Тигрові креветки (очищені або неочищені)				
	Тунець				
Ручний режим	Овочі на грилі (тонка й постійна товщина)		Постійна температура		

Щоб приготувати заморожені продукти, перш ніж обирати програму, натисніть .

www.tefal.com

Distributor stamp / Cachet distributeur / Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförelseärsstämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyntien leima / Pieczęć sprzedawcy / Stampila vianziltoiru / Antspausda / Tempjal / Zieg triguer / Elado nee ceme / Razitiko prodaces / Zimogs / Pečat maloprodajca / Pečat prodavaca / Pečat prodajnog mesta / Stampila vianziltoiru / Razitko pečuric / Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cha hàng bán đông duc / Satsici Firmanin Kasesi /
Печат продавца / Печата продавац / Печат на търговския обект / Печат на продаваницата / Сапушыньи Рамі / Сторгожі печаток / Чадмашини биллр / စာပေးစက်တပ်ကိုင်ဆောင်မှု / 零售商の章印
/ 販売店印 / 소매점 지인 / ختمه تاجر /

TR	3 - 15
EN	16 - 31
FR	32 - 44
AR	60 - 45
RU	61 - 73
UK	74 - 86