

Uputstvo za upotrebu

TEFAL grill toster GC728D10

Tefal®



Tehnoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

Posetite nas i uživajte u ekskluzivnom iskustvu pametne kupovine klikom na link:

<https://tehnoteka.rs/p/tefal-grill-toster-gc728d10-akcija-cena/>

Tefal®

OptiGrill + XL



en - Instructions for use
de - Bedienungsanleitung
nl - Instructies voor gebruik
fr - Mode d'emploi
it - Istruzioni d'uso
el - Οδηγίες χρήσης
pl - Instrukcja użytkowania
lt - Naudojimo instrukcija
et - Kasutusjuhend
lv - Lietošanas instrukcijas
cs - Pokyny k použití
sk - Návod na použitie

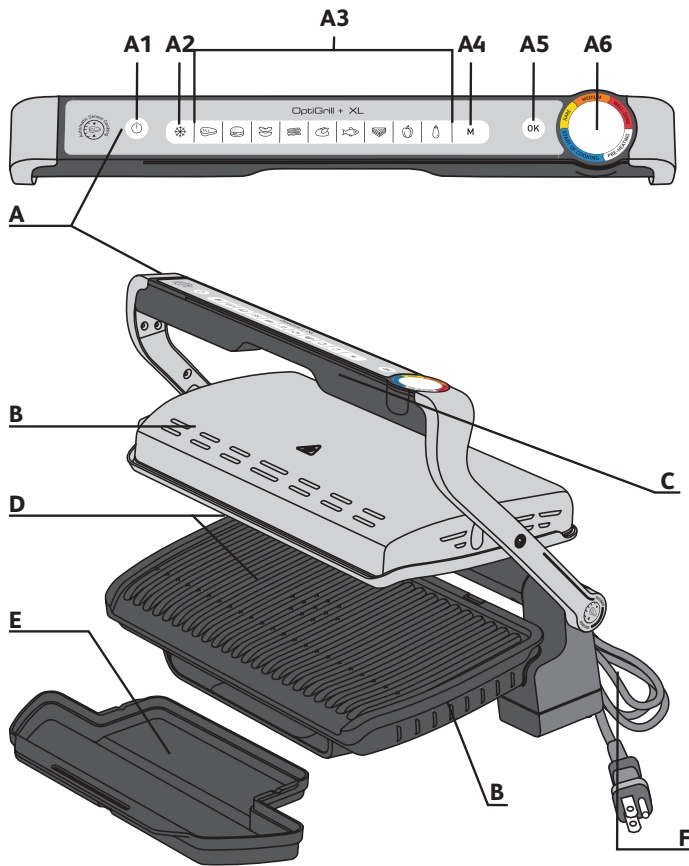
hu - Használati útmutató
ro - Instrucțiuni de utilizare
bg - Инструкции за употреба
hr - Upute za uporabu
sl - Navodila za uporabo
bs - Uputstvo za upotrebu
sr - Uputstvo za upotrebu
ru - Инструкция по эксплуатации
kk - Қолдану нұсқаулары
uk - Інструкція з використання

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

- en** - Please read the "Use & Safety instructions" booklet carefully before first use.
- de** - Bitte lesen Sie die Broschüre „Gebrauchs- und Sicherheitshinweise“ vor dem ersten Gebrauch sorgfältig durch.
- nl** - Neem vóór het eerste gebruik het boekje met de veiligheids- en gebruiksinstructies aandachtig door.
- fr** - Veuillez lire attentivement le livret "Consignes de sécurité et d'utilisation" avant la première utilisation.
- it** - Leggere con attenzione il libretto "Norme di sicurezza e d'uso" prima del primo utilizzo.
- el** - Διαβάστε προσεκτικά το φυλλάδιο "Οδηγίες χρήσης και ασφαλείας" πριν από την πρώτη χρήση.
- pl** - Przed pierwszym użyciem zapoznaj się uważnie z broszurą „Instrukcja obsługi i bezpieczeństwa”.
- lt** - Prieš pirmą kartą naudodami, perskaitykite brošiūrą „Naudojimo ir saugumo instrukcijos”.
- et** - Enne esimest kasutuskorda lugege tähelepanelikult ohutus- ja kasutusjuhendit.
- lv** - Pirms pirmās izmantošanas reizes, lūdzu, uzmanīgi izlasiet brošūru "Ekspluatācijas un drošības noteikumi".
- cs** - Před prvním použitím si přečtěte příručku „Návod k použití a bezpečnostní pokyny”.
- sk** - Pred prvým použitím si pozorne prečítajte brožúru „Používanie a bezpečnostné pokyny”.
- hu** - Az első használat előtt figyelmesen olvassa el a „Biztonsági és használati utasítások” című kézikönyvet.
- ro** - Citiți cu atenție broșura „Instrucțiuni de utilizare și siguranță” înainte de prima utilizare.
- bg** - Моля, прочетете внимателно книжката „Инструкции за работа и безопасност” преди първа употреба.
- hr** - Prije prve uporabe pažljivo pročitajte knjižicu „Upute za uporabu i sigurnost”.
- sl** - Pred prvo uporabo natančno preberite "Navodila za uporabo in varnostna navodila”.
- bs** - Prije prve upotrebe pažljivo pročitajte knjižicu "Uputstva za sigurnost i upotrebu”.
- sr** - Pre prvog korišćenja pažljivo pročitajte knjižicu "Uputstva za korišćenje i bezbednost”.
- ru** - Перед первым использованием внимательно ознакомьтесь с брошюрой «Инструкции по эксплуатации и технике безопасности».
- kk** - Бірінші пайдалану алдында «Қауіпсіздік және пайдалану жөніндегі нұсқауларды» оқып шығыңыз.
- uk** - Перед першим використанням вивчіть уважно прочитайте брошуру «Інструкції з використання та техніки безпеки».

TABLE OF CONTENTS

• Description	4
• Cooking level indicator	5
• Before first use	6
• Grill position	7
a) Using an automatic program	7
b) Using the manual mode	10
c) Cooking guide	11
• End of use	12
• Cleaning	13
• Troubleshooting guide	14



DESCRIPTION

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

COOKING LEVEL INDICATOR

Preheating



Flashing white coloured light: preheating in progress



Steady white coloured light and beeping: ready to cook

Cooking



First cooking level in progress



First cooking level reached



Rare level in progress



Rare level reached



Medium level in progress



Medium level reached



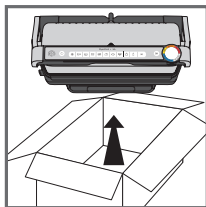
Well-done level in progress



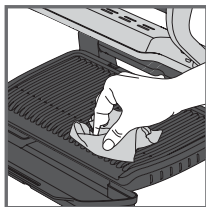
Well-done level reached

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

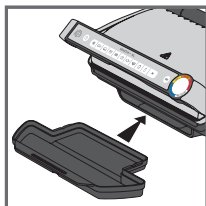
BEFORE FIRST USE



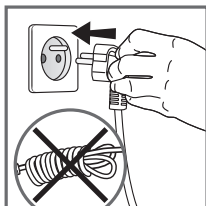
1



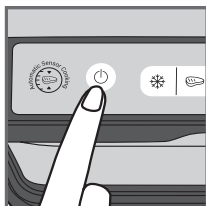
2



3



4



5

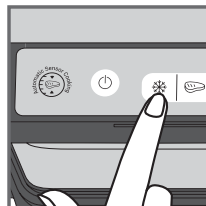
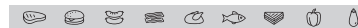
1. Remove all packaging materials, stickers and accessories from the inside and the outside of the appliance.
2. Before using for the first time, thoroughly clean the plates with warm water and a little dishwashing liquid, rinse and dry thoroughly.
3. Position the removable drip tray at the front of the appliance.
4. Make sure that the upper and lower plates are correctly positioned in the product. Do not activate preheating without the plates.
5. Press the on/off button.

Caution : Make sure there is no food between the plates

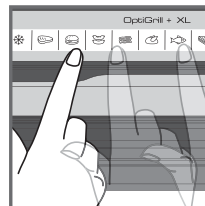
GRILL POSITION

A) USING AN AUTOMATIC PROGRAM

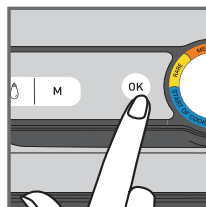
9 automatic programs:
red meat, burger, sausage, bacon, poultry, fish,
sandwich, pepper, eggplant



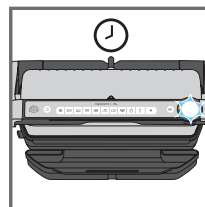
1



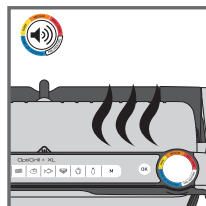
2



3



4



5

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

2. Select the appropriate cooking program according to the type of food you wish to cook.

Tip, especially for meat: The cooking results on the automatic programs may vary depending on origin, cut and quality of the food being cooked, the programs have been set and tested for good quality food.

Similarly, the thickness of the meat must be taken into account during cooking; you should not cook foods with a thickness greater than 4 cm.

If you are uncertain about which cooking program to use, please refer to the cooking guide page 11.

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

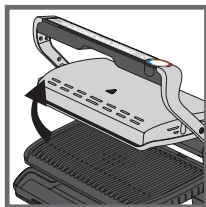
NB: If you have selected the wrong program, turn off the appliance and repeat the steps.

4. Wait for preheating to be complete.

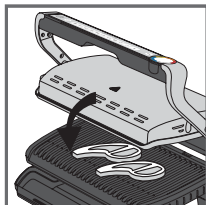
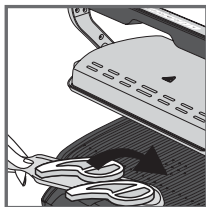
5. When the level indicator stops flashing white and the grill beeps, the preheating is complete, the grill is ready to cook.

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

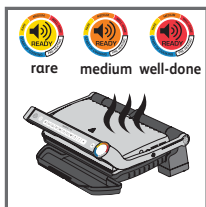
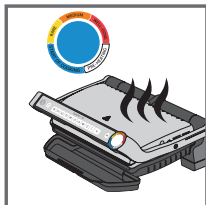
GRILL POSITION



6



7



8

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

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

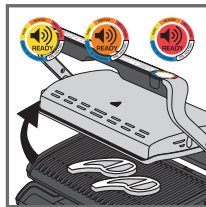
- Close the appliance to start the cooking cycle. The cooking level indicator turns blue to indicate the cooking is in progress (for the best results, do not open or move your food during the cooking process). The appliance automatically adjusts the cooking cycle (time and temperature) according to the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

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

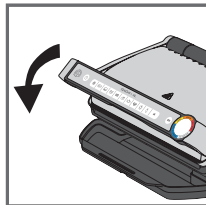
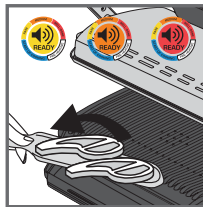
- According to the level of cooking, the indicator light changes color. While cooking is in progress, a beep alerts you each time a cooking level is reached. When the indicator light is yellow with a beep, food is rare, orange with a beep, food is medium and red with a beep, food is well done.

N.B.: If you like your meat very rare, remove the meat when the cooking level indicator reaches steady blue. Please note, especially on meat, it is normal that cooking results vary depending on type, quality and origin of food.

GRILL POSITION



9



10

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

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

- When finished cooking, remove food and close the appliance. The control panel will light up and set itself to 'choice of program' mode.

Comment: The security system will turn off automatically after a while if no program selection is made

Keep warm function

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

Note : The security system will power off the appliance automatically after a while.

Cooking a second batch straight away:

Once your first batch of food has finished cooking:

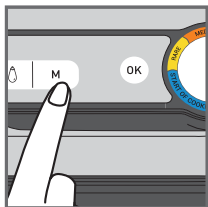
- Make sure that the appliance is closed, and that no food is remaining inside.
- Select the cooking program (this step is necessary even if the program is the same as for the foods you have just finished cooking).
- Press the button **"OK"** to begin preheating. While preheating, the color level indicator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

Important:

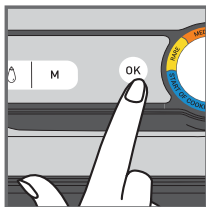
- Please note that preheating is required for each new batch. Before preheating, make sure that the appliance is closed, and that no food is remaining inside. Wait for preheating to finish before opening the grill and placing food inside.
- If the new preheating cycle is activated immediately after the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

GRILLPOSITION

B) USING THE MANUAL MODE



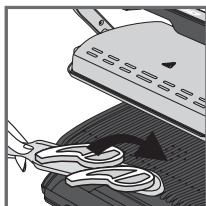
1



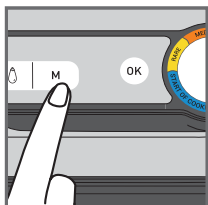
2



3



4



5



6

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

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

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

GRILL POSITION

C) COOKING GUIDE

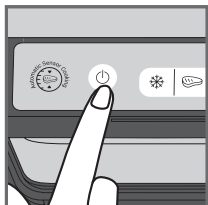
9 AUTOMATIC COOKING PROGRAMS

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

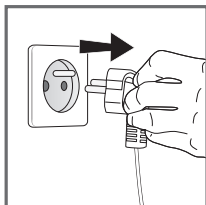
MANUAL MODE IN GRILL POSITION

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

END OF USE

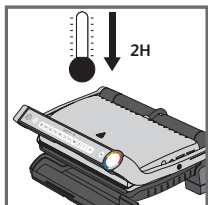


1



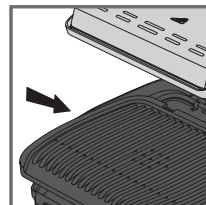
2

1. Turn off the appliance by pressing the on/off button on the handle.
2. Unplug the appliance from outlet.
3. Allow to cool for at least 2 hours. To avoid accidental burns, allow grill to cool thoroughly before cleaning.

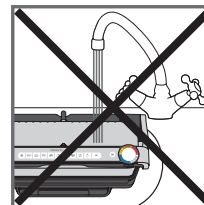


3

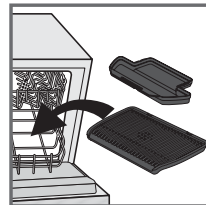
CLEANING



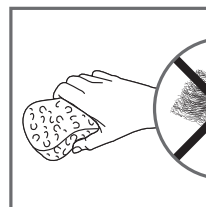
1



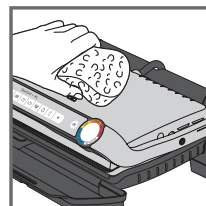
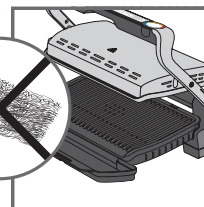
2



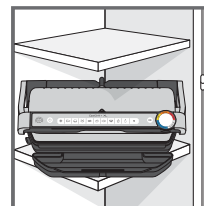
3



4



5



6

1. Before cleaning, unlock and remove the plates and drip tray to prevent damage to the cooking surface. Drain the drip tray and wash it in mild soapy water, then dry thoroughly with a paper towel.
2. Do not immerse the body of grill in water or any other liquid.
3. The appliance and its cord cannot be placed in the dishwasher. The heating elements, visible and accessible parts, should not be cleaned after removing the plates. If they are very dirty, wait until the appliance has completely cooled down and clean them with a dry cloth.
4. If you do not wish to wash the cooking plates and drip tray in the dishwasher, use hot water and a little washing up liquid to clean, then rinse thoroughly to remove any residue. Wipe them carefully with a paper towel.
Do not use metal scouring pads, steel wool or abrasive cleaners to clean any part of the grill, use only nylon or non-metallic cleaning pads.
5. To clean the grill cover, wipe with a warm, wet sponge and dry with a soft, dry cloth.
6. Always make sure the grill is clean and dry before storing.

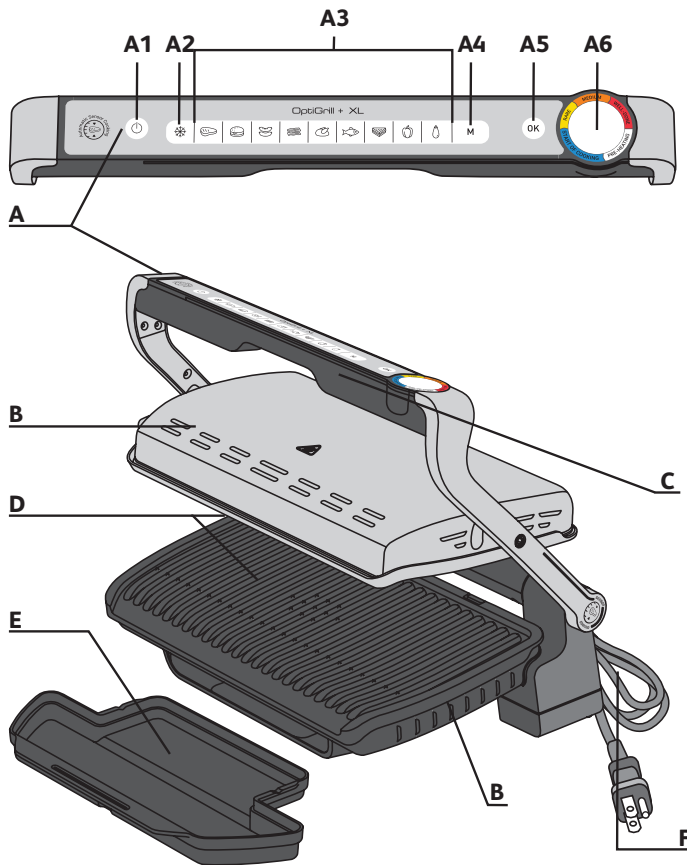
Any repairs must be carried out by an approved service representative.

Troubleshooting guide

Problem	Cause	Solution
Button  blinking +  Indicator light solid blue + Button  blinking	Switching on the appliance or starting an automatic cooking cycle with food and without plates preheating (manual mode is automatically activated).	2 possible options: - Choose the temperature setting by pressing the  button and then press OK. Allow to cook, but you must monitor the cooking (manual mode). - stop the appliance, remove the food, close the appliance properly, re-program the appliance and wait until end of preheating.
The appliance stops during the cycle of pre-heating or cooking.	- The appliance has been kept open for too long while cooking. - The appliance has been idle too long after the end of warm up or keep warm.	Disconnect the appliance from the outlet and leave for 2-3 mins., restart the process. The next time you use the appliance, make sure you open and close it quick for best cooking results. If the problem occurs again contact your local Tefal customer service.
 The indicator light will blink purple + Button  /  /  blinking + Intermittent beeping	- Appliance failure. - Appliance stored or used in a room that is too cold.	Disconnect and reconnect your appliance and immediately restart a preheat cycle. If the problem persists, contact your Customer Service.
The device does not beep.		
 The indicator light will blink purple + Button  blinking + Continuous beeping	Appliance failure.	Unplug the appliance and contact customer service.
After preheating, I placed the food inside and closed the appliance,  but the indicator light stays white and cooking does not begin.	The quantity of food inside the appliance is greater than 4 cm.	The quantity of food should not exceed 4 cm.
	The grill was not opened completely when placing the food inside.	Open the grill completely and close it again.
	The appliance does not detect food inside The quantity of food is insufficient, " OK " is blinking.	Confirm cooking activation by pressing the button .
The appliance will activate in manual mode +  The indicator light will blink red. + button  temp control and  light fixed	Preheating time was cut short.	- Monitor the cooking periodically (for use in manual mode). Or - Stop the grill, remove food, close the grill, select the new cooking programme you wish to use and wait for the preheating cycle to finish.

INHALTSVERZEICHNIS

• Beschreibung	16
• Garstufen-Anzeige	17
• Vor dem ersten Gebrauch	18
• Grillposition	19
a) Mit einem automatischen Programm	19
b) Im manuellen Modus	22
c) Garanleitung	23
• Nach der Verwendung	24
• Reinigung	25
• Anleitung zur Fehlerbehebung	26



BESCHREIBUNG

A Bedienfeld

A4

Manueller Modus „4 Temperatureinstellungen“
Lesen Sie die spezielle Kurzanleitung für den manuellen Modus.

C Griff

A1 Ein-/Ausschalter

A5 OK-Knopf

D Grillplatten

A2 Tiefkühlkost-Modus

A6 Garstufenanzeige

E Abtropfschale

A3 Grillprogramme

B Haupteinheit

F Netzkabel

GARSTUFEN-ANZEIGE

Vorheizen



>



Blinkende weiße
Farbanzeige:
Vorheizen
läuft

Konstante weiße
Farbanzeige
und Signalton:
bereit zum
Kochen

Kochen



Erste
Garstufe
läuft

Erste
Garstufe
erreicht

Stufe
„Blutig“
läuft

Stufe
„Blutig“
erreicht

Stufe
„Medium“
läuft

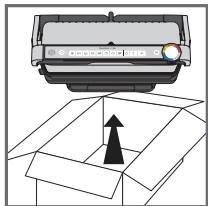
Stufe
„Medium“
erreicht

Stufe
„Durchgebraten“
läuft

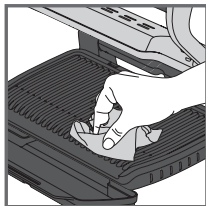
Stufe
„Durchgebraten“
erreicht

OptiGrill informiert Sie bei jedem automatischen Programm, sobald die Speisen die gewünschte Garstufe erreicht haben. Wenn die Garstufe erreicht ist, leuchtet die Farbanzeige dauerhaft, und der Grill gibt einen Signalton aus.

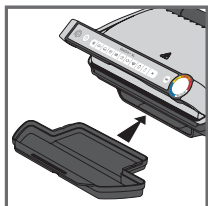
VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH



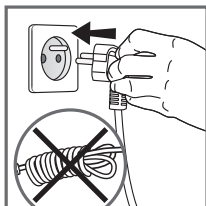
1



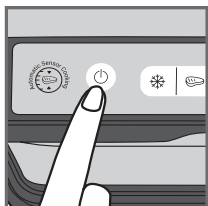
2



3



4



5

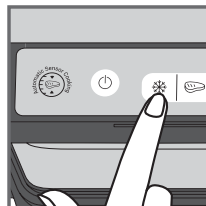
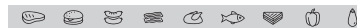
1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, Aufkleber und Zubehörteile von der Innenseite und von der Außenseite des Geräts. Zusätzliche farbige Ringaufkleber sind im Lieferumfang enthalten. Sie können Ihre bevorzugte Sprache auf den ursprünglichen Farbring kleben.
2. Reinigen Sie die Platten vor der ersten Verwendung gründlich mit warmem Wasser und etwas Spülmittel, spülen Sie die Teile ab und trocknen Sie sie gründlich ab.
3. Positionieren Sie die abnehmbare Abtropfschale an der Vorderseite des Geräts.
4. Stellen Sie sicher, dass die obere und untere Platte korrekt im Gerät positioniert sind. Aktivieren Sie die Vorheizfunktion nicht ohne die Platten. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an (das Kabel muss vollständig abgewickelt sein).
5. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste.

Achtung: Stellen Sie sicher, dass sich keine Speisen zwischen den Platten befinden

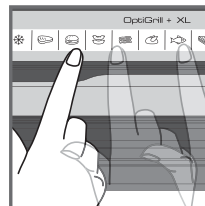
GRILLPOSITION

A) MIT EINEM AUTOMATISCHEN PROGRAMM

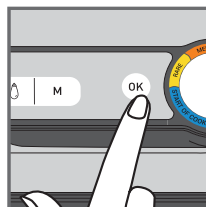
9 automatische Programme: rindfleisch, burger, wurst, bacon, hahnchen, fisch, sandwich, paprika, aubergine



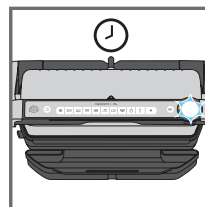
1



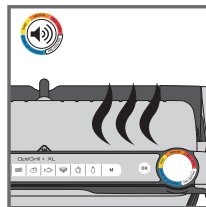
2



3



4



5

1. Wenn die Lebensmittel, die Sie zubereiten möchten, gefroren sind, drücken Sie die entsprechende Taste. Diese Funktion ist nur beim Kochen mit den automatischen Programmen verfügbar, nicht im manuellen Modus.

2. Wählen Sie das passende Garprogramm entsprechend der Art der Lebensmittel aus, die Sie zubereiten möchten.

Tipp, besonders für Fleisch: Die Garergebnisse der Automatikprogramme können je nach Art, Teilstück und Qualität der zuzubereitenden Lebensmittel variieren; die Programme wurden für Lebensmittel guter Qualität eingestellt und getestet.

Auch die Dicke des Fleisches muss beim Garen berücksichtigt werden. Wir empfehlen, keine Lebensmittel mit einer Dicke von mehr als 4 cm zuzubereiten. Wenn Sie sich nicht sicher sind, welches Garprogramm Sie verwenden sollten, lesen Sie bitte die Garanleitung auf Seite 23.

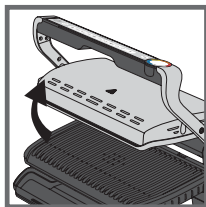
3. Drücken Sie die Taste „OK“: Das Gerät beginnt mit dem Vorheizen, und die Garstufen-Anzeige blinkt weiß.

HINWEIS: Wenn Sie das falsche Programm ausgewählt haben, schalten Sie das Gerät aus und wiederholen Sie die Schritte.

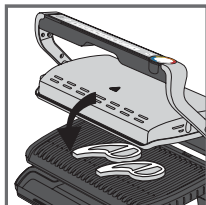
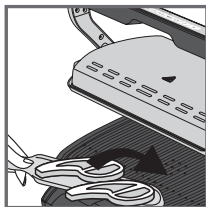
4. Warten Sie, bis das Vorheizen abgeschlossen ist.
5. Wenn die Garstufen-Anzeige nicht mehr weiß blinkt und der Grill Signaltöne ausgibt, ist das Vorheizen abgeschlossen, und der Grill ist bereit zum Kochen.

Anmerkungen: Wenn das Gerät nach dem Vorheizen geschlossen bleibt, schaltet das Sicherheitssystem das Gerät nach einer Weile aus.

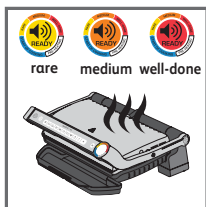
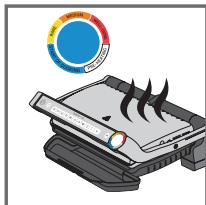
GRILLPOSITION



6



7



8

6. Öffnen Sie den Grill und legen Sie die Speisen auf die Grillplatte.

Anmerkungen: Wenn das Gerät zu lange geöffnet bleibt, schaltet das Sicherheitssystem das Gerät nach einer Weile automatisch aus.

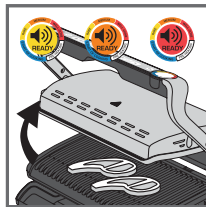
7. Schließen Sie das Gerät, um den Garvorgang zu starten. Die Garstufen-Anzeige wird blau, um anzuzeigen, dass der Garvorgang läuft (öffnen oder bewegen Sie die Speisen während des Garvorgangs nicht, um die besten Ergebnisse zu erzielen). Das Gerät passt den Garvorgang (Zeit und Temperatur) automatisch an die Dicke und Menge der jeweiligen Lebensmittel an.

Hinweis für sehr dünne Lebensmittel: Schließen Sie das Gerät. Die Taste „OK“ blinkt, und die Anzeige leuchtet dauerhaft weiß, bis Sie „OK“ drücken. Drücken Sie „OK“, um sicherzustellen, dass das Gerät die Speisen erkennt und der Garvorgang beginnt.

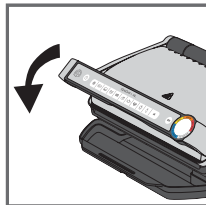
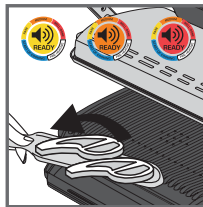
8. Je nach Garstufe ändert die Anzeige ihre Farbe. Während des Garvorgangs wird ein Signalton ausgegeben, der Sie jedes Mal warnt, wenn eine Garstufe erreicht ist. Wenn die Anzeige zu Gelb wechselt und ein Signalton ausgegeben wird, ist das Fleisch blutig (rare), wenn sie orange leuchtet, ist es medium und wenn sie rot leuchtet, ist es durchgebraten.

Hinweis: Wenn Sie Ihr Fleisch noch blutiger mögen, entfernen Sie es, wenn die Anzeige für die Garstufe konstant blau leuchtet. Bitte beachten Sie, dass es normal ist, dass die Garergebnisse je nach Art, Qualität und Herkunft der Lebensmittel variieren.

GRILLPOSITION



9



10

9. Wenn die Farbe, die der gewünschten Garstufe entspricht, konstant leuchtet und der Signalton ertönt, öffnen Sie das Gerät und entnehmen Sie Ihr Gargut.

Hinweis: Wenn Sie Speisen nach eigenem Geschmack zubereiten möchten, öffnen Sie den Grill, und entnehmen Sie die Speisen, wenn sie die gewünschte Garstufe erreicht haben. Schließen Sie dann den Grill und setzen Sie den Garvorgang für die anderen Speisen fort. Das Programm setzt den Garvorgang fort, bis die letzte Stufe erreicht ist.

10. Entfernen Sie nach dem Garen die Speisen und schließen Sie das Gerät. Das Bedienfeld leuchtet auf und stellt sich in den Modus „Programmauswahl“.

Kommentar: Das Sicherheitssystem schaltet sich nach einer Weile automatisch ab, wenn kein Programm ausgewählt wird.

Warmhaltefunktion

Wenn die rote Stufe erreicht ist, ist der Garvorgang abgeschlossen. Das Gerät aktiviert automatisch die Warmhaltefunktion, die Anzeige leuchtet rot, und das Gerät gibt alle 20 Sekunden Signalton aus. Wenn noch Speisen auf dem Grill liegen, wird der Garvorgang fortgesetzt, während die Grillplatten abkühlen. Sie können den Signalton durch Drücken der Taste „OK“ deaktivieren.

Hinweis: Das Sicherheitssystem schaltet das Gerät nach einer Weile automatisch aus.

Sofort eine zweite Portion zubereiten:

Sobald die erste Portion der Speisen fertig ist:

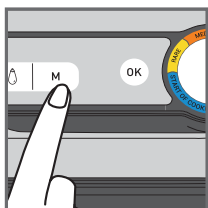
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät geschlossen ist und dass sich keine Speisen mehr im Gerät befinden.
- Wählen Sie das Garprogramm aus (dieser Schritt ist auch dann erforderlich, wenn es sich um das gleiche Programm handelt wie bei den Speisen, die Sie gerade zubereitet haben).
- Drücken Sie die Taste „OK“, um mit dem Vorheizen zu beginnen. Während des Vorheizens blinkt die Farbstufenanzeige weiß.
- Sobald das Vorheizen abgeschlossen ist, gibt das Gerät einen Signalton aus, und die Anzeige leuchtet dauerhaft weiß.
- Das Gerät ist einsatzbereit, sobald das Vorheizen abgeschlossen ist. Öffnen Sie den Grill und legen Sie die Speisen in das Gerät.

Wichtig:

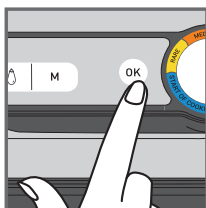
- Bitte beachten Sie, dass für jede neue Portion ein Vorheizen erforderlich ist. Vergewissern Sie sich vor dem Vorheizen, dass das Gerät geschlossen ist und sich keine Speisen mehr im Gerät befinden. Warten Sie dann, bis das Vorheizen abgeschlossen ist, bevor Sie den Grill öffnen und die Speisen in den Grill legen.
- Wenn der neue Vorheizzyklus unmittelbar nach dem Ende des vorherigen Zyklus aktiviert wird, wird die Vorheizzeit verringert.

GRILLPOSITION

B) IM MANUELLEN MODUS



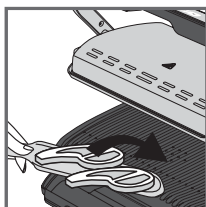
1



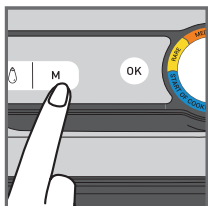
2



3



4



5



6

1. Wählen Sie den manuellen Modus und die Gartemperatur aus, indem Sie mehrmals auf „M“ klicken, bis die Farbe der gewünschten Temperatur entspricht:

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

2. Drücken Sie „OK“, um mit dem Vorheizen zu beginnen. Die Garstufen-Anzeige blinkt mit der ausgewählten Farbe: Vorheizen läuft. Warten Sie bis zum Ende des Vorheizvorgangs.
3. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, hört die Anzeige auf zu blinken, und der Grill gibt einen Signalton aus: Der Grill ist nun bereit zum Garen.
4. Geben Sie die Speisen auf den Grill, und der Garvorgang beginnt.
5. Sie können die Temperatur während des Garvorgangs anpassen.
6. Beobachten Sie die Speisen beim Garen, und entfernen Sie sie, sobald sie fertig sind.

GRILLPOSITION

C) GARANLEITUNG

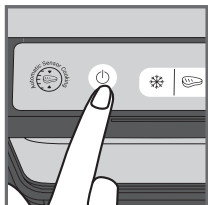
9 AUTOMATISCHE GARPROGRAMME

	GARSTUFEN-ANZEIGE			
RINDFLEISCH	Sehr blutig (Blau)	Blutig	Medium	Durchgebraten
BURGER (Frikadelle):		Blutig	Medium	Durchgebraten
WÜRSTE	-	-	-	Durchgebraten
BACON	-	-	Medium	Knusprig
HÄHNCHEN	-	-	-	Durchgebraten
FISCH	-	Medium	Halb durch	Durchgebraten
SANDWICH	-	Leicht gegart	Gegrillt	Knusprig
PAPRIKA	-	-	Weich gegrillt	Gegrillt
AUBERGINE	-	-	-	Durchgebraten

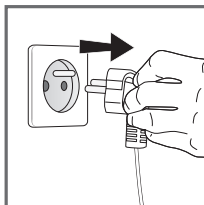
MANUELLER MODUS IN GRILLPOSITION

	Von 180°C bis 195°C	Von 220°C bis 235°C	Von 265°C bis 285°C
KARTOFFELN			
ZUCCHINI/KÜRBIS			
TOMATEN			
SPARGEL			
PILZE			
ZWIEBELN			
BROKKOLI			
BABYKAROTTEN			
FENCHEL			
SÜSSKARTOFFELN			
APFELSCHNITZEN			
ANANAS			
PFIRSICH			
SCHWEINEFLEISCH			
MEERESFRÜCHTE			

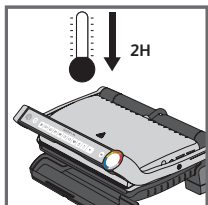
NACH DER VERWENDUNG



1



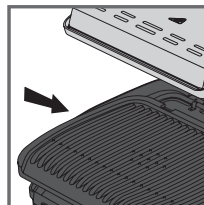
2



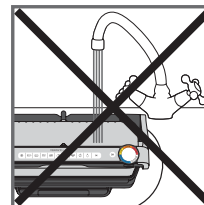
3

1. Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie die Ein-/Aus-Taste am Griff betätigen.
2. Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose.
3. Lassen Sie das Gerät mindestens 2 Stundenlang abkühlen. Um versehentliche Verbrennungen zu vermeiden, lassen Sie den Grill vor dem Reinigen vollständig abkühlen.

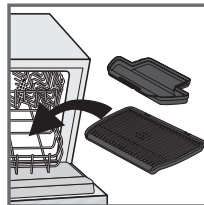
REINIGUNG



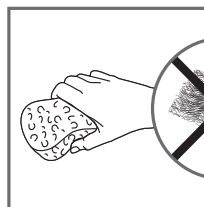
1



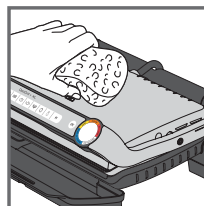
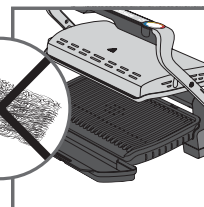
2



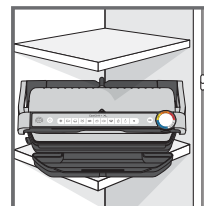
3



4



5



6

1. Entriegeln und entfernen Sie vor dem Reinigen die Platten und Abtropfschalen, um Schäden an der Kochoberfläche zu vermeiden. Leeren Sie die Abtropfschalen, waschen Sie sie mit Wasser und mildem Spülmittel und trocknen Sie sie anschließend gründlich mit einem Papiertuch ab.
2. Tauchen Sie das Grillteil nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
3. Das Gerät und das Kabel können nicht in die Spülmaschine gegeben werden. Die Heizelemente, sichtbare und zugängliche Teile, sollten nach dem Entfernen der Platten nicht gereinigt werden. Wenn sie sehr verschmutzt sind, warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, und reinigen Sie die Heizelemente mit einem trockenen Tuch.
4. Wenn Sie die Kochplatten und Abtropfschalen nicht in die Spülmaschine geben möchten, reinigen Sie sie mit heißem Wasser und Spülmittel. Spülen Sie sie anschließend gründlich ab, um alle Rückstände zu entfernen. Wischen Sie sie vorsichtig mit einem Papiertuch ab. Verwenden Sie keine Metallscheuerschwämme, Stahlwolle oder aggressive Reinigungsmittel, um Teile des Grills zu reinigen; verwenden Sie nur Reinigungsschwämme aus Nylon oder einem anderen nichtmetallischen Material.
5. Um die Grillabdeckung zu reinigen, wischen Sie sie mit einem warmen, feuchten Schwamm ab und trocknen Sie sie mit einem weichen, trockenen Tuch ab.
6. Stellen Sie vor der Aufbewahrung sicher, dass der Grill sauber und trocken ist.

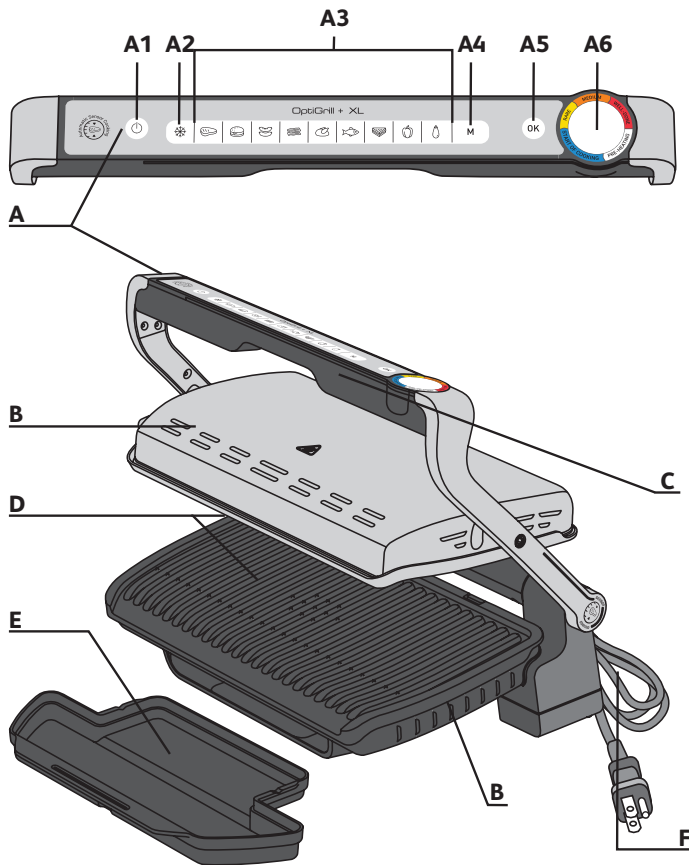
Alle Reparaturen müssen von einem zugelassenen Kundendienstvertreter durchgeführt werden.

Anleitung zur Fehlerbehebung

Problem	Cause	Solution
Taste  blinkt +  Anzeige leuchtet permanent blau + Taste  blinkend	• Einschalten des Gerätes oder Starten eines automatischen Garvorgangs mit Grillgut ohne Aufheizen der Platten (manueller Modus wird automatisch aktiviert.)	• 2 Möglichkeiten: – Wählen Sie die Temperatur, indem Sie zuerst die Taste  und dann „OK“ drücken. Garen lassen und dabei Garvorgang überwachen (da das Gerät im manuellen Modus betrieben wird). – Schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie das Grillgut aus dem Gerät, schließen Sie das Gerät ordnungsgemäß, stellen Sie das Programm neu ein und warten Sie das Ende des Aufheizvorgangs ab.
Das Gerät schaltet sich während des Aufheiz- oder Garvorgangs von alleine aus.	• Das Gerät war während des Garens zu lange geöffnet. • Das Gerät war nach dem Aufheizvorgang oder dem Warmhaltevorgang zu lange nicht in Betrieb.	• Ziehen Sie den Netzstecker, warten Sie 2 bis 3 Minuten und starten Sie den Vorgang neu. Bei der nächsten Nutzung darauf achten, dass Sie das Gerät schnell öffnen und schließen, um bestmögliche Gar-Resultate zu erhalten. Wenn das Problem erneut auftritt, kontaktieren Sie ihren Tefal-Kundendienst vor Ort.
 Anzeige lila blinkend + Taste  /  /  blinkend + Aussetzender Piepton Das Gerät gibt keine akustischen Signale mehr aus.	• Ausfall des Geräts. • Produkt blockiert oder in zu kalter Umgebung verwendet.	• Ziehen Sie den Netzstecker, schließen Sie das Gerät direkt wieder an und starten Sie im Aufheizvorgang. Wenn sich das Problem nicht beheben lässt, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
 Anzeige lila blinkend + Taste  blinkend + Anhaltender Signalton	• Gerätefehler	• Ziehen Sie den Stecker des Geräts und wenden Sie sich an den Kundendienst.
Nach dem Aufheizen habe ich das Grillgut hineingelegt und das Gerät geschlossen,  die Anzeige bleibt weiß und der Garvorgang startet nicht.	• Ihr Grillgut ist dicker als 4 cm. • Sie haben den Grill nicht vollständig geöffnet, um das Grillgut hineinzulegen. • Grillgut nicht erkannt Das Grillgut ist zu dünn, „OK“ blinkt.	• Die Dicke des Grillguts darf 4 cm nicht übersteigen. • Öffnen Sie den Grill vollständig und schließen Sie ihn anschließend wieder. • Bestätigen Sie den Start des Garvorgangs, indem Sie die Taste  drücken.
Das Gerät wechselt in den manuellen Modus +  Anzeige Rot blinkend + Taste  Temperaturkontrolle und  leuchtet permanent.	• Die Aufheizzeit ist noch nicht abgelaufen.	• Garen lassen und dabei Garvorgang überwachen (da das Gerät im manuellen Modus betrieben wird) oder • Grill ausschalten, Grillgut aus dem Gerät nehmen, Grill schließen, das gewünschte Programm erneut wählen und Ende des Aufheizvorgangs abwarten.

INHOUDSOPGAVE

• Beschrijving	28
• Indicator voor garingsniveau	29
• Voor het eerste gebruik	30
• De stand Grillen	31
a) Een automatisch programma gebruiken	31
b) De handmatige modus gebruiken	34
c) Kookgids	35
• Aan het eind van het gebruik	36
• Reiniging	37
• Probleemoplossingsgids	38



BESCHRIJVING

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

INDICATOR VOOR GARINGSNIVEAU

Voorverwarmen



Knipperend witgekleurd lampje: bezig met voorverwarmen

>



Continu witgekleurd lampje en piepgeluid: klaar om te worden bereid

Bereiden



Eerste garingsniveau in uitvoering



Eerste garingsniveau bereikt



Niveau "Rare" in uitvoering



Niveau "Rare" bereikt



Niveau "Medium rare" in uitvoering



Niveau "Medium rare" bereikt



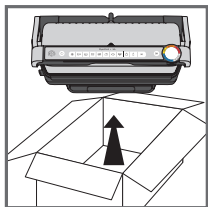
Niveau "Well done" in uitvoering



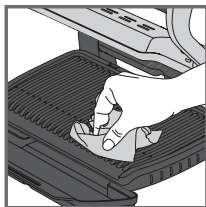
Niveau "Well done" bereikt

Voor elk automatisch programma laat OptiGrill u weten wanneer uw voedsel het gewenste garingsniveau heeft bereikt. Wanneer een garingsniveau is bereikt, blijft de kleurindicator branden en piept de grill om u te waarschuwen.

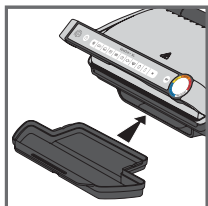
VOOR HET EERSTE GEBRUIK



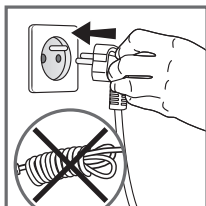
1



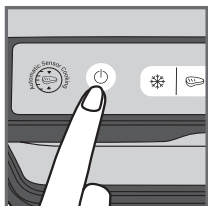
2



3



4



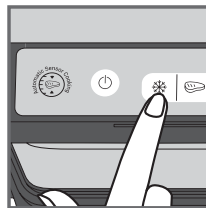
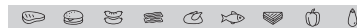
5

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal, stickers en accessoires aan de binnen- en buitenkant van het apparaat. Er worden extra gekleurde ringstickers meegeleverd. U kunt de taal van uw voorkeur op de ring met de oorspronkelijke kleur plakken.
2. Maak de platen grondig schoon met warm water en een beetje afwasmiddel voordat u ze voor de eerste keer gebruikt. Spoel de platen schoon en droog ze grondig af.
3. Schuif de uitneembare vetopvangbak in de voorkant van het apparaat.
4. Zorg ervoor dat de bovenste en onderste platen correct in het product zijn geplaatst. Schakel het voorverwarmen niet in zonder de platen. Sluit het apparaat aan op het stopcontact (het snoer moet volledig worden afgewikkeld).
5. Druk op de aan/uit-knop.
Let op: Zorg ervoor dat er geen voedsel tussen de platen zit

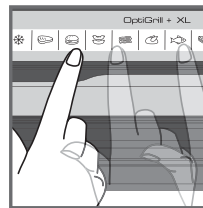
DE STAND GRILLEN

A) EEN AUTOMATISCH PROGRAMMA GEBRUIKEN

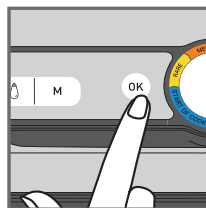
9 automatische programma's: rundvlees, hamburger, worstjes, spek, kip, vis, sandwich, pepers, aubergine



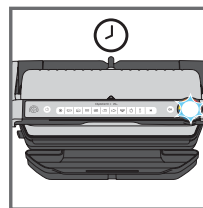
1



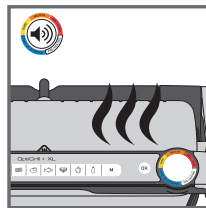
2



3



4



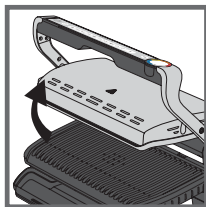
5

1. Als het voedsel dat u wilt bereiden bevroren is, drukt u op de bijbehorende knop. Deze functie is alleen beschikbaar wanneer u met de automatische programma's kookt, niet in de handmatige modus.
2. Selecteer het juiste kookprogramma op basis van het soort voedsel dat u wilt bereiden.

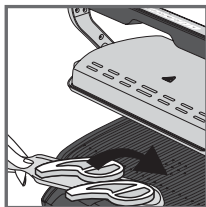
Tip, met name voor vlees: De bereidingsresultaten van de automatische programma's kunnen variëren, afhankelijk van de herkomst, het snijden en de kwaliteit van het voedsel dat wordt bereid. De programma's zijn ingesteld en getest op voedsel van goede kwaliteit. Houd ook rekening met de dikte van het vlees tijdens het bereiden; bereid geen voedsel met een dikte van meer dan 4 cm. Als u niet zeker weet welk kookprogramma u moet gebruiken, raadpleegt u de kookgids op pagina 35.

3. Druk op de knop **OK**: het apparaat begint met voorverwarmen en de indicator voor garingsniveau knippert wit.
 - NB:** Als u het verkeerde programma hebt gekozen, schakelt u het apparaat uit en herhaalt u de stappen.
 4. Wacht tot het voorverwarmen is voltooid.
 5. Wanneer de niveau-indicator stopt met wit knipperen en de grill piept, is het voorverwarmen voltooid en is de grill klaar om te worden gebruikt.
- Opmerkingen:** Als het apparaat na het voorverwarmen gesloten blijft, schakelt het veiligheidssysteem het apparaat na enige tijd uit.

DE STAND GRILLEN



6



6. Open de grill en plaats de etenswaren op de bakplaat.

Opmerkingen: Als het apparaat te lang open blijft, zal het beveiligingssysteem het apparaat automatisch na enige tijd uitschakelen.

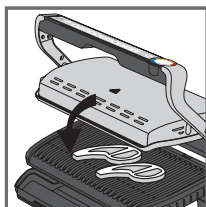
7. Sluit het apparaat om de bakcyclus te starten. De indicator voor garingsniveau wordt blauw om aan te geven dat de bereiding wordt uitgevoerd (open of verplaats uw voedsel niet tijdens het bakproces voor het beste resultaat). Het apparaat past de bakcyclus (tijd en temperatuur) automatisch aan afhankelijk van de dikte en hoeveelheid van het voedsel.

Opmerking voor zeer dunne stukken voedsel: Sluit het apparaat. De knop **OK** knippert en de indicator blijft wit branden totdat u op **OK** drukt. Druk op **OK** om ervoor te zorgen dat het apparaat het voedsel herkent en de bakcyclus start.

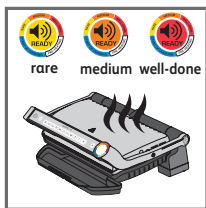
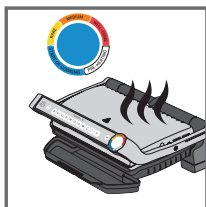
8. Afhankelijk van het garingsniveau verandert het indicatielampje van kleur. Tijdens het bakken hoort u een pieptoon telkens wanneer een garingsniveau wordt bereikt. Wanneer het indicatielampje geel met een pieptoon is, is het voedsel rare, wanneer het oranje met een pieptoon is, is het voedsel medium en wanneer het rood met een pieptoon is, is het voedsel well-done.

Opmerking: Als u van very rare vlees houdt, verwijder dan het vlees wanneer de indicator voor garingsniveau onafgebroken blauw brandt.

Let op: vooral bij vlees is het normaal dat de garingsresultaten variëren afhankelijk van het type, de kwaliteit en de herkomst van het voedsel.

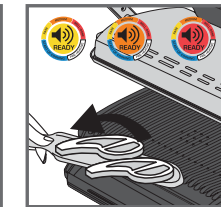
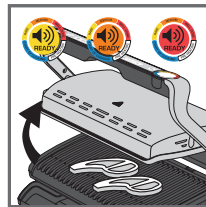


7

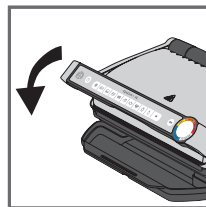


8

DE STAND GRILLEN



9



10

9. Wanneer de kleur die overeenkomt met het gewenste garingsniveau constant wordt en u een pieptoon hoort, opent u het apparaat en haalt u het voedsel eruit.

Opmerking: Als u voedsel voor verschillende persoonlijke smaken wilt bereiden, opent u de grill en verwijdert u het voedsel wanneer het gewenste niveau is bereikt. Sluit vervolgens de grill en ga verder met het bereiden van het andere eten. Het programma gaat door met de bakcyclus tot het uiteindelijke niveau is bereikt.

10. Als u klaar bent met bakken, verwijdert u het voedsel en sluit u het apparaat. Het bedieningspaneel licht op en stelt zichzelf in op de modus 'programma kiezen'.

Opmerkingen: Het beveiligingssysteem wordt na enige tijd automatisch uitgeschakeld als er geen programma wordt geselecteerd.

Warmhoudfunctie

Zodra het rode niveau is bereikt, is het bereiden voltooid, activeert het apparaat automatisch de warmhoudfunctie, brandt het indicatielampje rood en begint het apparaat elke 20 seconden te piepen. Als er voedsel op de grill achterblijft, blijft het bakken terwijl de bakplaten afkoelen. U kunt de pieptoon deactiveren door op de knop **OK** te drukken.

Opmerking: Het beveiligingssysteem schakelt het apparaat na een tijdje automatisch uit.

Direct een tweede portie bereiden:

Zodra uw eerste portie voedsel klaar is met bakken:

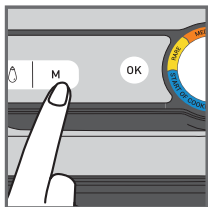
- Zorg ervoor dat het apparaat gesloten is en dat er geen voedsel in zit.
- Selecteer het bakprogramma (deze stap is nodig, zelfs als het programma hetzelfde is als voor het voedsel dat u zojuist hebt bereid)
- Druk op de knop **OK** om het voorverwarmen te starten. Tijdens het voorverwarmen knippert de indicator voor garingsniveau wit.
- Zodra het voorverwarmen is voltooid, piept het apparaat en brandt het indicatielampje wit.
- Het apparaat is klaar voor gebruik zodra het voorverwarmen is voltooid. Open de grill en plaats de etenswaren in het apparaat.

Belangrijk:

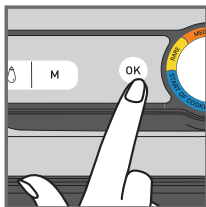
- Houd er rekening mee dat voor elke nieuwe portie voorverwarmen nodig is. Zorg ervoor dat het apparaat is gesloten en dat er geen voedsel in zit voordat u het apparaat voorverwarmt. Wacht tot het voorverwarmen is voltooid voordat u de grill opent en er etenswaren in doet.
- Als de nieuwe voorverwarmingscyclus onmiddellijk na het einde van de vorige cyclus wordt geactiveerd, wordt de voorverwarmingstijd verkort.

DE STAND GRILLEN

B) DE HANDMATIGE MODUS GEBRUIKEN



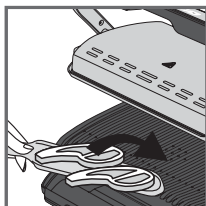
1



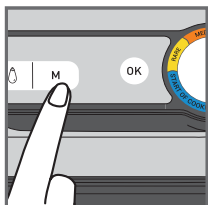
2



3



4



5



6

1. Selecteer de handmatige modus en de bereidingstemperatuur door meerdere keren op M te klikken totdat de kleur overeenkomt met de gewenste temperatuur:

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

2. Druk op OK om te beginnen met voorverwarmen. De indicator voor garingsniveau knippert met de gekozen kleur: het apparaat wordt voorverwarmd. Wacht tot het voorverwarmen is voltooid.
3. Wanneer de gewenste temperatuur is bereikt, stopt het lampje met knipperen en piept de grill: de grill is klaar om te worden gebruikt.
4. Doe de etenswaren in de grill. Het bakproces begint.
5. U kunt de temperatuur tijdens het bakken aanpassen.
6. Kijk hoe het voedsel bakt en verwijder het wanneer u het naar wens is.

DE STAND GRILLEN

C) KOOKGIDS

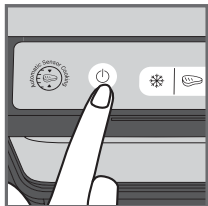
9 AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S

	INDICATEUR DU NIVEAU DE CUISSON			
RUNDVLEES:	Erg rauw van binnen (blauw)	Rauw van binnen	Medium	Doorbakken
HAMBURGER	-	Rauw	Medium	Doorbakken
WORSTJES	-	-	-	Doorbakken
SPEK	-	-	Medium	Knapperig
KIP	-	-	-	Doorbakken
VIS	-	Medium	Medium/Doorbakken	Doorbakken
SANDWICH	-	Licht gaar	Gegrild	Knapperig
PEPPER	-	-	Licht gegrild	Gegrild
AUBERGINE	-	-	-	Doorbakken

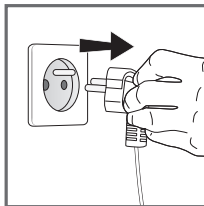
HANDMATIGE MODUS IN DE STAND GRILLEN

	Van 180°C tot 195°C	Van 220°C tot 235°C	Van 265°C tot 285°C
AARDAPPELEN			
COURGETTE/POMPOEN			
TOMAAT			
ASPERGES			
PADDENSTOELEN			
UI			
BROCCOLI			
MINI-WORTELEN			
VENKEL			
ZOETE AARDAPPELEN			
APPEL (SCHIJFJES)			
ANANAS			
PERZIK			
VARKENSVLEES			
ZEEVRUCHTEN			

AAN HET EIND VAN HET GEBRUIK

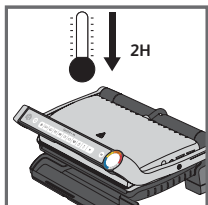


1



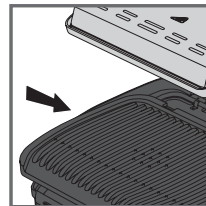
2

1. Schakel het apparaat uit door op de aan/uit-knop op het handvat te drukken.
2. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
3. Laat het apparaat ten minste 2 uur afkoelen. Laat de grill goed afkoelen voordat u deze schoonmaakt om brandwonden te voorkomen.

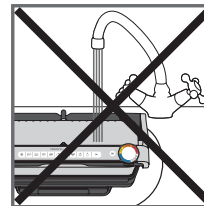


3

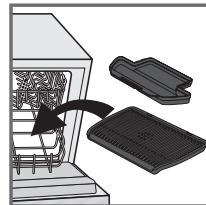
REINIGING



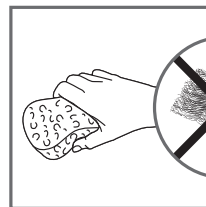
1



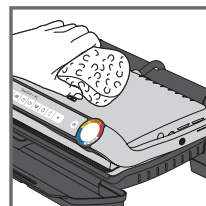
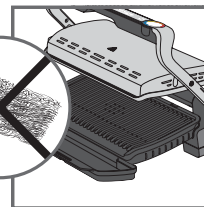
2



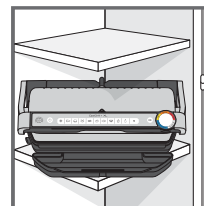
3



4



5



6

1. Maak de platen en lekbakken los en verwijder ze voordat u ze schoonmaakt om het bakoppervlak niet te beschadigen. Laat de lekbakken leeglopen, was ze in water met een mild sopje en droog ze grondig met keukenpapier.
2. Dompel de behuizing van de grill nooit onder in water of een andere vloeistof.
3. Het apparaat en het snoer kunnen niet in de vaatwasmachine. De verwarmingselementen, zichtbare en toegankelijke onderdelen, mogen niet worden gereinigd nadat de platen zijn verwijderd. Als deze erg vuil zijn, wacht dan tot het apparaat volledig is afgekoeld en maak ze schoon met een droge doek.
4. Indien u de kookplaten en de lekbakken niet in de afwasmachine wilt doen, gebruik dan heet water en een beetje afwasmiddel om ze af te wassen. Spoel vervolgens grondig om alle resten te verwijderen. Veeg ze voorzichtig droog met keukenpapier. Maak geen enkel onderdeel van de grill schoon met een metalen schuursponsje, staalwol of een agressief schoonmaakmiddel. Gebruik alleen een nylon of niet-metalen schoonmaakspoon.
5. Maak de grillhoes schoon door deze af te vegen met een warme, natte spons en te drogen met een zachte, droge doek.
6. Zorg er altijd voor dat de grill schoon en droog is voordat u deze opbergt.

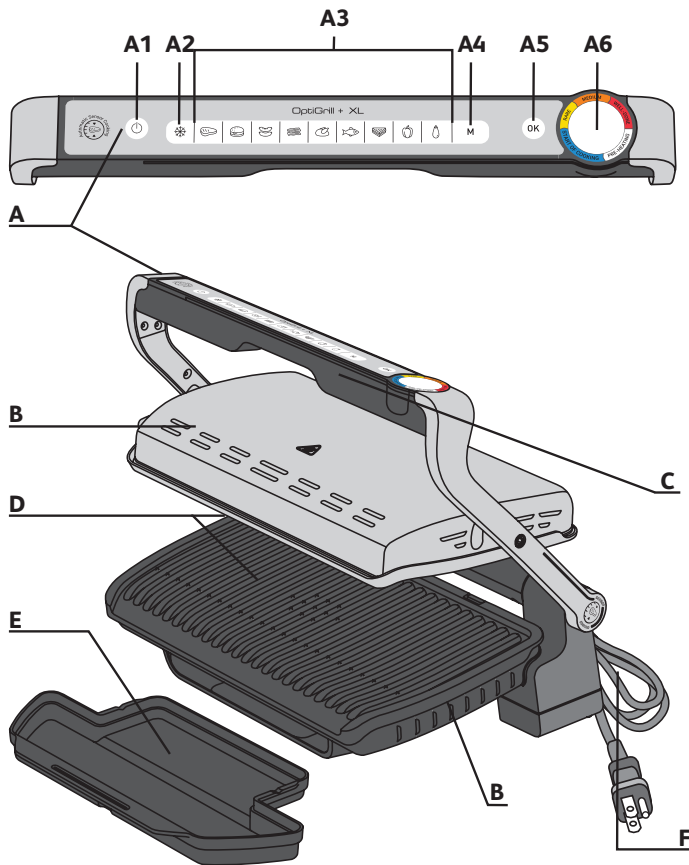
Alle reparaties moeten worden uitgevoerd door een erkende servicevertegenwoordiger.

Probleemoplossingsgids

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Knop  knippert +  Gaarheidsindicator is continu blauw + Knipperende  toets	Het apparaat inschakelen of een automatisch kookprogramma starten met eten en zonder het voorverwarmen van de platen (manuele modus is automatisch geactiveerd).	2 mogelijkheden: - Kies de temperatuur door op  te drukken en vervolgens op 'OK'. Laat alles garen en houd toezicht op de bereiding (want handmatige stand). - Schakel het apparaat uit, verwijder het voedsel, sluit het apparaat op de correcte manier, herprogrammeer het apparaat en wacht tot het klaar is met voorverwarmen.
Het apparaat stopt vanzelf tijdens het voorverwarmen of bakken.	- Het apparaat is tijdens het bakken te lang open blijven staan. - Het apparaat bleef te lang inactief na het einde van de voorverwarming of het warmhoud proces.	Trek de stekker uit het stopcontact, wacht 2 tot 3 minuten en start het proces opnieuw op. Let er de volgende keer dat u het apparaat gebruikt op dat u het snel opent en sluit, om zó de beste bakresultaten te verkrijgen. Neem contact op met de klantenservice van Tefal als het probleem zich nog eens voordoet.
 Knipperend paars lichtje + knipperende  /  /  toets + onderbroken piep	- Defect van het apparaat - Product bewaard of gebruikt in een te koude ruimte.	Trek de stekker uit het stopcontact, steek de stekker er meteen weer in en start een voorverwarmingscyclus op. Contacteer de klantenservice als het probleem aanhoudt.
Het apparaat laat geen geluidssignaal meer horen.		
 Knipperend paars lampje + Knipperende  toets + permanent geluidssignaal	Defect van het apparaat	Trek de stekker uit het stopcontact en contacteer de klantenservice.
Na het voorverwarmen heb ik het voedsel tussen de platen gelegd en het apparaat gesloten,  maar het lampje blijft wit en de bereiding start niet.	- Uw voedsel is dikker dan 4 cm. - U hebt de grill niet helemaal geopend om de voeding te plaatsen. - Voedsel niet gedetecteerd Het voedsel is te dun , OK-toets knippert..	- Het voedsel mag niet dikker zijn dan 4 cm. - Open de grill volledig en sluit dan weer. - Bevestig het begin van de bereiding met een druk op de toets 
Het apparaat gaat over op handmatige stand. +  Knipperend rood lampje + knop  temperatuurcontrole en  lampje is continu aan	De voorverwarmingstijd is nog niet afgelopen.	- Laat alles garen en houd toezicht op de bereiding (want handmatige stand). Of - Schakel de grill uit, verwijder het voedsel, sluit de grill, kies opnieuw het gewenste programma en wacht tot het klaar is met voorverwarmen.

TABLE DES MATIÈRES

• Description	40
• Indicateur du niveau de cuisson	41
• Avant la première utilisation	42
• Position Gril	43
a) Utilisation d'un programme automatique	43
b) Utilisation du mode manuel	46
c) Guide de cuisson	47
• Fin de cuisson	48
• Nettoyage	49
• Guide de dépannage	50



DESCRIPTION

A Tableau de bord

A1 Bouton marche/arrêt

A2 Mode surgelé

A3 Programmes de cuisson

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

A5 Bouton OK

A6 Indicateur de niveau de cuisson

B Corps de l'appareil

C Poignée

D Plaques de cuisson

E Plateau de récupération de jus

F Cordon d'alimentation

INDICATEUR DU NIVEAU DE CUISSON

Préchauffage



Couleur blanche clignotante : préchauffage en cours



Couleur blanche fixe avec signal sonore : prêt à cuire

Cuisson



Premier niveau de cuisson en cours



Premier niveau de cuisson atteint



Niveau "saignant" en cours



Niveau "saignant" atteint



Niveau « à point » en cours



Niveau « à point » atteint



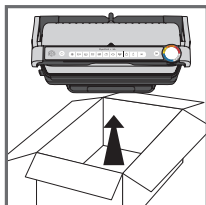
Niveau « bien cuit » en cours



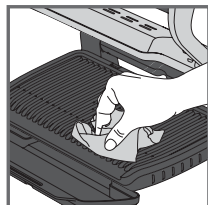
Niveau « bien cuit » atteint

Pour les différents programmes automatiques, Optigrill vous informe lorsque le niveau de cuisson désiré est atteint. Lorsqu'un niveau de cuisson est atteint, l'indicateur de cuisson devient fixe et le gril émet un signal sonore pour vous avertir.

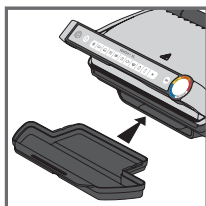
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



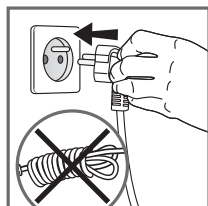
1



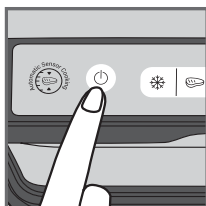
2



3



4



5

1. Enlevez tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil. Des anneaux coloriels additionnels sont fournis pour l'indicateur de cuisson. Vous pouvez coller l'anneau avec la langue que vous souhaitez sur l'anneau de cuisson d'origine.
2. Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement les plaques avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, rincez et séchez soigneusement.
3. Placez le plateau récolte-gouttes amovible à l'avant de l'appareil.
4. Assurez-vous que les plaques supérieure et inférieure sont correctement positionnées dans le produit. Ne démarrez pas le préchauffage sans plaques. Branchez l'appareil sur le secteur (le cordon doit être entièrement déroulé).
5. Appuyez sur le bouton marche / arrêt

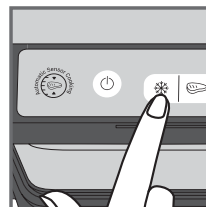
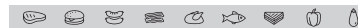
Attention : Assurez vous qu'il n'y a pas d'aliments entre les plaques.

POSITION GRIL

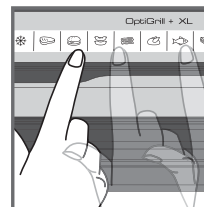
A) UTILISATION D'UN PROGRAMME AUTOMATIQUE

9 programmes automatiques :

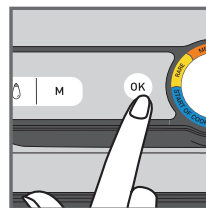
viande rouge, steak haché, saucisse, bacon, poulet, poisson, sandwich, poivron, aubergine



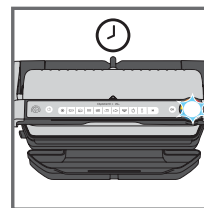
1



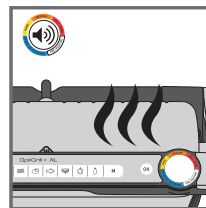
2



3



4



5

1. Si l'aliment à cuire est congelé, appuyez sur le bouton correspondant. Cette fonction fonctionne uniquement avec les programmes automatiques, pas en mode manuel.
2. Sélectionnez le programme de cuisson approprié en fonction du type d'aliment à cuire.

Conseil, notamment pour la viande : les résultats de cuisson des programmes automatiques peuvent varier selon l'origine, la découpe et la qualité de l'aliment à cuire, les programmes ayant été définis et testés avec des aliments de bonne qualité.

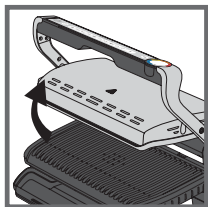
De même, l'épaisseur de la viande doit être prise en compte lors de la cuisson; vous ne devez pas faire cuire d'aliments de plus de 4 cm d'épaisseur.

En cas de doute sur le programme de cuisson à utiliser, reportez-vous au guide de cuisson.

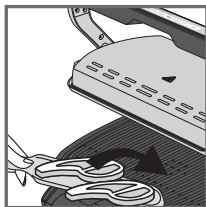
3. Appuyez sur le bouton « OK » : l'appareil commence le préchauffage et l'indicateur de niveau de cuisson clignote blanc.
- Remarque :** si vous sélectionnez un programme par erreur, éteignez l'appareil et recommencez les étapes précédentes.
4. Attendez que le préchauffage soit fini.
5. Un signal sonore retentit et l'indicateur du degré de cuisson cesse de clignoter blanc pour signaler que le préchauffage est terminé.

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

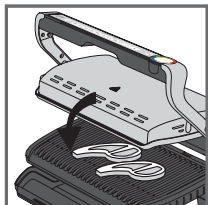
POSITION GRIL



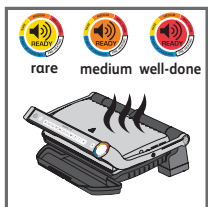
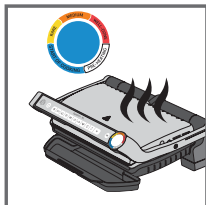
6



7



7



8

6. Ouvrez le gril et mettez la nourriture sur la plaque de cuisson.

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

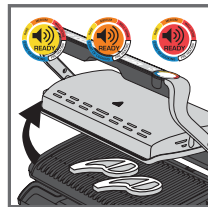
7. Fermez l'appareil pour débiter le cycle de cuisson. L'indicateur du degré de cuisson devient bleu pour indiquer que la cuisson est en cours (pour obtenir de meilleurs résultats, évitez d'ouvrir l'appareil ou de déplacer vos aliments pendant la cuisson). L'appareil sélectionne automatiquement le cycle de cuisson (temps et température) selon la quantité et l'épaisseur des aliments.

Remarque pour les aliments très fins : Le bouton "OK" clignote et l'indicateur reste blanc fixe. Appuyez alors sur "OK" pour s'assurer que l'appareil reconnaisse bien l'aliment et que le cycle de cuisson démarre.

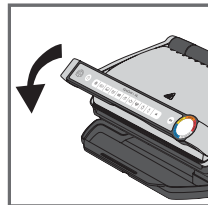
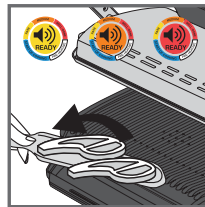
8. Selon le niveau de cuisson, l'indicateur change de couleur. Pendant que la cuisson est en cours, un signal sonore vous indique lorsqu'un nouveau niveau est atteint. Lorsque l'indicateur est jaune fixe et accompagné d'un signal sonore, votre aliment est saignant, orange fixe avec signal sonore, l'aliment est à point, rouge fixe avec signal sonore l'aliment est bien cuit.

Remarque : pour obtenir un degré de cuisson « bleu », retirez la viande quand l'indicateur de degré de cuisson devient bleu fixe. 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.

POSITION GRIL



9



10

9. Lorsque la couleur correspondant à votre degré de cuisson désiré apparaît fixe et que le signal sonore retentit, ouvrez l'appareil et retirez vos aliments.

En fonction des préférences personnelles ouvrez le gril et retirez les aliments ayant atteint le degré de cuisson souhaité, puis refermez le gril pour poursuivre la cuisson des autres aliments. Le programme poursuivra le cycle de cuisson jusqu'au degré final.

10. Lorsque la cuisson est terminée, retirez les aliments et fermez l'appareil. Le tableau de commande s'allume et se met en mode « Sélection de programme ».

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

Fonction de maintien au chaud

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

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

Enchaîner sur une deuxième cuisson :

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

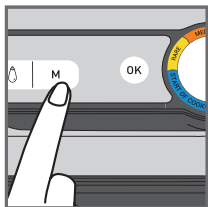
- Assurez-vous que l'appareil est fermé et qu'il n'y a pas d'aliments à l'intérieur.
- Sélectionnez le programme de cuisson approprié (cette étape est nécessaire même si le programme est le même que pour les aliments précédents).
- Appuyez sur le bouton « OK » pour commencer le préchauffage. Pendant le préchauffage, l'indicateur du degré de cuisson clignote blanc.
- Une fois le préchauffage terminé, un signal sonore retentit et l'indicateur du degré de cuisson devient blanc fixe.
- L'appareil est prêt à être utilisé une fois le préchauffage terminé. Ouvrez le gril et mettez les aliments sur la plaque.

Important :

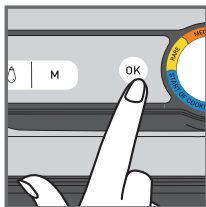
- Veillez noter que le préchauffage est obligatoire pour chaque nouvelle cuisson. Avant de lancer le préchauffage, assurez-vous que l'appareil est fermé et qu'il n'y a pas d'aliments à l'intérieur. Attendez que le préchauffage soit terminé avant d'ouvrir le gril et de mettre des aliments à l'intérieur.
- Si le nouveau cycle de préchauffage est lancé immédiatement après la fin du cycle précédent, le temps de préchauffage sera plus court.

POSITION GRIL

B) UTILISATION DU MODE MANUEL



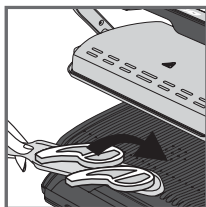
1



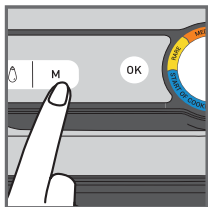
2



3



4



5



6

- Sélectionnez le mode manuel et la température de cuisson en cliquant sur **M** à plusieurs reprises jusqu'à ce que la couleur désirée s'affiche :

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

- Appuyez sur **OK** pour démarrer le préchauffage. L'indicateur de niveau de cuisson clignote de la couleur choisie : préchauffage en cours. Attendez la fin du préchauffage.
- Quand la température choisie est atteinte, l'indicateur arrête de clignoter et un signal sonore retentit : le gril est prêt à cuire
- Placez la nourriture sur le gril, la cuisson démarre.
- Vous pouvez ajuster la température pendant la cuisson.
- Surveillez la nourriture et retirez-la du gril lorsque la cuisson vous convient.

POSITION GRIL

C) GUIDE DE CUISSON

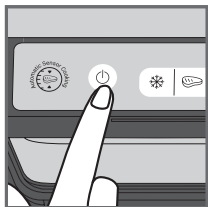
9 PROGRAMMES AUTOMATIQUES

	INDICATEUR DU NIVEAU DE CUISSON			
BOEUF	Bleu	Saignant	A point	Bien cuit
STEAK HACHÉ	-	Saignant	A point	Bien cuit
SAUCISSE	-	-	-	Bien cuit
BACON	-	-	A point	Croustillant
POULET	-	-	-	Bien cuit
POISSON	-	A point	A point plus	Bien cuit
SANDWICH	-	Légèrement cuit	Toasté	Croustillant
POIVRON	-	-	Croquant	Fondant
AUBERGINE	-	-	-	Fondant

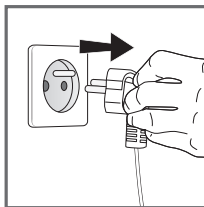
MODE MANUEL EN POSITION GRIL

	 De 180°C à 195°C	 de 220°C à 235°C	 de 265°C à 285°C
POMME DE TERRE			
COURGETTES			
TOMATES			
ASPERGES			
CHAMPIGNONS			
ONIONS			
BROCOLI			
CAROTTES			
FENOUIL			
PATATES DOUCES			
POMMES EN RONDELLES			
ANANAS			
PÊCHE			
PORC			
FRUITS DE MER			

FIN DE CUISSON

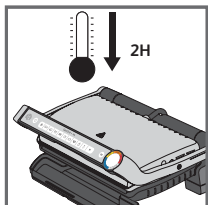


1



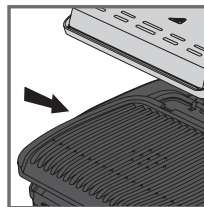
2

1. Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton marche/arrêt de la poignée.
2. Débranchez l'appareil.
3. Laissez refroidir pendant au moins 2 heures. Pour éviter des brûlures accidentelles, laissez le gril refroidir complètement avant de procéder à son nettoyage.

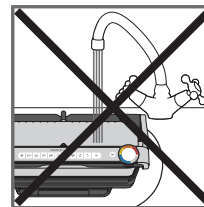


3

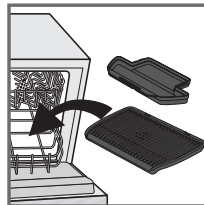
NETTOYAGE



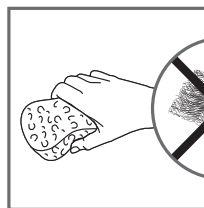
1



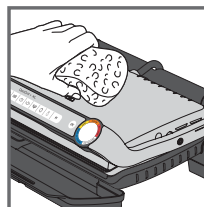
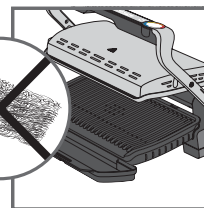
2



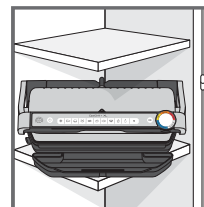
3



4



5



6

1. Avant de nettoyer, déverrouillez et retirez les plaques et les plateaux récolte-gouttes pour éviter d'endommager la surface de cuisson. Égouttez les plateaux récolte-gouttes et lavez-les dans de l'eau savonneuse, puis séchez-les soigneusement avec du papier absorbant.
2. N'immergez pas le gril dans de l'eau ou tout autre liquide.
3. L'appareil et son cordon ne doivent jamais être mis au lave-vaisselle. Les éléments chauffants (les résistances) ne doivent jamais être nettoyés après que les plaques aient été enlevées. S'ils sont très sales, attendez que l'appareil ait complètement refroidi et nettoyez-les à l'aide d'un chiffon sec.
4. Si vous ne souhaitez pas laver les plaques de cuisson et les plateaux récolte-gouttes au lave-vaisselle, utilisez de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle pour les nettoyer, puis rincez abondamment pour éliminer tout résidu. Essuyez-les soigneusement avec du papier absorbant. N'utilisez pas de tampon à récurer métallique, de laine d'acier ou de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer toute partie du gril, utilisez uniquement des tampons de nettoyage en nylon ou non métalliques.
5. Pour nettoyer le capot du gril, passez une éponge imprégnée d'eau chaude et essuyez avec un chiffon doux et sec.
6. Assurez-vous toujours que le gril est propre et sec avant de le ranger.

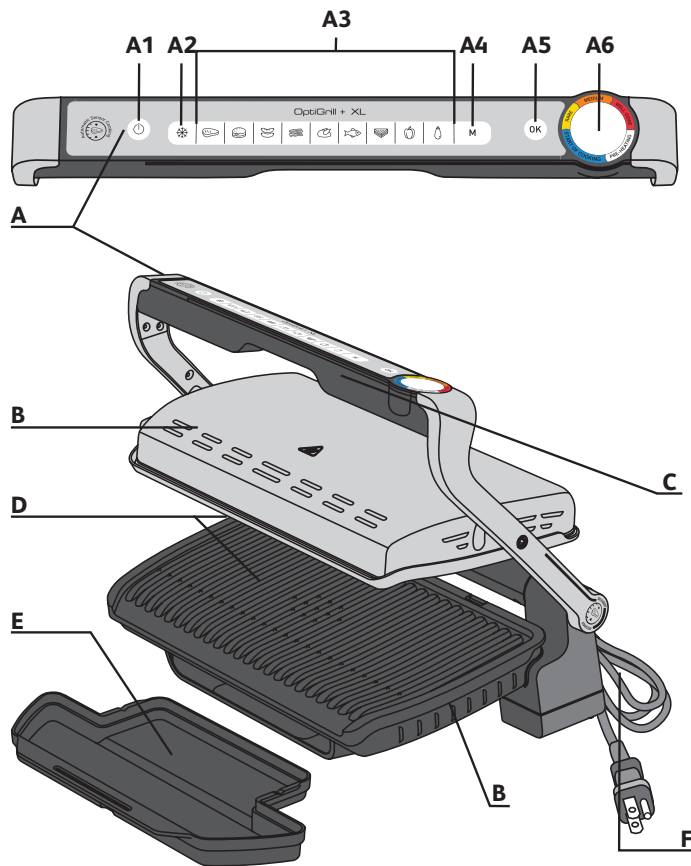
Toute réparation doit être effectuée par un représentant de service agré.

Guide de dépannage

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

INDICE

• Descrizione	52
• Indicatore del livello di cottura	53
• Prima del primo utilizzo	54
• Posizione grill	55
a) Usare un programma automatico	55
b) Usabilità manuale	58
c) Guida alla cottura	59
• A fine utilizzo	60
• Pulizia	61
• Guida alla risoluzione dei problemi	62



DESCRIZIONE

- | | | | | | |
|----|-----------------------------|----|---|---|-----------------------|
| A | Pannello di controllo | A4 | 4 livelli di temperatura in modalità manuale; consultare le istruzioni relative alla modalità manuale nella guida di avvio rapido | C | Impugnatura |
| A1 | Pulsante Acceso/Spento | A5 | Pulsante OK | D | Piastre di cottura |
| A2 | Modalità alimenti surgelati | A6 | Indicatore del livello di cottura | E | |
| A3 | Programmi di cottura | B | Corpo dell'apparecchio | F | Cavo di alimentazione |

INDICATORE DEL LIVELLO DI COTTURA

Preriscaldamento



Spia bianca lampeggiante: preriscaldamento in corso



Spia bianca fissa e segnale acustico: pronto per cucinare

Cottura



Primo livello di cottura in corso



Primo livello di cottura raggiunto



Livello "Cottura al sangue" in corso



Livello "Cottura al sangue" raggiunto



Livello "Cottura media" in corso



Livello "Cottura media" raggiunto



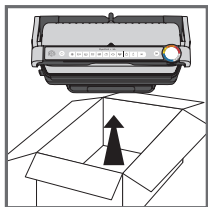
Livello "Ben cotto" in corso



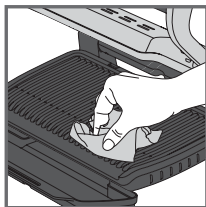
Livello "Ben cotto" raggiunto

Per ogni programma automatico, OptiGrill avvisa l'utente quando viene raggiunto il livello di cottura desiderato. Quando viene raggiunto un livello di cottura, l'indicatore colorato diventa fisso e il grill emette un segnale acustico per avvisare l'utente.

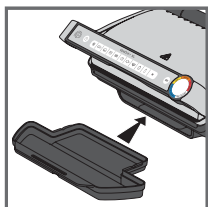
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO



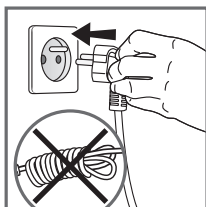
1



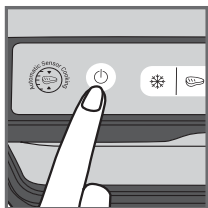
2



3



4



5

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, gli adesivi e gli accessori dall'interno e dall'esterno dell'apparecchio. Sono forniti adesivi ad anello colorati aggiuntivi. È possibile incollare la lingua preferita sull'anello di colore originale.

2. Prima di utilizzare le piastre per la prima volta, pulirle accuratamente con acqua calda e un po' di detersivo per piatti, sciacquarle e asciugarle accuratamente.

3. Posizionare il vassoio raccogliogocce rimovibile sulla parte anteriore dell'apparecchio.

4. Assicurarsi che le piastre di cottura superiore e inferiore siano posizionate correttamente nell'apparecchio. Non attivare il preriscaldamento senza le piastre. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente (il cavo deve essere completamente srotolato).

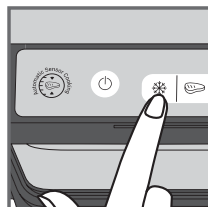
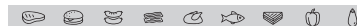
5. Premere il pulsante di avvio/arresto.

Attenzione: assicurarsi che non vi siano alimenti tra le piastre

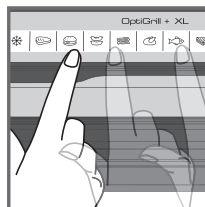
POSIZIONE GRILL

A) USARE UN PROGRAMMA AUTOMATICO

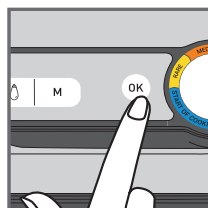
9 programmi automatici: manzo, hamburger, salsiccia, pancetta, pollo, pesce, sandwich, peperoni, melanzane



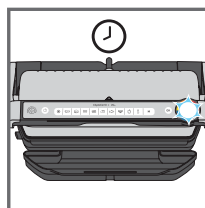
1



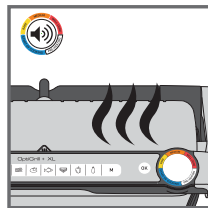
2



3



4



5

1. Se il cibo che si desidera cuocere è congelato, premere il pulsante corrispondente. Questa funzione è disponibile solo durante la cottura con i programmi automatici, non in modalità manuale.

2. Selezionare il programma di cottura appropriato in base al tipo di cibo che si desidera cucinare.

Consiglio, specialmente per la carne: i risultati della cottura con i programmi automatici possono variare a seconda dell'origine, del taglio e della qualità del cibo che viene cotto, i programmi sono stati impostati e testati per un cibo di buona qualità.

Allo stesso modo, deve essere preso in considerazione lo spessore della carne durante la cottura; non si devono cuocere cibi con uno spessore superiore a 4 cm.

In caso di dubbi sul programma di cottura da utilizzare, fare riferimento alla pagina 59 della guida alla cottura.

3. Premere il pulsante "OK": l'apparecchio inizia il preriscaldamento e l'indicatore del livello di cottura lampeggia in bianco.

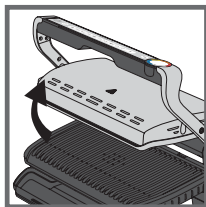
Nota: se è stato selezionato il programma errato, spegnere l'apparecchio e ripetere la procedura.

4. Attendere il completamento del preriscaldamento.

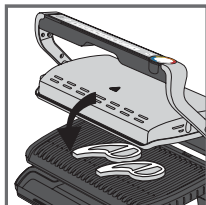
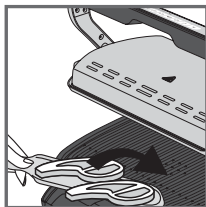
5. Quando l'indicatore del livello smette di lampeggiare in bianco e il grill emette un segnale acustico, il preriscaldamento è completo e il grill è pronto per la cottura.

Commenti: al termine del preriscaldamento, se l'apparecchio rimane chiuso, il sistema di sicurezza spegnerà l'apparecchio dopo un po' di tempo.

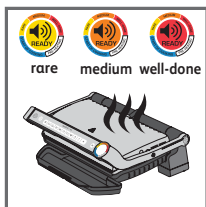
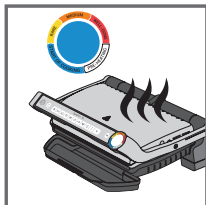
POSIZIONE GRILL



6



7



8

6. Aprire il grill e posizionare gli alimenti sulla piastra di cottura.

Commenti: se l'apparecchio rimane aperto troppo a lungo, il sistema di sicurezza spegnerà automaticamente l'apparecchio dopo un po' di tempo.

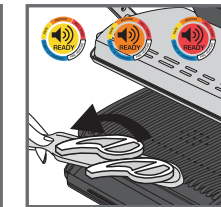
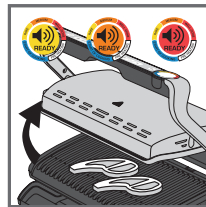
7. Chiudere l'apparecchio per avviare il ciclo di cottura. L'indicatore del livello di cottura diventa blu a indicare che la cottura è in corso (per risultati ottimali, non aprire o spostare il cibo durante la cottura). L'apparecchio calcola automaticamente i parametri di cottura (tempo e temperatura) in base alla quantità e allo spessore degli alimenti.

Nota per i pezzi molto sottili di alimenti: chiudere l'apparecchio, il pulsante **OK** lampeggia e l'indicatore rimane bianco fisso fino a quando non si preme **OK**. Premere **OK** per verificare che l'apparecchio riconosca gli alimenti e che il ciclo di cottura inizi.

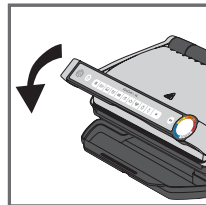
8. A seconda del livello di cottura, la spia luminosa cambia colore. Durante la cottura, viene emesso un segnale acustico ogni volta che viene raggiunto il livello di cottura. Quando la spia è gialla con un segnale acustico, gli alimenti sono "al sangue", arancione con un segnale acustico, gli alimenti sono mediamente cotti e rossa con un segnale acustico, gli alimenti sono ben cotti.

Nota: se si desidera una carne molto al sangue, toglierla quando l'indicatore del livello di cottura raggiunge il blu fisso. Soprattutto per la carne, è normale che i risultati della cottura possano variare a seconda del tipo, della qualità e della provenienza.

POSIZIONE GRILL



9



10

9. Quando il colore corrispondente al livello di cottura desiderato diventa fisso e viene emesso un segnale acustico, aprire l'apparecchio e rimuovere gli alimenti.

Nota: se si desidera cuocere gli alimenti in base ai diversi gusti personali, aprire il grill e rimuovere il cibo una volta raggiunto il livello desiderato, quindi chiudere il grill e continuare la cottura degli altri alimenti. Il programma continuerà il suo ciclo di cottura fino a raggiungere il livello finale.

10. Al termine della cottura, rimuovere gli alimenti e chiudere l'apparecchio. Il pannello di controllo si accende e si imposta sulla modalità "scelta del programma".

Commento: il sistema di sicurezza si spegne automaticamente dopo un certo periodo di tempo se non viene effettuata alcuna selezione del programma.

Funzione di mantenimento al caldo

Una volta raggiunto il livello rosso, la cottura è terminata, l'apparecchio attiva automaticamente la funzione di mantenimento al caldo, la spia è rossa e il dispositivo inizia a emettere un segnale acustico ogni 20 secondi. Se il cibo rimane sul grill, continuerà a cuocere mentre le piastre si raffreddano. Per disattivare il segnale acustico, premere il pulsante **OK**.

Nota: il sistema di sicurezza spegne automaticamente l'apparecchio dopo un certo periodo di tempo.

Cottura immediata di un secondo lotto di cibo:

Una volta terminata la cottura del primo lotto di cibo:

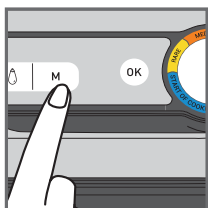
- a) Assicurarsi che l'apparecchio sia chiuso e che non vi siano residui di cibo all'interno.
- b) Selezionare il programma di cottura (questo passaggio è necessario anche se il programma è lo stesso della cottura precedente).
- c) Premere il pulsante **"OK"** per avviare il preriscaldamento. Durante il preriscaldamento, l'indicatore del livello lampeggia in bianco.
- d) Al termine del preriscaldamento, l'apparecchio emette un segnale acustico e la spia luminosa diventa bianca fissa.
- e) L'apparecchio è pronto per essere utilizzato una volta completato il preriscaldamento. Aprire il grill e posizionare gli alimenti all'interno dell'apparecchio.

Importante:

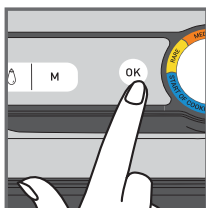
- Il preriscaldamento è necessario per ogni nuovo lotto. Prima di preriscaldare, assicurarsi che l'apparecchio sia chiuso e che non vi siano residui di cibo all'interno. Attendere il termine del preriscaldamento prima di aprire l'apparecchio e di inserire gli alimenti.
- Se il nuovo ciclo di preriscaldamento viene attivato immediatamente dopo la fine del ciclo precedente, il tempo di preriscaldamento è ridotto.

POSIZIONE GRILL

B) USAODALITÀ MANUALE



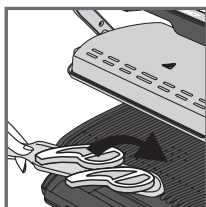
1



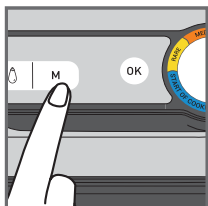
2



3



4



5



6

1. Selezionare la modalità manuale e la temperatura di cottura facendo click su M più volte fino a quando il colore non corrisponde alla temperatura desiderata:

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

2. Premere **OK** per avviare il preriscaldamento. L'indicatore del livello di cottura lampeggia con il colore selezionato: preriscaldamento in corso. Attendere che il preriscaldamento sia terminato.
3. Una volta raggiunta la temperatura desiderata, la spia smette di lampeggiare e il grill emette un segnale acustico: il grill è pronto per la cottura.
4. Aggiungere gli alimenti sul grill, il processo di cottura inizia.
5. È possibile regolare la temperatura durante la cottura.
6. Controllare il cibo durante la cottura e toglierlo quando lo si ritiene cotto come desiderato.

POSIZIONE GRILL

C) GUIDA ALLA COTTURA

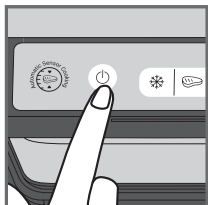
9 PROGRAMMI AUTOMATICI DI COTTURA

INDICATORE DEL LIVELLO DI COTTURA				
MANZO	Molto al sangue (blu)	Al sangue	Cottura media	Ben cotta
HAMBURGER	-	Al sangue	Cottura media	Ben cotta
SALSICCIA	-	-	-	Ben cotta
PANCETTA	-	-	Cottura media	Croccante
POLLO	-	-	-	Ben cotta
PESCE	-	Cottura media	Buona cottura media	Ben cotta
SANDWICH	-	Cottura leggera	Grigliato	Croccante
PEPERONI	-	-	Leggermente grigliati	Grigliato
MALANZANE	-	-	-	Ben cotta

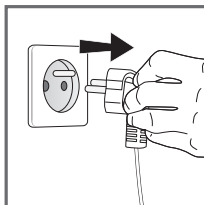
MODALITÀ MANUALE IN POSIZIONE GRILL

	Da 180°C a 195°C	Da 220°C a 235°C	Da 265°C a 285°C
PATATE			
ZUCCHINE/ZUCCA			
POMODORI			
ASPARAGI			
FUNGHI			
CIPOLLE			
BROCCOLI			
CAROTINE			
FINOCCHI			
PATATE DOLCI			
FETTINE DI MELA			
ANANAS			
PESCHE			
MAIALE			
FRUTTI DI MARE			

A FINE UTILIZZO

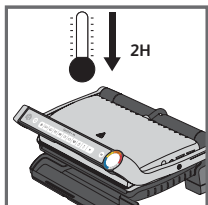


1



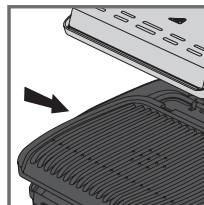
2

1. Spegner l'apparecchio premendo il pulsante di avvio/arresto sulla maniglia.
2. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.
3. Lasciare raffreddare per almeno 2 ore. Per evitare ustioni accidentali, lasciare raffreddare completamente il grill prima di pulirlo.

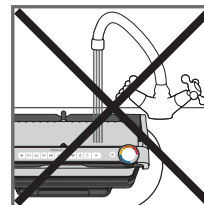


3

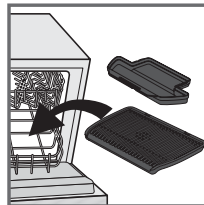
PULIZIA



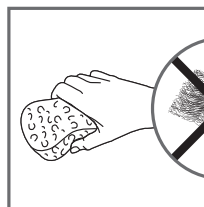
1



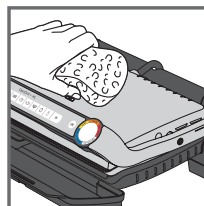
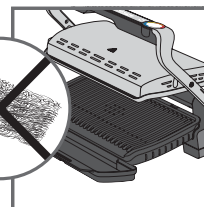
2



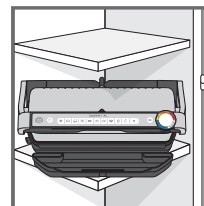
3



4



5



6

1. Prima di pulire l'apparecchio, sbloccare e rimuovere le piastre e i vassoi raccogliogocce per evitare di danneggiare la superficie di cottura. Scolare i vassoi raccogliogocce e lavarli con acqua calda e sapone, quindi asciugarli accuratamente con un panno di carta.
2. Non immergere il corpo del grill in acqua o in altri liquidi.
3. L'apparecchio e il cavo non possono essere messi in lavastoviglie. Gli elementi riscaldanti, le parti visibili e accessibili, non devono essere puliti dopo aver rimosso le piastre. Se sono molto sporchi, attendere che l'apparecchio si raffreddi completamente e pulirli con un panno asciutto.
4. Se non si desidera lavare le piastre di cottura e i vassoi raccogliogocce in lavastoviglie, usare acqua calda e del detersivo per piatti, quindi risciacquare accuratamente per rimuovere ogni residuo. Asciugare accuratamente con un panno di carta.
Non usare spugne abrasive o metalliche o prodotti di pulizia abrasivi per pulire l'apparecchio; usare esclusivamente spugne in nylon o non metalliche.
5. Per pulire il coperchio del grill, strofinare con una spugna bagnata e calda e asciugare con un panno morbido e asciutto.
6. Assicurarsi sempre che il grill sia pulito e asciutto prima di riporlo.

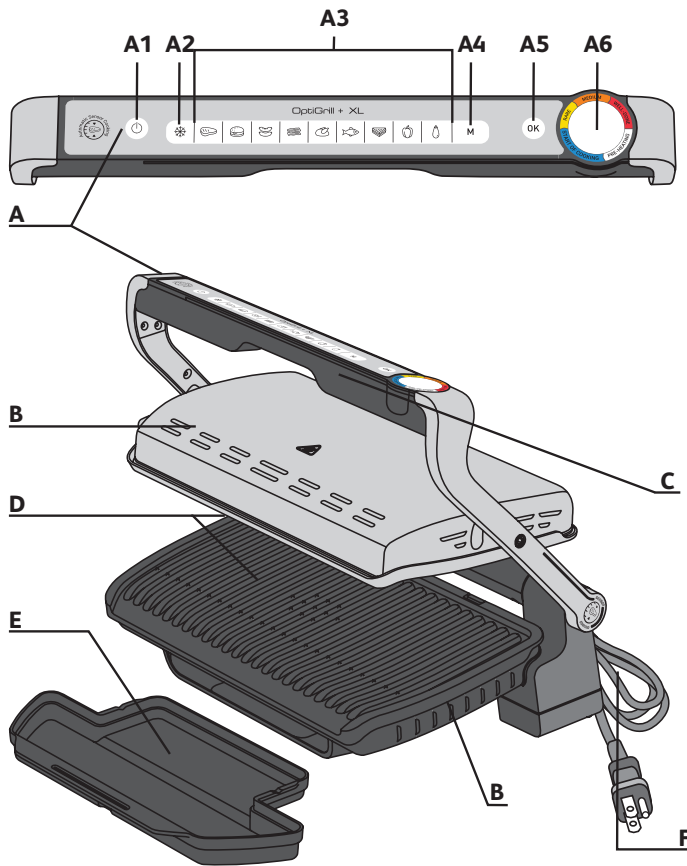
Tutte le operazioni di riparazione devono essere eseguite da un centro di assistenza autorizzato.

Guida alla risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Soluzione
Il pulsante  lampeggia +  L'indicatore è acceso di blu + Il pulsante  lampeggia	L'apparecchio è stato acceso o è stato avviato un ciclo di cottura automatico senza pre-riscaldamento (la modalità manuale viene attivata automaticamente).	2 possible options: - Selezionare la temperatura premendo il pulsante  quindi premere il pulsante OK. Continuare la cottura ma monitorarla (modalità manuale). - Spegnere l'apparecchio, rimuovere gli alimenti, chiudere l'apparecchio, riprogrammarlo e attendere il termine del pre-riscaldamento.
L'apparecchio si spegne durante il pre-riscaldamento o la cottura.	- L'apparecchio è rimasto aperto troppo a lungo durante la cottura. - Non è stato premuto alcun pulsante al termine del pre-riscaldamento o del mantenimento al caldo.	Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente, attendere 2-3 minuti, quindi riavviare il processo. Al successivo utilizzo dell'apparecchio, assicurarsi di aprirlo e chiuderlo rapidamente per i migliori risultati di cottura. Se il problema si ripresenta, contattare il servizio clienti Tefal locale.
 L'indicatore lampeggia di viola+ Il pulsante  /  /  lampeggia + Segnale acustico intermittente	- Malf funzionamento dell'apparecchio. - L'apparecchio è stato usato o conservato in un locale troppo freddo.	Scollegare e ricollegare l'apparecchio alla presa di corrente e avviare immediatamente il pre-riscaldamento. Se il problema persiste, contattare il Servizio clienti.
L'apparecchio non emette segnali acustici.		
 L'indicatore lampeggia di viola + Il pulsante  lampeggia + Segnale acustico continuo	Malf funzionamento dell'apparecchio.	Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e contattare il Servizio clienti.
Dopo il pre-riscaldamento, gli alimenti sono stati posizionati nell'apparecchio e l'apparecchio è stato chiuso  ma l'indicatore rimane acceso di bianco e il ciclo di cottura non si avvia.	Lo spessore degli alimenti all'interno dell'apparecchio supera i 4 cm.	Lo spessore degli alimenti non deve superare i 4 cm.
	La griglia non è stata aperta completamente durante il posizionamento degli alimenti.	Aprire completamente la griglia e richiuderla.
	L'apparecchio non rileva gli alimenti al suo interno. Se "OK" lampeggia, la quantità di alimenti è insufficiente.	Confermare l'attivazione del ciclo di cottura premendo il pulsante .
L'apparecchio si avvia in modalità manuale +  L'indicatore lampeggia di rosso. + il pulsante di controllo della temperatura  e la spia  sono accesi	Il pre-riscaldamento è stato interrotto.	- Monitorare periodicamente la cottura (modalità manuale). Oppure - Spegnere la griglia, rimuovere gli alimenti, chiudere la griglia, selezionare il programma di cottura desiderato e attendere il termine del pre-riscaldamento.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

• Περιγραφή	64
• Ένδειξη επιπέδου μαγειρέματος	65
• Πριν από την πρώτη χρήση	66
• Θέση σχάρας	67
α) Χρήση αυτόματου προγράμματος	67
β) Χρήση μη αυτόματης λειτουργίας	70
γ) Οδηγός μαγειρέματος	71
• Τέλος χρήσης	72
• Καθαρισμός	73
• Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων	74



ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

A Πίνακας ελέγχου

A1 Κουμπί έναρξης/διακοπή λειτουργίας

A2 Λειτουργία για κατεψυγμένα Προγράμματα ψησίματος

64

A4

Μη αυτόματη λειτουργία με 4 ρυθμίσεις θερμοκρασίας, βλέπε ειδικές οδηγίες γρήγορης έναρξης για τη μη αυτόματη λειτουργία

A5

Κουμπί OK

A6

Ένδειξη επιπέδου ψησίματος

B

Κεντρική μονάδα της συσκευής

C Λαβή

D

Πλάκες ψησίματος

E

Δίσκος περισυλλογής λιπών

F

Καλώδιο ρεύματος

ΕΝΔΕΙΞΗ ΕΠΙΠΕΔΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Προθέρμανση



Λευκή ενδεικτική λυχνία: προθέρμανση σε εξέλιξη

>



Σταθερή λευκή λυχνία και ήχος "μπιπ": έτοιμο για μαγείρεμα

Χρόνος



Πρώτο επίπεδο μαγειρέματος σε εξέλιξη



Πρώτο επίπεδο μαγειρέματος ολοκληρώθηκε



Βαθμός Σενιόν σε εξέλιξη



Βαθμός Σενιόν ολοκληρώθηκε



Βαθμός "Σενιόν προς μέτριο" σε εξέλιξη



Βαθμός "Σενιόν προς μέτριο" ολοκληρώθηκε

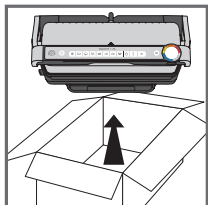


Βαθμός Καλοψημένο σε εξέλιξη

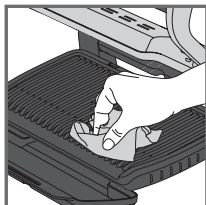


Βαθμός Καλοψημένο ολοκληρώθηκε

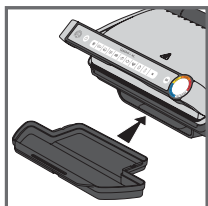
Για κάθε αυτόματο πρόγραμμα, το OptiGrill σας ενημερώνει πότε το φαγητό σας έχει φτάσει στο επιθυμητό επίπεδο μαγειρέματος. Όταν φτάσετε σε ένα επίπεδο μαγειρέματος, η ένδειξη στη λυχνία είναι σταθερή και η σχάρα εκπέμπει έναν ήχο "μπιπ" για να σας ειδοποιήσει.



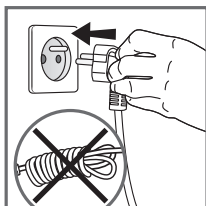
1



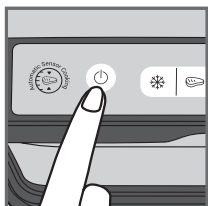
2



3



4



5

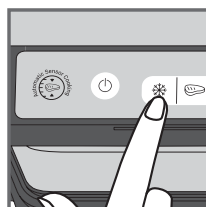
1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, τα αυτοκόλλητα και τα βοηθητικά εξαρτήματα από το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής. Παρέχονται πρόσθετα χρωματιστά αυτοκόλλητα δακτύλων. Μπορείτε να κολλήσετε την γλώσσα της επιλογής σας στον αρχικό χρωματιστό δακτύλιο.
2. Προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, καθαρίστε προσεκτικά τις πλάκες με ζεστό νερό και λίγο υγρό πιάτων, ξεπλύνετε και στεγνώστε προσεκτικά.
3. Τοποθετήστε τους αποσπώμενους δίσκους συλλογής υγρών μπροστά και πίσω από τη συσκευή.
4. Βεβαιωθείτε πως οι επάνω και κάτω πλάκες είναι σωστά τοποθετημένες στο προϊόν. Μην ενεργοποιείτε την προθέρμανση χωρίς τις πλάκες. Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα (το καλώδιο πρέπει να είναι πλήρως ξετυλιγμένο).
5. Πατήστε το κουμπί Ενεργοποίησης/ Απενεργοποίησης.

Προσοχή: Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν τρόφιμα ανάμεσα στις πλάκες

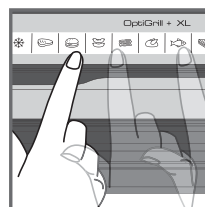
1. ΘΈΣΗ ΣΧΆΡΑΣ

Α) ΧΡΗΣΗ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣΜ

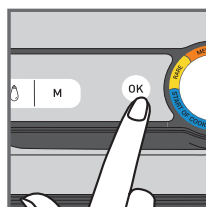
9 αυτόματα προγράμματα: κόκκινο κρέας, μπέργκερ, λουκάνικο, μπέικον, κοτόπουλο, ψάρι, σάντουιτς, μελιτζάνα, ματάτα



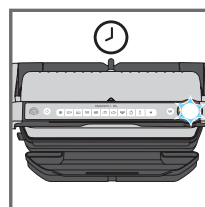
1



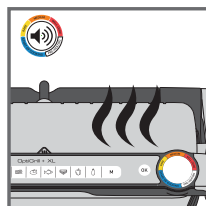
2



3



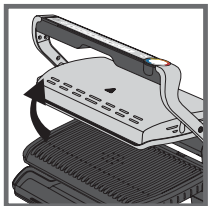
4



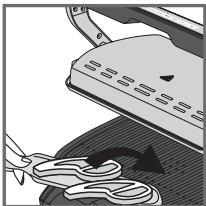
5

1. Εάν το φαγητό που επιθυμείτε να μαγειρέψετε είναι κατεψυγμένο, πιάστε το αντίστοιχο κουμπί. Αυτή η λειτουργία είναι διαθέσιμη μόνο κατά το μαγείρεμα με αυτόματα προγράμματα και όχι στη μη αυτόματη λειτουργία.
2. Επιλέξτε το κατάλληλο πρόγραμμα μαγειρέματος ανάλογα με τον τύπο φαγητού που επιθυμείτε να μαγειρέψετε.
Μια συμβουλή, ειδικά για το κρέας: Το αποτέλεσμα του ψησίματος στα αυτόματα προγράμματα εξαρτάται από το είδος, το κόστος και την ποιότητα του κρέατος. Τα προγράμματα έχουν ρυθμιστεί και δοκιμαστεί για κρέας εξαιρετικής ποιότητας. Επίσης, πρέπει να λαμβάνετε υπόψη και το πάχος του κρέατος κατά το μαγείρεμα. Δεν πρέπει να μαγειρεύετε τρόφιμα με πάχος άνω των 4 cm. Εάν δεν είστε σίγουροι για το πρόγραμμα μαγειρέματος που πρέπει να χρησιμοποιήσετε, ανατρέξτε στη σελίδα 96 του οδηγού μαγειρέματος.
3. Πιάστε το κουμπί "OK": η συσκευή αρχίζει να προθερμαίνεται και η ένδειξη βαθμού ψησίματος αναβοσβήνει με λευκό χρώμα.
Σημείωση: Αν έχετε επιλέξει λάθος πρόγραμμα, απενεργοποιήστε τη συσκευή και επαναλάβετε τα βήματα.
4. Περιμένετε να ολοκληρωθεί η προθέρμανση.
5. Όταν η λυχνία βαθμού ψησίματος σταματήσει να αναβοσβήνει με λευκό χρώμα και η ψηστιέρα κάνει έναν ήχο "μπιπ", η προθέρμανση έχει ολοκληρωθεί και η συσκευή είναι έτοιμη για μαγείρεμα.
Σημείωση: Αν η συσκευή μείνει κλειστή αφού τελειώσει η προθέρμανση, το σύστημα ασφαλείας θα απενεργοποιήσει τη συσκευή μετά από ένα σύντομο χρονικό διάστημα.

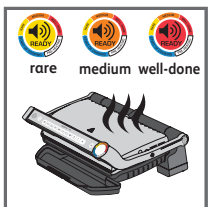
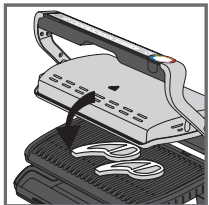
1. ΘΈΣΗ ΣΧΆΡΑΣ



6



7



8

6. Ανοίξτε την ψηστήρα και τοποθετήστε τα τρόφιμα στην πλάκα ψησίματος.

Σημειώσεις: Εάν η συσκευή μείνει ανοικτή πολλή ώρα, το σύστημα ασφαλείας θα την απενεργοποιήσει αυτόματα μετά από ένα σύντομο χρονικό διάστημα.

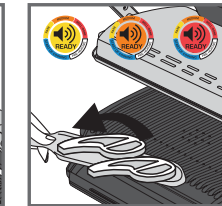
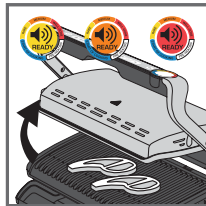
7. Κλείστε τη συσκευή για να ξεκινήσει ο κύκλος ψησίματος. Η λυχνία βαθμού ψησίματος ανάβει με μπλε χρώμα για να υποδείξει πως εκτελείται μαγείρεμα (για τα καλύτερα αποτελέσματα, μην ανοίγετε ή μετακινείτε το φαγητό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος). Η συσκευή ρυθμίζει αυτόματα τον κύκλο ψησίματος (χρόνο και θερμοκρασία) ανάλογα με το πάχος των τεμαχίων των τροφίμων και την ποσότητα.

Σημείωση για πολύ λεπτά κομμάτια φαγητού: Κλείστε τη συσκευή. Το κουμπί "OK" θα αναβοσβήσει και η ένδειξη θα παραμείνει σταθερή με λευκό χρώμα μέχρι να πατήσετε "OK". Πατήστε "OK" για να διασφαλίσετε πως η συσκευή αναγνωρίζει το φαγητό και πως ο κύκλος μαγειρέματος εκκινείται.

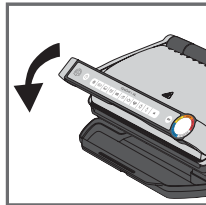
8. Σύμφωνα με το βαθμό μαγειρέματος, η ενδεικτική λυχνία αλλάζει χρώμα. Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, ένας ήχος "μπιπ" σας ενημερώνει κάθε φορά που έχει επιτευχθεί ένα επίπεδο μαγειρέματος. Όταν η ενδεικτική λυχνία είναι κίτρινη και ακούγεται ένας ήχος "μπιπ", το φαγητό σας είναι σενιάν, όταν η ενδεικτική λυχνία είναι πορτοκαλί και ακούγεται ένας ήχος "μπιπ", το φαγητό σας είναι μέτριο και όταν η ενδεικτική λυχνία είναι κόκκινη και ακούγεται ένας ήχος "μπιπ", το φαγητό σας είναι καλοψημένο.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν θέλετε το κρέας αρκετά σενιάν, απομακρύνετε το κρέας όταν η λυχνία βαθμού ψησίματος γίνει σταθερό μπλε. Να έχετε υπόψη ότι, ειδικά για το κρέας, τα αποτελέσματα του ψησίματος είναι φυσιολογικό να διαφέρουν ανάλογα με το είδος, την ποιότητα και την προέλευση του τροφίμου.

1. ΘΈΣΗ ΣΧΆΡΑΣ



9



10

9. Όταν το χρώμα που αντιστοιχεί στο επιθυμητό επίπεδο μαγειρέματος γίνει σταθερό και ακουστεί ο ήχος "μπιπ", ανοίξτε τη συσκευή και αφαιρέστε το φαγητό σας.

Σημείωση: Εάν επιθυμείτε να μαγειρέψετε φαγητό για διαφορετικά προσωπικά γούστα, ανοίξτε την ψηστήρα και απομακρύνετε το φαγητό όταν φτάσει στον επιθυμητό βαθμό και κατόπιν κλείστε την ψηστήρα και συνεχίστε με το μαγείρεμα άλλων τροφίμων. Το πρόγραμμα θα συνεχίσει τον κύκλο μαγειρέματος μέχρι να φτάσει στο τελικό επίπεδο.

10. Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, αφαιρέστε το φαγητό και κλείστε τη συσκευή. Ο πίνακας ελέγχου θα φωτιστεί και θα περάσει σε λειτουργία επιλογής προγράμματος.

Σημείωση: Εάν δεν επιλεγεί κανένα πρόγραμμα, το σύστημα ασφαλείας θα απενεργοποιήσει αυτόματα τη συσκευή μετά από ένα σύντομο χρονικό διάστημα.

Λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας

Όταν επιτευχθεί το κόκκινο επίπεδο, το μαγείρεμα έχει ολοκληρωθεί, η συσκευή ενεργοποιεί αυτόματα τη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας, η ενδεικτική λυχνία είναι κόκκινη και η συσκευή ξεκινάει να εκπέμπει έναν ήχο "μπιπ" κάθε 20 δευτερόλεπτα. Εάν υπάρχει φαγητό στην ψηστήρα, θα συνεχίσει να μαγειρεύεται όσο κρύνουν οι πλάκες ψησίματος. Μπορείτε να απενεργοποιήσετε τον ήχο "μπιπ" πατώντας το κουμπί "OK".

Σημείωση: Το σύστημα ασφαλείας θα απενεργοποιήσει τη συσκευή αυτόματα μετά από ένα σύντομο χρονικό διάστημα.

Μαγείρεμα δεύτερης δόσης αμέσως:

Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα της πρώτης δόσης φαγητού:

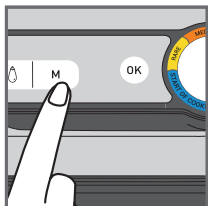
- Εξασφαλίστε ότι η συσκευή έχει κλείσει και πως δεν υπάρχει φαγητό στο εσωτερικό.
- Επιλέξτε το πρόγραμμα μαγειρέματος (αυτό το βήμα είναι απαραίτητο, ακόμα και αν το πρόγραμμα είναι αυτό του ολοκληρωμένου μαγειρέματος), όπως και με τα φαγητά που έχετε μαγειρέψει προηγουμένως.
- Πατήστε το κουμπί "OK" για να ξεκινήσει η προθέρμανση. Κατά την προθέρμανση, η λυχνία βαθμού ψησίματος θα αναβοσβήνει με λευκό χρώμα.
- Όταν ολοκληρωθεί η προθέρμανση, θα ακουστεί ένα "μπιπ" από τη συσκευή και η ενδεικτική λυχνία θα παραμείνει σταθερή με λευκό χρώμα.
- Η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση, όταν ολοκληρωθεί η προθέρμανση. Ανοίξτε την ψηστήρα και τοποθετήστε το φαγητό στο εσωτερικό της συσκευής.

Σημαντικό:

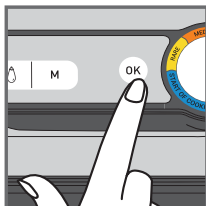
- Λάβετε υπόψη πως για κάθε νέα δόση απαιτείται προθέρμανση. Πριν την προθέρμανση, βεβαιωθείτε πως η συσκευή έχει κλείσει και πως δεν υπάρχει φαγητό στο εσωτερικό. Περιμένετε να ολοκληρωθεί η προθέρμανση προτού ανοίξετε την ψηστήρα και τοποθετήσετε φαγητό στο εσωτερικό της.
- Εάν ο νέος κύκλος προθέρμανσης ξεκινήσει αμέσως μετά το τέλος του προηγούμενου κύκλου, ο χρόνος προθέρμανσης θα είναι μικρότερος.

1. ΘΈΣΗ ΣΧΆΡΑΣ

Β) ΧΡΉΣΗ ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΊΑΣ



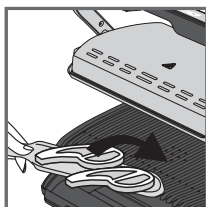
1



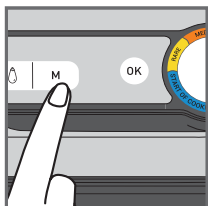
2



3



4



5



6

- Επιλέξτε τη μη αυτόματη λειτουργία και τη θερμοκρασία μαγειρέματος πατώντας το "M" πολλές φορές μέχρι το χρώμα να αντιστοιχεί με την επιθυμητή θερμοκρασία

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

- Πιέστε "OK" για να ξεκινήσετε την προθέρμανση. Η λυχνία βαθμού ψησίματος αναβοσβήνει με το επιλεγμένο χρώμα: προθέρμανση σε εξέλιξη. Περιμένετε μέχρι να ολοκληρωθεί η προθέρμανση.
- Όταν η επιθυμητή θερμοκρασία επιτευχθεί, η λυχνία σταματάει να αναβοσβήνει και η ψηστιέρα εκπέμπει έναν ήχο "μπιπ": η ψηστιέρα είναι έτοιμη για μαγείρεμα.
- Προσθέστε το φαγητό στην ψηστιέρα και η διαδικασία μαγειρέματος θα ξεκινήσει.
- Μπορείτε να προσαρμόσετε τη θερμοκρασία κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος.
- Παρατηρείτε το μαγείρεμα του φαγητού και αφαιρέστε το, όταν επιτευχθεί το επιθυμητό επίπεδο μαγειρέματος.

1. ΘΈΣΗ ΣΧΆΡΑΣ

Γ) ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

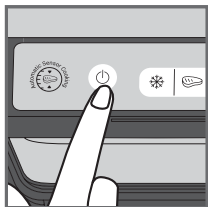
9 ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

	ΈΝΔΕΙΞΗ ΕΠΙΠΕΔΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ			
ΜΟΣΧΑΡΙ	Σχεδόν ωμό (Μπιλε)	Σενιάν	Μέτριο	Καλοψημένο
ΜΠΕΡΓΚΕΡ	-	Σενιάν	Μέτριο	Καλοψημένο
ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ	-	-	-	Καλοψημένο
ΜΠΕΙΚΟΝ	-	-	Μέτριο	Τραγανό
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	-	-	-	Καλοψημένο
ΨΑΡΙ	-	Μέτριο	Μέτριο προς καλοψημένο	Καλοψημένο
Σ'ΑΝΤΟΥΙΤΣ	-	Ελαφρώς ψημένο	Ψημένο	Τραγανό
ΠΙΠΕΡΙΑ	-	-	Ελαφρώς ψημένο	Ψημένο
ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ	-	-	-	Καλοψημένο

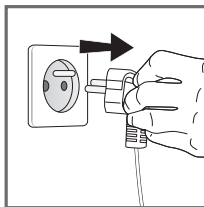
ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΣΤΗ ΘΈΣΗ ΣΧΆΡΑΣ

	180-195°C	220-235°C	265-285°C
ΠΑΤΑΤΕΣ			
ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ/ΚΟΛΟΚΥΘΑ			
ΝΤΟΜΑΤΕΣ			
ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ			
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ			
ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ			
ΜΠΡΟΚΟΛΑ			
ΚΑΡΟΤΑ			
ΜΑΡΑΘΟΣ			
ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΕΣ			
ΜΗΛΑ ΣΕ ΦΕΤΕΣ			
ΑΝΑΝΑΣ			
ΡΟΔΑΚΙΝΑ			
ΧΟΙΡΙΝΟ			
ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ			

ΤΕΛΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

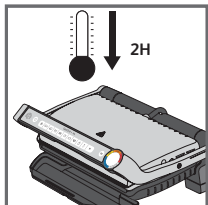


1



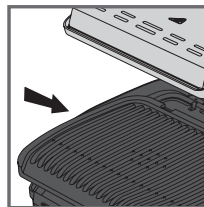
2

1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή, πατώντας το κουμπί on/off στη χειρολαβή.
2. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.
3. Επιτρέψτε να κρυώσει τουλάχιστον για 2 ώρες. Για να αποφευχθεί ο κίνδυνος εγκαύματος, αφήστε την ψηστιέρα να κρυώσει καλά πριν την καθαρίσετε.

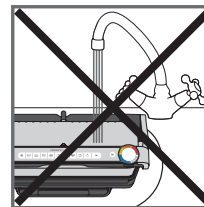


3

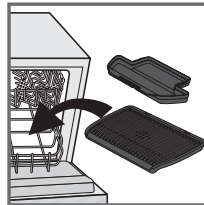
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ



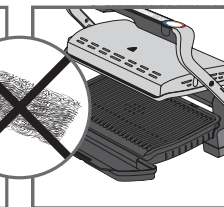
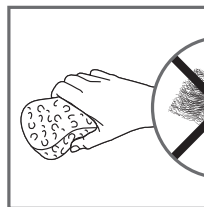
1



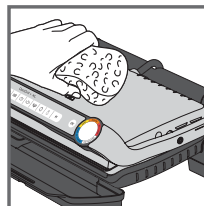
2



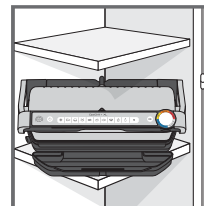
3



4



5



6

1. Πριν το καθάρισμα, ξεκλειδώστε και αφαιρέστε τις πλάκες και τους δίσκους συλλογής υγρών για να μην προκληθεί ζημιά στην επιφάνεια μαγειρέματος. Αποστραγγίστε τους δίσκους συλλογής υγρών και πλύντε τους με νερό με μέτρια ποσότητα σαπουνιού και, στη συνέχεια, στεγνώστε τους σχολαστικά με χαρτοπετσέτα.
2. Μη βυθίζετε το σώμα της ψηστιέρας σε νερό ή άλλο υγρό.
3. Η συσκευή και το καλώδιο της δεν πρέπει να τοποθετούνται σε πλυντήριο πιάτων. Τα θερμαντικά στοιχεία και τα στοιχεία που αποκαλύπτονται και είναι προσβάσιμα αφού αφαιρεθούν οι πλάκες δεν πρέπει να καθαρίζονται. Αν είναι πολύ βρώμικα, περιμένετε να κρυώσει τελείως η συσκευή και καθαρίστε τα με ένα στεγνό πανί.
4. Εάν δεν επιθυμείτε να πλύνετε τις πλάκες ψησίματος και τους δίσκους συλλογής υγρών στο πλυντήριο πιάτων, χρησιμοποιήστε καυτό νερό και λίγο υγρό πιάτων για καθάρισμα και, στη συνέχεια, ξεπλύνετε τα σχολαστικά για να αφαιρέσετε τυχόν κατάλοιπα. Στεγνώστε τα προσεκτικά με χαρτοπετσέτα. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγαράκια, σύρμα ή διαβρωτικά καθαριστικά για να καθαρίσετε οποιοδήποτε τμήμα της ψηστιέρας. Χρησιμοποιήστε μόνο νάιλον ή μη μεταλλικά σφουγγαράκια.
5. Για να καθαρίσετε το κάλυμμα της ψηστιέρας, σκουπίστε το με ένα σφουγγάρι βουτηγμένο σε ζεστό νερό και σκουπίστε το με ένα μαλακό στεγνό πανί.
6. Εξασφαλίστε πάντα ότι η ψηστιέρα είναι καθαρή και στεγνή πριν την αποθήκευση.

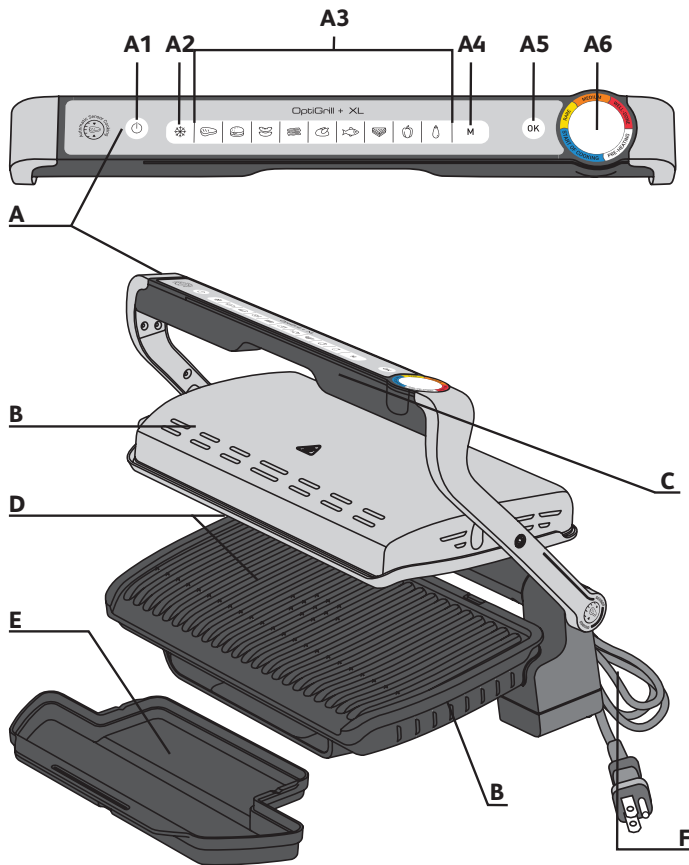
Τυχόν επισκευές πρέπει να πραγματοποιούνται από εγκεκριμένο εκπρόσωπο σέρβις.

Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Το κουμπί  αναβοσβήνει +  η ένδειξη είναι σταθερά αναμμένη μπλε + Κουμπί  αναβοσβήνει	• Θέση σε λειτουργία της συσκευής ή εκκίνηση ενός κύκλου αυτόματου ψησίματος, με τρόφιμα και χωρίς προθέρμανση πιακών (ενεργοποιείται αυτόματα η μη αυτόματη λειτουργία).	• 2 πιθανές επιλογές: – Επιλέξτε τη θερμοκρασία πατώντας το κουμπί  και έπειτα το «OK». Αφήστε να ψηθούν όλα τα τρόφιμα επιβλέποντας την πρόοδο του ψησίματος (επειδή χρησιμοποιείται η μη αυτόματη λειτουργία). – Σταματήστε τη συσκευή, βγάλτε τα τρόφιμα, κλείστε σωστά τη συσκευή, επαναπρογραμματίστε την και περιμένετε το τέλος της προθέρμανσης.
Η συσκευή σταματά μόνη της κατά τον κύκλο της προθέρμανσης ή του ψησίματος.	• Η συσκευή έχει παραμείνει ανοικτή για πολλή ώρα κατά το ψήσιμο. • Η συσκευή έχει παραμείνει σε αδράνεια πολλή ώρα μετά από το τέλος της προθέρμανσης ή της διατήρησης θερμοκρασίας.	• Βγάλτε τη συσκευή από το ρεύμα, περιμένετε 2 έως 3 λεπτά και ξεκινήστε ξανά τη διαδικασία. Την επόμενη φορά που θα χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, να φροντίζετε να την ανοίγετε και να την κλείνετε γρήγορα για καλύτερα αποτελέσματα ψησίματος. Εάν το πρόβλημα παραμένει, απευθυνθείτε στο σημείο εξυπηρέτησης πελατών Tefal της περιοχής σας.
 Η ένδειξη είναι παλλόμενη μωβ + κουμπί  /  /  παλλόμενο + επαναλαμβανόμενο μπιπ	• Βλάβη της συσκευής. • Η συσκευή έχει τοποθετηθεί ή χρησιμοποιηθεί σε πολύ κρύο σημείο.	• Βγάλτε και ξαναβάλτε αμέσως τη συσκευή σας στο ρεύμα και ξεκινήστε ξανά ένα κύκλο προθέρμανσης. Εάν το πρόβλημα παραμένει, απευθυνθείτε στο σημείο εξυπηρέτησης πελατών.
Η συσκευή δεν παράγει πια ηχητικά σήματα.		
 Η ένδειξη είναι παλλόμενη μωβ + το κουμπί  αναβοσβήνει + συνεχές ηχητικό σήμα	• Βλάβη της συσκευής	• Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα και επικοινωνήστε με το σημείο εξυπηρέτησης πελατών σας.
Μετά από την προθέρμανση, τοποθέτησα τα τρόφιμα και έκλεισα τη συσκευή,  η ένδειξη παραμένει λευκό και το ψήσιμο δεν ξεκινά	• Τα τρόφιμά σας έχουν πάχος μεγαλύτερο από 4 cm. • Δεν ανοίξατε τη σχάρα εντελώς για να τοποθετήσετε τα τρόφιμα. • Δεν εντοπίζονται τρόφιμα, Τα τρόφιμα είναι υπερβολικά λεπτά, αναβοσβήνει το «OK».	• Το πάχος των τροφίμων δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερο από 4 cm. • Ανοίξτε πλήρως τη σχάρα και έπειτα ξανακλείστε την. • Επιβεβαιώστε την έναρξη του ψησίματος πατώντας το κουμπί .
Η συσκευή τίθεται σε μη αυτόματη λειτουργία +  Η ένδειξη είναι παλλόμενη κόκκινη + το κουμπί  ελέγχου θερμοκρασίας και η ένδειξη  είναι σταθερά αναμμένα	• Δεν έχει περάσει ολος ο χρόνος προθέρμανσης.	• Αφήστε να ψηθούν όλα τα τρόφιμα επιβλέποντας την πρόοδο του ψησίματος (επειδή χρησιμοποιείται η μη αυτόματη λειτουργία) ή • Σταματήστε τη σχάρα, βγάλτε τα τρόφιμα, κλείστε τη σχάρα, επιλέξτε ξανά το επιθυμητό πρόγραμμα και περιμένετε το τέλος της προθέρμανσης.

SPIIS TREŚCI

• Opis	76
• Wskaźnik poziomu upieczenia	77
• Przed pierwszym użyciem	78
• Pozycja grilla	79
a) Korzystanie z programu automatycznego	79
b) Korzystanie z trybu ręcznego	82
c) Wskazówki dotyczące pieczenia	83
• Koniec użycia	84
• Czyszczenie	85
• Przewodnik po rozwiązywaniu problemów	86



OPIS

- | | | |
|---|---|-----------------------------|
| A Panel sterowania | A4 Tryb ręczny „4 ustawienia temperatury”
Patrz odpowiednia część w skróconej instrukcji. | C Uchwyt |
| A1 Przetłacznik włączony/
wyłączony | A5 Przycisk OK | D Płyty do pieczenia |
| A2 Tryb mrożonek | A6 Wskaźnik poziomu pieczenia lub temperatury | E Tacka ociekowa |
| A3 Automatyczne programy
pieczenia | B Korpus | F Przewód zasilający |

WSKAŹNIK POZIOMU UPIECZENIA

Podgrzewanie wstępne



Migające, białe
światło: trwa
podgrzewanie
wstępne



Ciągłe, białe
światło i sygnał
dźwiękowy:
gotowe do
pieczenia

Pieczenie



Pierwszy
poziom
pieczenia
w toku



Osiągnięto
pierwszy
poziom
pieczenia



Poziom
„Krwiste”w
toku



Osiągnięto
poziom
„Krwiste”



Poziom
„Średnio
wypieczone”
w toku



Osiągnięto
poziom
„Średnio
wypieczone”



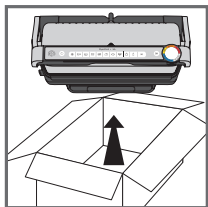
Poziom
„Dobrze
wypieczone”
w toku



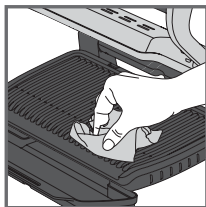
Osiągnięto
poziom
„Dobrze
wypieczone”

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

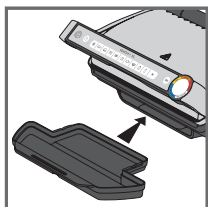
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



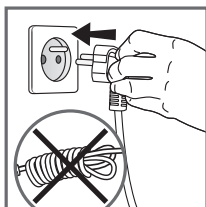
1



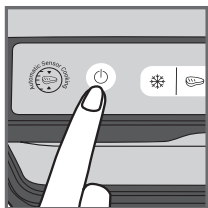
2



3



4



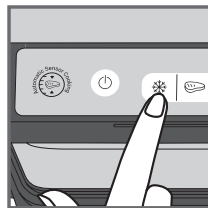
5

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

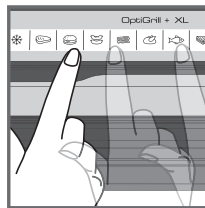
POZYCJA GRILLA

A) KORZYSTANIE Z PROGRAMU AUTOMATYCZNEGO

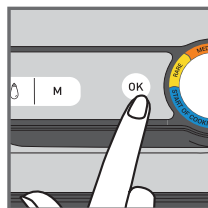
9 programów automatycznych: wolowina, burger, kielbasa, bekon, kurczak, ryby, kanapka, papryka, bakłażan



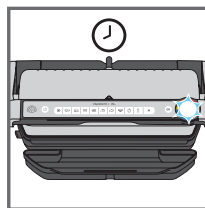
1



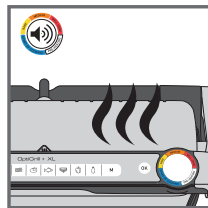
2



3



4



5

1. Jeśli produkt spożywczy, który chcesz upiec, jest zamrożony, naciśnij odpowiedni przycisk. Funkcja jest dostępna tylko w przypadku pieczenia z użyciem programów automatycznych, nie zaś w trybie ręcznym.
2. Wybierz odpowiedni program pieczenia w zależności od rodzaju potrawy, którą chcesz przygotować.

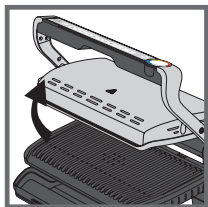
Porada dotycząca mięsa: Wyniki pieczenia z użyciem programów automatycznych mogą się różnić w zależności od pochodzenia, krojenia i jakości pieczonego jedzenia. Nasze programy zostały ustawione i przetestowane pod kątem dobrej jakości żywności.

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

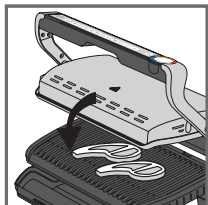
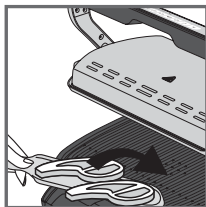
W razie wątpliwości dotyczących programu pieczenia należy zapoznać się ze stroną 71 podręcznika pieczenia.

3. Naciśnij przycisk „OK”: urządzenie rozpocznie podgrzewanie wstępne, a wskaźnik poziomu pieczenia zacznie migać na białą.
 - UWAGA:** W przypadku wybrania nieprawidłowego programu, wyłącz urządzenie i powtórz czynności.
 4. Poczekaj na zakończenie podgrzewania wstępnego.
 5. Gdy wskaźnik poziomu przestanie migać na białą, a grill wyemituje sygnał dźwiękowy, oznacza to, że podgrzewanie wstępne zakończyło się, a grill jest gotowy do pieczenia.
- Komentarze:** Jeśli po zakończeniu podgrzewania urządzenie pozostanie zamknięte, system bezpieczeństwa po chwili je wyłączy.

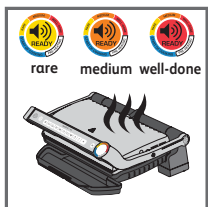
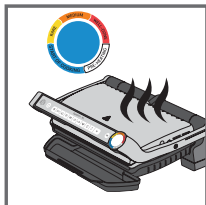
POZYCJA GRILLA



6



7



8

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

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

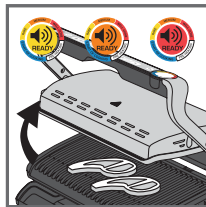
7. Zamknij urządzenie, aby rozpocząć cykl pieczenia. Wskaźnik poziomu pieczenia zmieni kolor na niebieski, sygnalizując, że pieczenie jest w toku (aby uzyskać najlepsze rezultaty, nie należy otwierać ani przesuwac jedzenia podczas pieczenia). Urządzenie automatycznie dostosowuje cykl pieczenia (czas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

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

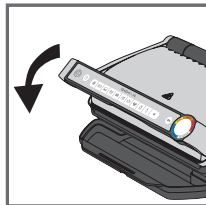
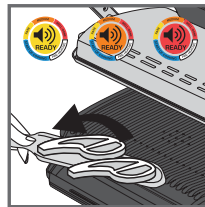
8. Wskaźnik zmienia kolor w zależności od poziomu pieczenia. Po osiągnięciu danego poziomu pieczenia pojawia się sygnał dźwiękowy. Żółty wskaźnik i sygnał dźwiękowy oznacza, że jedzenie jest krwiste, pomarańczowy wskaźnik i sygnał dźwiękowy: jedzenie jest średnio wypieczone, natomiast czerwony wskaźnik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

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

POZYCJA GRILLA



9



10

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

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

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

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

Funkcja utrzymywania ciepła

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

Uwaga: Po chwili system zabezpieczeń automatycznie wyłączy urządzenie.

Bezpośrednie pieczenie drugiej partii:

Po zakończeniu pieczenia pierwszej partii żywności:

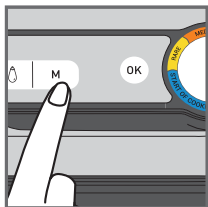
- Upewnij się, że urządzenie jest zamknięte i że w środku nie pozostały żadne produkty żywnościowe.
- Wybierz program pieczenia (krok ten jest niezbędny nawet w przypadku programu ukończonego pieczenia), tak sam, jak w przypadku produktów, które właśnie
- Naciśnij przycisk „**OK**”, aby rozpocząć podgrzewanie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

Ważne:

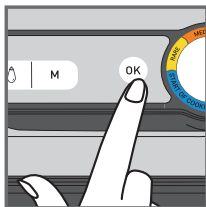
- Należy pamiętać, że każda nowa partia żywności wymaga podgrzewania. Przed rozpoczęciem podgrzewania upewnij się, że urządzenie jest zamknięte i że w środku nie pozostały żadne produkty żywnościowe. Przed otwarciem grilla i włożeniem jedzenia do środka poczekaj, aż zakończy się podgrzewanie.
- Jeśli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

POZYCJA GRILLA

B) KORZYSTANIE Z TRYBU RĘCZNEGO



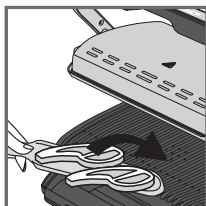
1



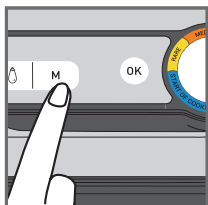
2



3



4



5



6

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

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

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

POZYCJA GRILLA

C) WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA

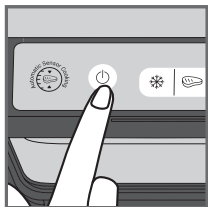
9 AUTOMATYCZNYCH PROGRAMÓW PIECZENIA

	WSKAŹNIK POZIOMU UPIECZENIA			
WOŁOWINA	Bardzo krwista (niebieski)	Krwista	Średnio	Dobrze wypieczona
BURGER		Krwista	Średnio	Dobrze wypieczona
KIEŁBASA	-	-	-	Dobrze wypieczona
BEKON	-	-	Średnio	Chrupiąca
KURCZAK	-	-	-	Dobrze wypieczona
RYBY	-	Średnio	Średnio/dobrze	Dobrze wypieczona
KANAPKA	-	Lekko wypieczone	Zgrillowana	Chrupiąca
PAPRYKA	-	-	Lekko zgrillowana	Zgrillowana
BAKŁAŻAN	-	-	-	Dobrze wypieczona

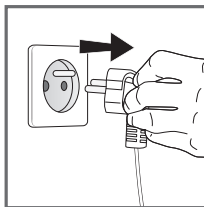
TRYB RĘCZNY W POZYCJA GRILLA

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

KONIEC UŻYCIA

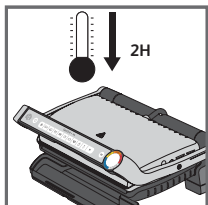


1



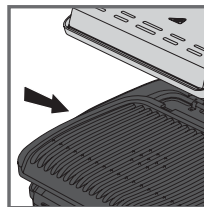
2

1. Wyłącz urządzenie, naciskając przycisk wł./wyl. na uchwyście.
2. Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.
3. Pozostaw do ostygnięcia na co najmniej 2 godziny. Aby uniknąć poparzeń, przed rozpoczęciem czyszczenia poczekaj, aż grill dokładnie ostygnie.

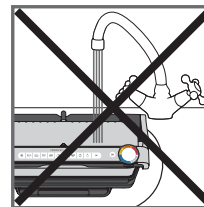


3

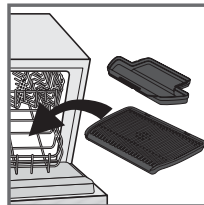
CZYSZCZENIE



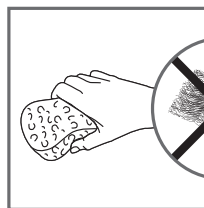
1



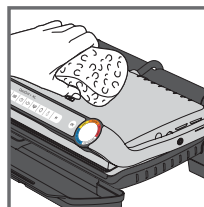
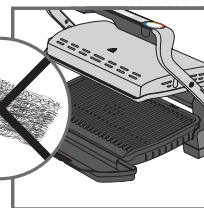
2



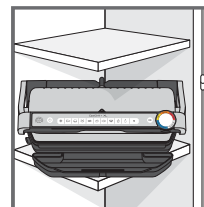
3



4



5



6

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

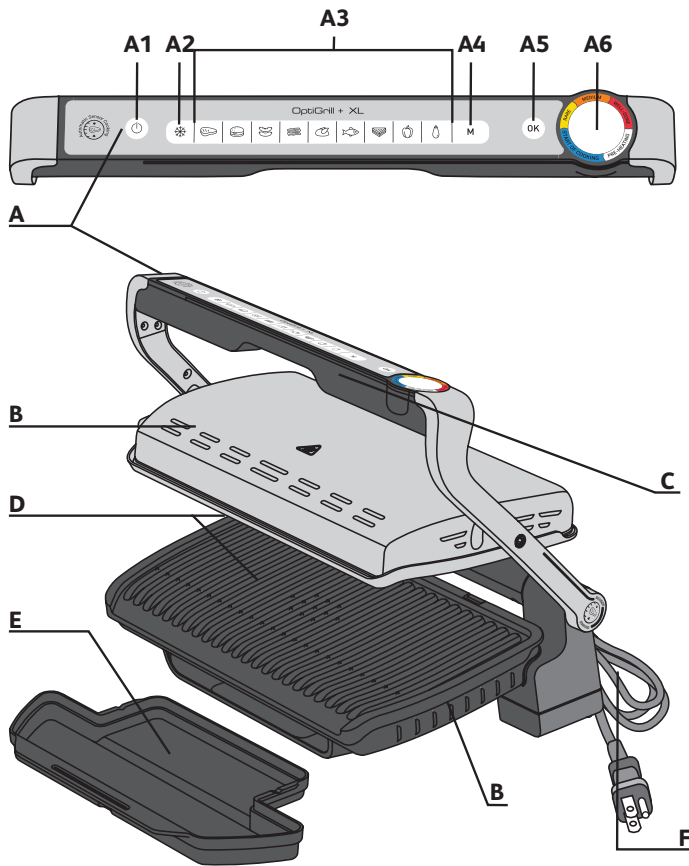
Wszelkie naprawy muszą być przeprowadzane przez upoważnionego przedstawiciela serwisu.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Przycisk  miga +  Wskaźnik świetlny niebieski – światło stałe + Przycisk  miga	Włączenie urządzenia lub rozpoczęcie automatycznego cyklu pieczenia z produktami spożywczymi i bez wstępnego nagrzewania płytek (zostaje automatycznie aktywowany tryb ręczny).	2 możliwe opcje: - Wybrać ustawienie temperatury przez naciśnięcie przycisku  i naciśnięcie przycisku OK. Pozwolić na pieczenie się, ale pod nadzorem (tryb ręczny). - Wyłączyć urządzenie, wyjąć produkty spożywcze, prawidłowo zamknąć urządzenie, ponownie je zaprogramować i odczekać, aż się nagrzeje.
Urządzenie przerywa cykl nagrzewania wstępnego lub pieczenia.	- Urządzenie było zbyt długo otwarte w czasie pieczenia. - Po zakończeniu nagrzewania lub utrzymywania temperatury urządzenie nie pracowało przez zbyt długi czas.	Odłączyć urządzenie od zasilania i zostawić na 2-3 minuty, następnie ponownie rozpocząć procedurę. Aby uzyskać optymalne efekty, następnym razem podczas używania pilnować, aby szybko otwierać i zamykać pokrywę. Jeżeli problem powtórzy się, prosimy skontaktować się z najbliższym serwisem obsługi klienta Tefal.
 Wskaźnik miga na fioletowy + Przycisk  /  /  miga + Przerywany sygnał dźwiękowy	- Usterka urządzenia. - Urządzenie przechowywane lub używane w zbyt chłodnym pomieszczeniu.	Odłączyć i podłączyć urządzenie do zasilania i natychmiast ponownie rozpocząć cykl nagrzewania wstępnego. Jeżeli problem nie ustępuje, skontaktować się z serwisem obsługi klienta.
Nie działa sygnał dźwiękowy urządzenia.		
 Wskaźnik miga na fioletowy + Przycisk  miga + Ciągły sygnał dźwiękowy	Usterka urządzenia.	Odłączyć urządzenie od zasilania – wyjąć wtyczkę – i skontaktować się z najbliższym serwisem obsługi klienta.
Po wstępnym nagraniu, do urządzenia włożono produkty spożywcze, urządzenie zostało zamknięte  ale wskaźnik świetlny pozostał biały i nie rozpoczęło się pieczenie.	- W urządzeniu jest za dużo produktów – ponad 4 cm. - Podczas wkładania produktów do środka grill nie został całkowicie otwarty. - Urządzenie nie wykrywa produktów w środku. Za małą ilość produktów, miga przycisk „OK”.	- Ilość produktów nie może przekraczać 4 cm. - Całkowicie otworzyć grill i zamknąć go ponownie. - Aby potwierdzić rozpoczęcie pieczenia, nacisnąć przycisk .
Urządzenie włączy się w trybie ręcznym. +  Wskaźnik miga na czerwono. + Świecenie przycisków sterowania temperaturą  i 	Zbyt krótki czas nagrzewania wstępnego.	- Należy monitorować pieczenie (dotyczy trybu ręcznego). - Wyłączyć grill, wyjąć produkty spożywcze, zamknąć grill, wybrać nowy program pieczenia, który ma być użyty i poczekać na zakończenie cyklu nagrzewania wstępnego.

TURINYS

• Aprašymas	88
• Kepimo lygio indikatorius	89
• Prieš naudojant pirmą kartą	90
• Keptuvo padėtis	91
a) Automatinės programos naudojimas	91
b) Rankinio režimo naudojimas	94
c) Kepimo vadovas	95
• Naudojimo pabaiga	96
• Valymas	97
• Triukšių nustatymo ir šalinimo vadovas	98



APRAŠYMAS

- | | | |
|--|--|-------------------------------|
| A Valdymo skydas | A4 Rankinis režimas „4 temperatūros nustatymai“
Žr. greitos pradžios vadovą. | C Rankena |
| A1 Įjungimo / išjungimo mygtukas | A5 OK mygtukas | D Kepimo lėkštės |
| A2 Šaldyto maisto režimas | A6 Kepimo lygio arba temperatūros indikatorius | E Nuvarvėjimo padėklas |
| A3 Automatinės kepinimo programos | B Korpusas | F Elektros laidas |

KEPIMO LYGIO INDIKATORIUS

Įkaitinimas



Mirksi balta lemputė:
įkaitinama.



Dega balta lemputė ir pasigirsta pyptelėjimas:
galima gaminti

Kepimas



Vyksta pirmasis gaminimo etapas



Pirmasis gaminimo etapas užbaigtas



Vyksta „pusšalio“ maisto gaminimo etapas



„Pusšalio“ maisto gaminimo etapas užbaigtas



Vyksta „vidutiniškai iškepusio“ maisto gaminimo etapas



„Vidutiniškai iškepusio“ maisto gaminimo etapas užbaigtas



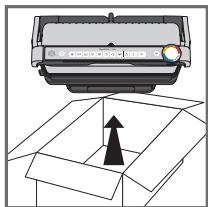
Vyksta „gerai iškepusio“ maisto gaminimo etapas



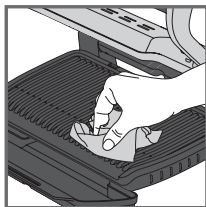
„Gerai iškepusio“ maisto gaminimo etapas užbaigtas

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

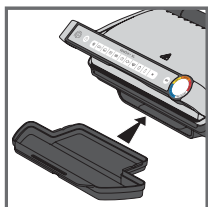
PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ



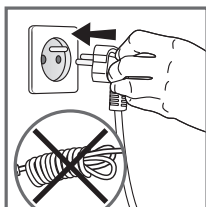
1



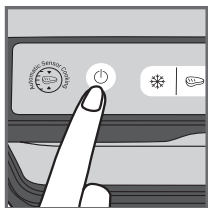
2



3



4



5

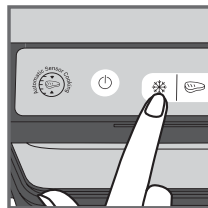
1. Iš prietaiso vidaus ir nuo išorės nuimkite visas pakavimo medžiagas, lipdukus ir kitus priedus. Kartu tiekiami papildomi spalvoti apskriti lipdukai. Ant pirminio spalvoto apkritymo galite priklijuoti pageidaujamos kalbos lipduką.
2. Prieš naudodami pirmą kartą, kruopščiai nuvalykite plokštes naudodami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

Dėmesio. Įsitinkinkite, kad tarp plokštelių nėra maisto.

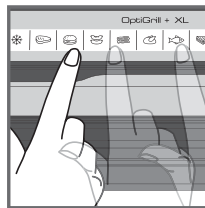
KEPTUVO PADĖTIS

A) AUTOMATINĖS PROGRAMOS NAUDOJIMAS

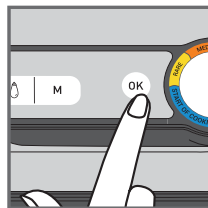
9 automatinės programos:
jautiena, mėsainis, dešrelės, soninė,
vištiena, žuvis, sumuštinis, paprika,
baklažanas



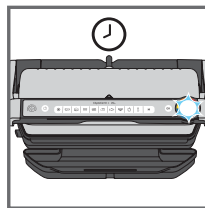
1



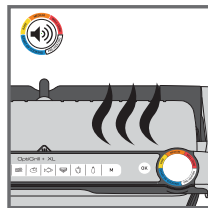
2



3



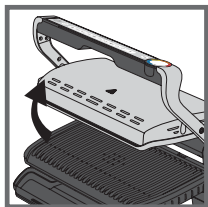
4



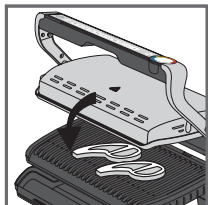
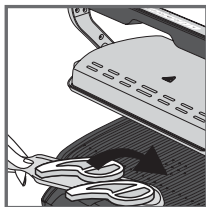
5

1. Jei maistas, kurį norite gaminti, yra užšaldytas, paspauskite atitinkamą mygtuką. Ši funkcija galima tik naudojant automatines programas, o ne rankiniu režimu.
2. Pagal keptamą maistą pasirinkite atitinkamą kepimo programą.
Patarimas, ypač tinkamas mėsa. Automatinių programų kepimo rezultatai gali skirtis priklausomai nuo kepto maisto kilmės, supaustymo ir kokybės. Programos buvo parengtos ir išbandytos su geros kokybės maistu.
Taip pat reikia atsižvelgti ir į keptos mėsos storį; nekepkite storesnio kaip 4 cm maisto.
Jei nesate tikri, kurią kepimo programą naudoti, žr. kepimo vadovo 83 psl.
3. Paspauskite mygtuką „OK“, kad prietaisas pradėtų kaiti. Mirksės baltas kepimo lygio indikatorius.
Pastaba. Jei pasirinkote netinkamą programą, išjunkite prietaisą ir pakartokite veiksmus.
4. Palaukite, kol pasibaigs įkaitinimo etapas.
5. Jei baltas kepimo lygio indikatorius nebemirksi ir išgirdote pytelėjimą, vadinasi įkaitinimas baigtas ir keptuvas yra paruoštas naudoti.
Komentaras. Jei įkaitęs prietaisas per ilgai lieka uždarytas, saugos sistema po kurio laiko jį išjungs.

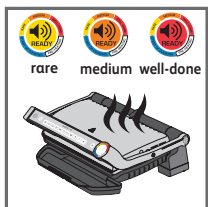
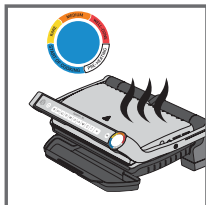
KEPTUVO PADĖTIS



6



7



8

6. Atidarykite keptuvą ir padėkite maistą ant kepimo plokštės.

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

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

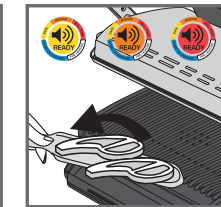
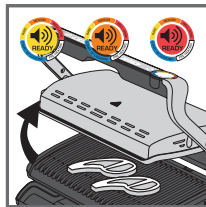
Prietaisas automatiškai pritaikys kepimo ciklą (laiką ir temperatūrą) pagal maisto storį ir kiekį.

Pastaba dėl labai plonų maisto produktų. Uždarius prietaisą mirksės mygtukas „OK“, o indikatorius degs baltą spalva tol, kol nepaspausite „OK“. Paspaudus „OK“ prietaisas atpažįsta maistą ir prasideda kepimo ciklas.

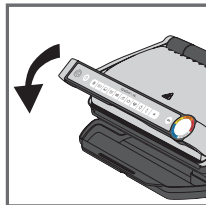
8. Indikatoriaus spalva keisis priklausomai nuo kepimo etapo. Kepant pyptelėjimas praneš jums apie kiekvieną pasibaigusį kepimo etapą. Jei indikatorius šviesa yra geltona ir pasigirsta pyptelėjimas, vadinasi jūsų maistas yra pusšalis, oranžinė ir pyptelėjimas – vidutiniškai iškepęs, o jei raudona ir pyptelėjimas – gerai iškepęs. Pastaba. Jei mėgstate itin puszelę mėsą, išimkite ją, kai kepimo lygio indikatorius degs mėlynai.

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

KEPTUVO PADĖTIS



9



10

9. Kai užsidegs pageidaujamo kepimo lygio spalvinis indikatorius ir išgirsite pyptelėjimą, atidarykite prietaisą ir išimkite maistą.

Pastaba. Jei norite gaminti maistą pagal skirtingus asmeninius skonius, galite atidaryti keptuvą ir išimti maistą, kai jis pasieks norimą lygį, o tada uždaryti jį ir toliau gaminkite kitą maistą. Programa tęs gaminimo ciklą, kol pasieks paskutinį lygį.

10. Gaminimui pasibaigus, išimkite maistą ir uždarykite prietaisą. Valdymo skydelis įsijiebs ir persijungs į „programos pasirinkimo“ režimą.

Komentaras. Jei nebus pasirinkta jokia programa, apsaugos sistema po kurio laiko automatiškai išjungs prietaisą.

Šilumos palaikymo funkcija

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

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

Kepant antrąjį maisto partiją iš karto

Iškepus pirmąją maisto dalį:

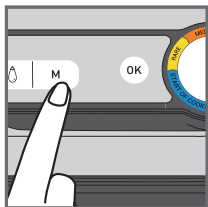
- Įsitikinkite, kad prietaisas uždarytas ir jame nėra maisto likučių.
- Pasirinkite kepimo programą (tai padaryti būtina, net jei programa užbaigė maisto gaminimą), tokią pačią kaip prieš tai kepto maisto.
- Paspauskite mygtuką „OK“, kad prietaisas įkaištų. Įkaitinimo metu spalvinis kepimo lygio indikatorius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

Svarbu.

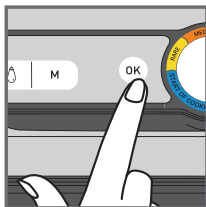
- Pažymėtina, kad įkaitinimas bus reikalingas kiekvienai naujai maisto partijai. Prieš įkaitinimą įsitikinkite, kad prietaisas uždarytas ir jame nėra maisto likučių. Prieš atidarydami keptuvą ir sudėdami į ją maistą palaukite, kol pasibaigs įkaitinimas.
- Jei naujas įkaitinimo ciklas pradedamas vos pasibaigus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

KEPTUVO PADĖTIS

B) RANKINIO REŽIMO NAUDOJIMAS



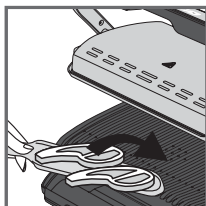
1



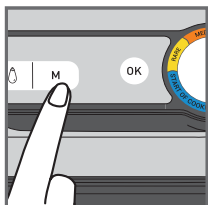
2



3



4



5



6

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

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

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

KEPTUVO PADĖTIS

C) KEPIMO VADOVAS

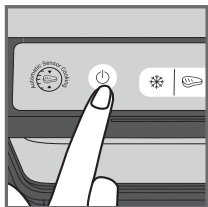
9 AUTOMATINĖS KEPIMO PROGRAMOS

	KEPIMO LYGIO INDIKATORIUS			
JAUTIENA	Labai pusžalė (mėlyna spalva)	Pusžalė	Vidutiniškai iškepusi	Gerai iškepusi
MĖSAINIS	-	Pusžalis	Vidutiniškai iškepęs	Gerai iškepęs
DEŠRELĖS	-	-	-	Gerai iškepusios
ŠONINE	-	-	Vidutiniškai iškepusi	Traškus
VIŠTIENA	-	-	-	Gerai iškepusi
ŽUVIS	-	Vidutiniškai iškepusi	Vidutiniškai-gerai iškepusi	Gerai iškepusi
SUMUŠTINIS	-	Švelniai apkeptas	Keptas	Traškus
PAPRIKA	-	-	Švelniai apkept	Keptas
BAKLAŽANAS	-	-	-	Gerai iškepusi

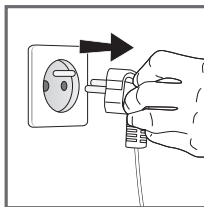
RANKINIS REŽIMAS KEPTUVO PADĖTYJE

	180-195°C	220-235°C	265-285°C
BULVĖS			
CUKINIJA / MOLIŪGAS			
POMIDORAI			
ŠPARAGAI			
GRYBAI			
SVOGŪNAI			
BROKOLIS			
NEDIDELĖS MORKOS			
PANKOLIS			
SALDŽIOSIOS BULVĖS			
OBULIŲ GRIEŽINĖLIAI			
ANANASAS			
PERSIKAS			
KIAULIENA			
JŪROS GĖRYBĖS			

NAUDOJIMO PABAIGA

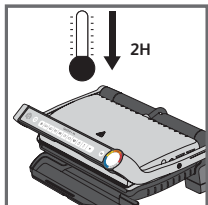


1



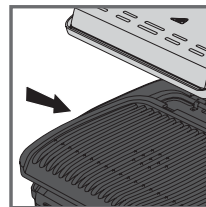
2

1. Išjunkite prietaisą paspaudę ant rankenos esantį įjungimo / išjungimo mygtuką.
2. Atjunkite prietaisą nuo elektros lizdo.
3. Palikite jį bent 2 val., kad atvėstų. Prieš valydami palaukite, kol keptuvas visiškai atvės, kad netyčia nenusidegintumėte.

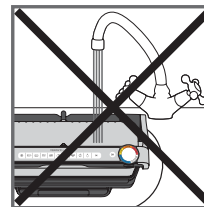


3

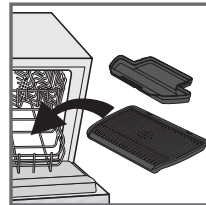
VALYMAS



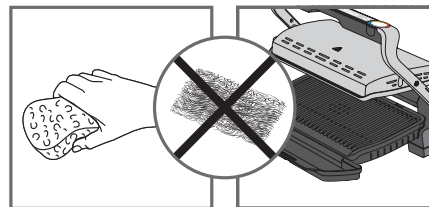
1



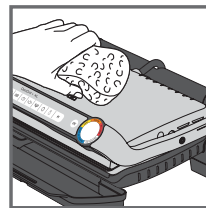
2



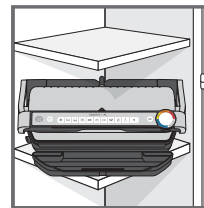
3



4



5



6

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

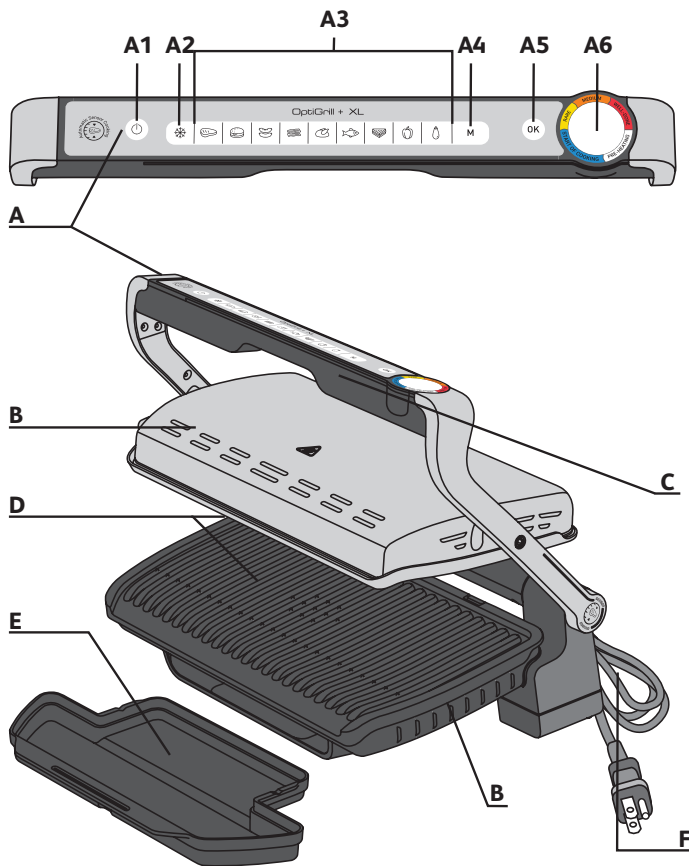
Bet kokius taisymo darbus turi atlikti įgaliotas techninės priežiūros specialistas.

Gedimų šalinimo gidas

Problema	Priežastis	Sprendimas
Mirksi  mygtukas +  Indikatoriaus švieselė ištisaidega mėlyna + Mirksi  mygtukas	Prietaisas įjungtas arba pradėtas automatinis kepimo ciklas su maistu, kai lėkštės nebuvo iš anksto įkaitintos (automatiškai įjungiamas rankinis režimas).	2 galimi pasirinkimai: - Pasirinkite temperatūros nustatymą spausdami mygtuką , o paskui spauskite OK. Leiskite kepti, bet privalote stebėti kepimą (rankiniu režimu). - Išjunkite prietaisą, išimkite maistą, tinkamai prietaisą uždarykite, perprogramuokite prietaisą ir palaukite, kol pabaigs įkaisti.
Išankstinio įkaitinimo ar kepimo metu prietaisas nustoja veikęs.	- Prietaisas per ilgai buvo atidarytas kepimo metu. - Prietaisas per ilgai buvo nenaudojamas po įkaitinimo arba per ilgai veikė šilumos palaikymo funkcija.	Išjunkite prietaisą iš lizdo ir palikite 2-3 minutėms, pradėkite iš naujo. Naudodami prietaisą kitą kartą, greitai atidarykite ir uždarykite jį, kad gautumėte geriausią rezultatą. Jei problema iškils vėl, susisiekit su vietos „Tefal“ klientų aptarnavimo padaliniu.
 Violetinė spalva žybcioja indikatoriaus švieselė + Mirksi  /  /  mygtukas + Periodinis pypsėjimas	- Prietaiso gedimas. - Prietaisas laikomas arba naudojamas kambaryje, kuriame per šalta.	Išjunkite ir iš naujo įjunkite prietaisą ir nedelsiant iš naujo pradėkite išankstinio įkaitinimo ciklą. Jei problema nedingsta, susisiekit su savo Klientų aptarnavimo padaliniu.
Prietaisas nepypsi.		
 Violetinė spalva žybcioja indikatoriaus švieselė + Mirksi  mygtukas + Nuolatinis pypsėjimas	Prietaiso gedimas.	Ištraukite prietaiso kištuką iš lizdo ir susisiekit su klientų aptarnavimo padaliniu.
Iš anksto įkaitinau prietaisą, įdėjau maistą ir uždariau prietaisą,  bet indikatoriaus švieselė dega baltas spalva, o kepimas neprasideda.	- Į prietaisą įdėto maisto storis didesnis nei 4 cm. - Keptuvas nebuvo visiškai atidarytas kai buvo dedamas maistas. - Prietaisas neaptinka įdėto maisto Maisto kiekis nėra pakankamas, mirksi mygtukas „OK“.	- Maistas neturėtų būti storesnis nei 4 cm. - Visiškai atidarykite keptuvą ir vėl jį uždarykite. - Patvir tinkite kepimo aktyvavimą spausdami mygtuką .
Prietaisas įjungs rankinį režimą. +  Indikatoriaus švieselė žybcioja raudonai. + užsifiksuoja mygtukas  temperatūros valdymas ir  švieselė.	Išankstinio įkaitinimo laikas buvo pertrauktas.	- Periodiškai stebėkite, kaip kepa (skirtas rankiniam režimui). Arba - Išjunkite keptuvą, išimkite maistą, uždarykite keptuvą, pasirinkite naują kepimo programą, kurią pageidaujate naudoti, ir palaukite, kol baigsis išankstinio įkaitinimo ciklas.

SISUKORD

• Kirjeldus	100
• Küpsetustaseme indikaator	101
• Enne esimest kasutamist	102
• Grillimisasend	103
a) Automaatprogrammi kasutamine	103
b) Käsirežiimi kasutamine	106
c) Küpsetamisjuhised	107
• Kasutamise lõpetamine	108
• Puhastamine	109
• Tõrkeotsingujuhend	110



KIRJELDUS

- | | | |
|--------------------------------------|--|-------------------|
| A Juhtpaneel | A4 Käsirežiim „4 temperatuuriseadet“
Vt spetsiaalselt käsirežiimi lühijuhendit. | C Käepide |
| A1 Toitenupp | A5 OK-nupp | D Küpsetusplaadid |
| A2 Külmutatud toidu
režiim | A6 Küpsusastme või temperatuuri märgutuli | E Rasvakogumisko |
| A3 Automaatsed
küpsetusprogrammid | B Korpus | F Toitejuhe |

KÜPSETUSTASEME INDIKAATOR

Eelsoojendus



Vilkuv
valge tuli:
eelsoojendus
on pooleli

>



Püsivalt põlev valge
tuli ja helisignaalid:
küpsetamiseks
valmis

Küpsetamine



Esimene
küpsetustase
on pooleli



Esimene
küpsetustase
on saavutatud



Tase
„vähiküpsetatud“
on pooleli



Tase
„vähiküpsetatud“
on saavutatud



Tase
„keskmiselt
küpsetatud“
on pooleli



Tase
„keskmiselt
küpsetatud“
on saavutatud



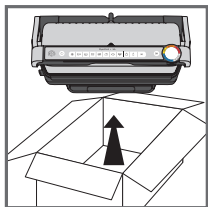
Tase
„jäbiküpsetatud“
on pooleli



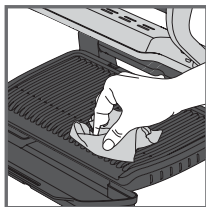
Tase
„jäbiküpsetatud“
on saavutatud

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

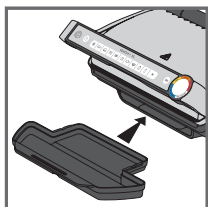
ENNE ESIMEST KASUTAMIST



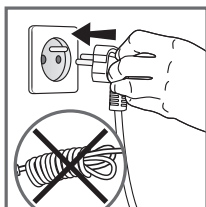
1



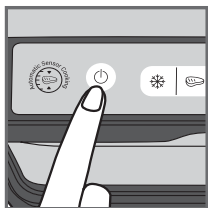
2



3



4



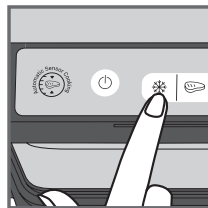
5

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

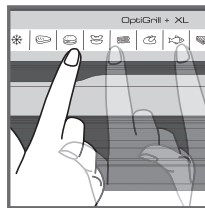
GRILLIMISASEND

A) AUTOMAATPROGRAMMI KASUTAMINE

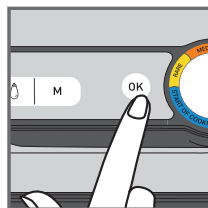
9 automaatprogrammi: veiseliha, burger, vorst, peekon, kana, kala, võileib, paprika, Baklažaan



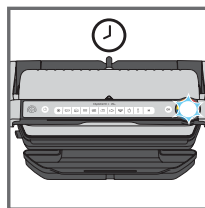
1



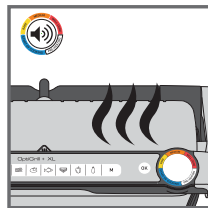
2



3



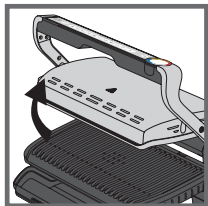
4



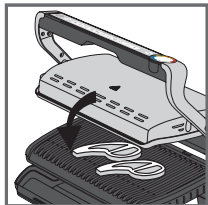
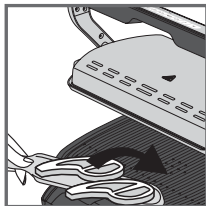
5

1. Kui toit, mida soovite küpsetada, on külmunud, vajutage vastavat nuppu. See funktsioon on saadaval ainult juhul, kui küpsetate automaatprogrammidega, mitte käsirežiimis.
2. Valige sobiv küpsetusprogramm vastavalt valmistatava toidu tüübile.
Nõuanne, eriti liha korral. Automaatprogrammi küpsetustulemused võivad sõltuda küpsetatava toidu päritolust, lõikest ja kvaliteedist. Programmid on seadistatud ja testitud kvaliteetse toidu jaoks. Samamoodi tuleb küpsetamisel arvestada liha paksusega. Üle 4 cm paksust toiduainet ei tohiks küpsetada. Kui te pole kindel, millist küpsetusprogrammi kasutada, lugege küpsetusjuhendit lk 95.
3. Vajutage nuppu „OK“: seade alustab eelsoojendust ja küpsetustaseme indikaator tuli vilgub valgelt.
NB! Kui olete valinud vale programmi, lülitage seade välja ja korra te toiminguid.
4. Oodake, kuni eelsoojendus on lõpule jõudnud.
5. Kui taseme indikaator tule valgelt vilkumine lõpeb ja grill annab helisignaali, on eelsoojendamine lõpule jõudnud ning grill on küpsetamiseks valmis.
Märkused. Kui seade jääb pärast eelsoojenduse lõppu suletuks, siis lülitab ohutussüsteem seadme mõne aja pärast välja.

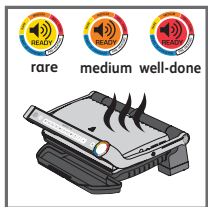
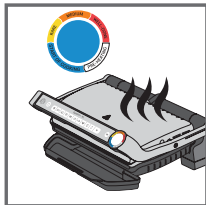
GRILLIMISASEND



6



7



8

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

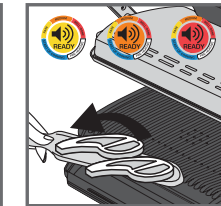
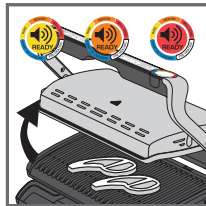
7. Küpsetusüksli alustamiseks sulgege seade. Küpsetustaseme indikaatorituli muutub siniseks, mis näitab et küpsetamine on pooleli (parimate tulemuste saamiseks ärge avage grilli ega liigutage toitu küpsetusprotsessi ajal). Seade reguleerib küpsetusüksli (aega ja temperatuuri) automaatselt vastavalt toidu paksusele ja kvaliteedile.

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

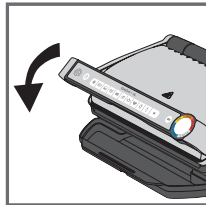
8. Indikaatorituli muudab värvi vastavalt küpsetustasemele. Kui küpsetamine on pooleli, hoiatab helisignaali teid iga kord, kui küpsetustase on saavutatud. Kui indikaatorituli on helisignaali ajal kollane, on toit väheküpsetatud, kui tuli on helisignaali ajal oranž, siis on toit keskmiselt küpsetatud,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

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

GRILLIMISASEND



9



10

9. Kui teie soovitud küpsetustasemele vastav värv jääb püsivalt põlema ja kostab helisignaali, avage seade ja eemaldage oma toit.

Märkus. Kui soovite küpsetada toitu vastavalt muudele isiklikele maitsetele, avage grill ja eemaldage toit siis, kui see on saavutanud soovitud taseme, ning sulgege grill ja jätkake ülejäänud toidu küpsetamist. Programm jätkab küpsetusüksli seni, kuni jõuab lõptasemeni.

10. Kui küpsetamine on lõpule jõudnud, eemaldage toit ja sulgege seade. Juhtpaneeli valgustus süttib ja määrab end režiimile „Programmi vaik“.

Märkused. Kui programmi valikut pole tehtud, lülitub ohutussüsteem automaatselt välja.

Soojana hoidmise funktsioon

Kui saavutatud on punane tase, on küpsetamine lõpule jõudnud, seade aktiveerib automaatselt soojana hoidmise funktsiooni, indikaatorituli on punane ja seade hakkab iga 20 sekundi järel helisignaali andma. Kui toit jäetakse grillile, jätkab see küpsemist seni, kuni küpsetusplaadid on jahtunud. Saate helisignaali inaktiveerida, kui vajutate nuppu OK.
Märkus. Ohutussüsteem lülitab seadme mõne aja pärast automaatselt välja.

Kui soovite küpsetada kohe teist portsu.

Kui esimese toiduportsu küpsetamine on lõpule jõudnud.

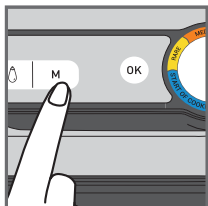
- Veenduge, et seade on suletud ja selles pole toitu.
- Valige sama küpsetusprogramm (see etapp on vajalik isegi siis, kui programm on küpsetamise lõpetanud), mida kasutasite äsja valmistatud toidu jaoks.
- Eelsoojenduse alustamiseks vajutage nuppu „OK“. Eelsoojenduse ajal vilgub väriline taseme indikaatorituli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

Oluline!

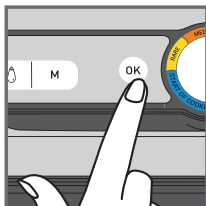
- Võtke arvesse, et eelsoojendus on vajalik enne igat uut portsu. Enne eelsoojendamist veenduge, et seade oleks suletud ja et selles poleks toitu. Enne grilli avamist ja toidu sissepanemist oodake, kuni eelsoojendus on lõppenud.
- Kui uus eelsoojendusüksel aktiveeritakse kohe pärast eelmise tsükli lõppu,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

GRILLIMISASEND

B) KÄSIREŽIIMI KASUTAMINE



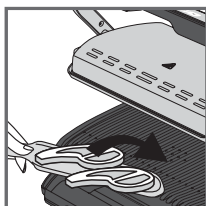
1



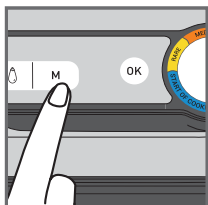
2



3



4



5



6

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

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

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

GRILLIMISASEND

C) KÜPSETAMISJUHISED

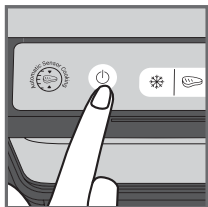
9 AUTOMAATSET KÜPSETUSPROGRAMMI

	KÜPSETUSTASEME INDIKAATOR			
VEISELIHA	Väga vähe küpsetatud (sinine)	Vähe küpsetatud	Keskmiselt küpsetatud	Läbiküpsetatud
BURGER	-	Vähe küpsetatud	Keskmiselt küpsetatud	Läbiküpsetatud
VORST	-	-	-	Läbiküpsetatud
PEEKON	-	-	Keskmiselt küpsetatud	Krõbe
KANA	-	-	-	Läbiküpsetatud
KALA	-	Keskmiselt küpsetatud	Pääaegu läbiküpsetatud	Läbiküpsetatud
VÕILEIB	-	Kergelt küpsetatud	Grillitud	Krõbe
PAPIKA	-	-	Kergelt grillitud	Grillitud
BAKLAŽAAN	-	-	-	Läbiküpsetatud

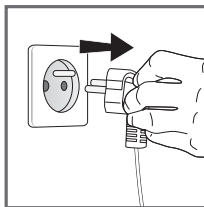
KÄSIREŽIIM GRILLIMISASENDIS

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

KASUTAMISE LÕPETAMINE

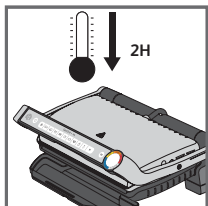


1



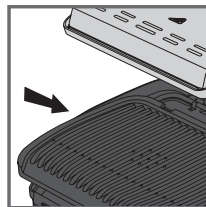
2

1. Lülitage seade sisse, vajutades käepidemel olevat toitenuppu.
2. Lahutage seade vooluvõrgust.
3. Laske sellel vähemalt 2 tundi jahtuda. Juhuslike põletuste vältimiseks laske grillil enne puhastamist täielikult jahtuda.

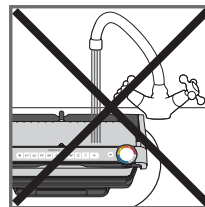


3

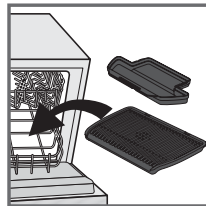
PUHASTAMINE



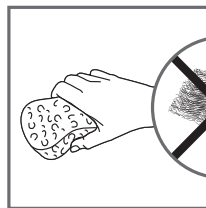
1



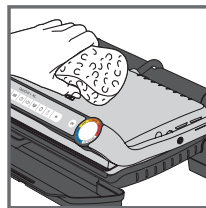
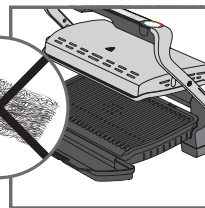
2



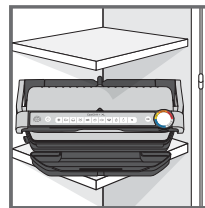
3



4



5



6

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

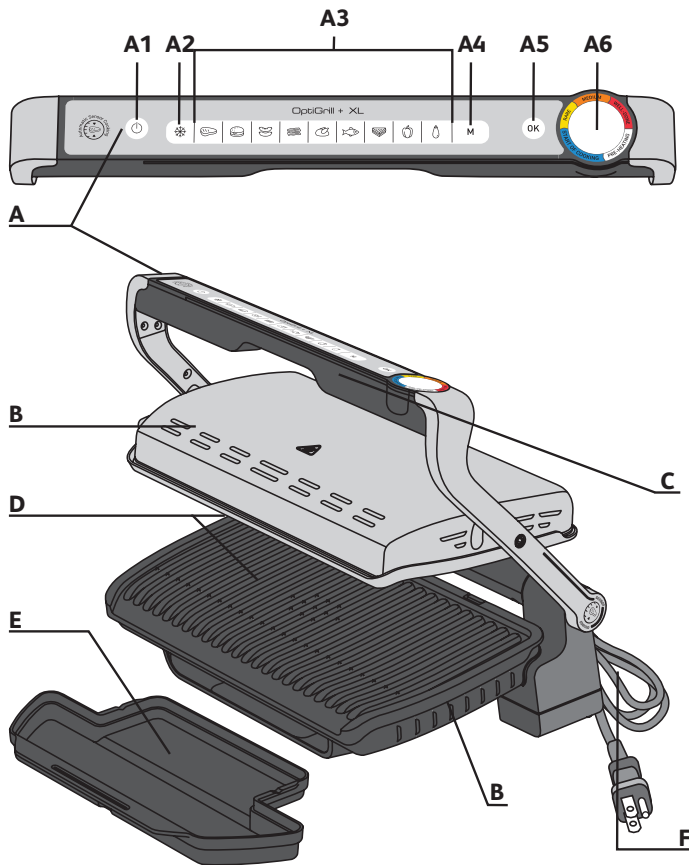
Mis tahes remonditööd peab tegema heakskiidetud hooldusesindaja.

Tõrkeotsingujuhend

Probleem	Põhjus	Lahendus
Nupp  vilgub +  märgutuli põleb sinine + Nupp  vilgub	Seadme sisselülitamine või automaatse küpsetus tsükli alustamine toiduga ilma plaate eelkuumutamata (käsirežiim lülitati automaatselt sisse)	2 võimalust: - Valige nuppu  vajutades temperatuuriseade ja vajutage seejärel OK. Laske toidul küpseda, kuid te peate küpsemist jälgima (käsirežiim). - Seisake seade, eemaldage toit, sulgege seade korralikult, valige uus programm ja oodake, kuni eelkuumus on lõppenud.
küpsetus tsükli ajal.	- Seadet on küpsetamise ajal liiga kaua lahti hoitud. - Seade on pärast eelsoojendust või toidu soojashoidmist liiga kaua ootel seisnud.	Ühendage seade vooluvõrgust lahti ja laske 2–3 minutit seista, alustage protsessi uuesti. Kui te seadet järgmine kord kasutate, avage ja sulgege see kiiresti, et saavutada parimat küpsetustulemust. Kui tõrge tekib uuesti, võtke ühendust Tefali kohaliku klienditeenindusega.
 Märgutuli vilgub lillaks + Nupp  /  /  vilgub + katkendlik helisignaal	- Seadme rike. - Seadet on hoitud või kasutatakse liiga külmas ruumis.	Ühendage seade vooluvõrgust lahti ja uuesti vooluvõrku ning alustage kohe eelkuumutustsükli. Kui tõrge jääb alles, võtke ühendust klienditeenindusega.
Seade ei anna helisignaali.		
 Märgutuli vilgub lillaks + Nupp  vilgub + pidev helisignaal	Seadme rike.	Ühendage seade vooluvõrgust lahti ja võtke ühendust klienditeenindusega.
Pärast eelkuumutust panite toidu seadmesse ja sulgesite selle,  kuid märgutuli jääb valge ja küpsetamine ei alga.	Seadmes oleva toidu paksus on üle 4 cm.	Toidu paksus ei tohi ületada 4 cm.
	Grilli ei avatud toidu sissepainemisel täielikult.	Avage grill täielikult ja sulgege see uuesti.
	Seade ei tuvasta sees toitu. Toidu kogus on liiga väike, OK vilgub.	Kinnitage küpsetamise sisselülitamine, vajutades nuppu .
lülitab sisse käsirežiimi +  märgutuli vilgub punaselt. + temperatuurinupp  M ja nupu 	Eelkuumusprotsess katkestati.	- Jälgige aeg-ajalt küpsemist (käsirežiimis kasutamise korral). Või - Seisake grill, eemaldage toit, sulgege grill, valige uus küpsetusprogramm, mida soovite kasutada, ja oodake, kuni eelkuumutustsükkel on lõppenud.

SATURA RĀDĪTĀJS

• Apraksts	112
• Gatavības līmeņa indikators	113
• Pirms pirmās lietošanas reizes	114
• Grila pozīcija	115
a) Automātiskās programmas izmantošana	115
b) Manuālā režīma izmantošana	118
c) Gatavošanas instrukcija	119
• Lietošanas beigas	120
• Tīrīšana	121
• Problēmu novēršanas instrukcija	122



APRAKSTS

- | | | |
|--|---|--|
| A Vadības pogas | A4 Manuālais režīms „4 temperatūras iestatījumi”
Skatīt manuālo ātrās lietošanas uzsākšanas rokasgrāmatu. | C Rokturis |
| A1 Ieslēgšanas/izslēgšanas poga | A5 OK poga | D Grila plāksnes |
| A2 Saldētas pārtikas gatavošanas režīms | A6 Gatavības līmeņa vai temperatūras indikators | E Paplāte pilošo tauku savākšanai |
| A3 Automātiskās gatavošanas programmas | B Korpusa | F Strāvas vads |

GATAVĪBAS LĪMEŅA INDIKATORS

Priekšsildīšana



Mirgojošs balts indikators: notiek priekšsildīšana



Pastāvīgi degošs balts indikators un skaņas signāls: gatavs lietošanai

Gatavošana



Pirmais gatavības līmenis procesā



Pirmais gatavības līmenis sasniegts



Līmenis “jēls” procesā



Līmenis “jēls” sasniegts



Līmenis “pusjēls” procesā



Līmenis “pusjēls” sasniegts



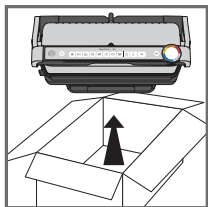
Līmenis “labi izcepts” procesā



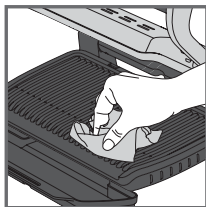
Līmenis “labi izcepts” sasniegts

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

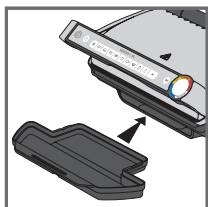
PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



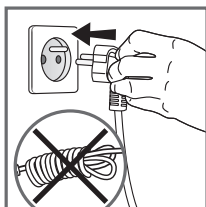
1



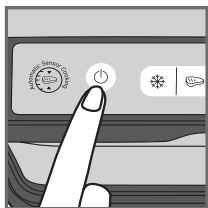
2



3



4



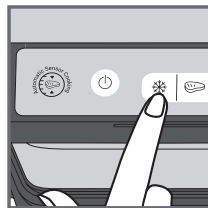
5

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

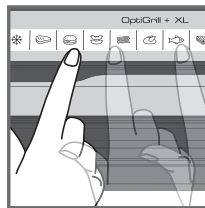
GRILA POZĪCIJA

A) AUTOMĀTISKĀS PROGRAMMAS IZMANTOŠANA

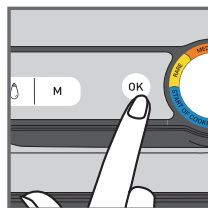
9 automātiskās programmas: liellopa gaļa, burgeru gaļa, desa, bekons, vistas gaļa, zivs, sviestmaize, paprika, Baklažāni



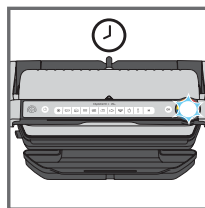
1



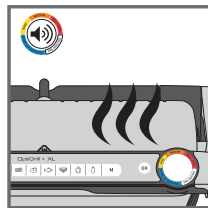
2



3



4



5

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

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

Padoms (jo īpaši attiecībā uz gaļu).

Automātisko programmu gatavošanas rezultāti var atšķirties atkarībā no gatavojamo produktu izcelsmes, sagriešanas veida un kvalitātes, jo programmas ir iestatītas un pārbaudītas, izmantojot kvalitatīvus produktus.

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

Ja nezināt, kuru gatavošanas programmu izmantot, skatiet gatavošanas instrukciju 107. lpp.

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

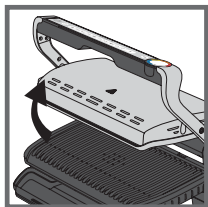
Piezīme. Ja ir atlasīta nepareizā programma, izslēdziet ierīci un atkārtojiet darbības.

4. Pagaidiet, līdz priekšsildīšana ir beigusies.

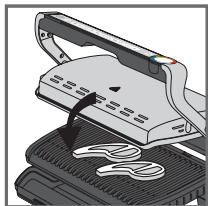
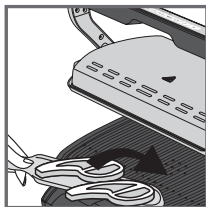
5. Kad līmeņa indikators pārstāj mirgot baltā krāsā un grils atkaņo signālu, priekšsildīšana ir beigusies un grils ir gatavs lietošanai.

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

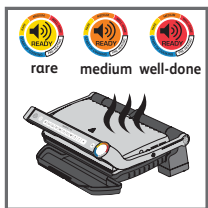
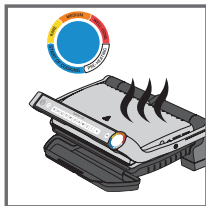
GRILA POZĪCIJA



6



7



8

6. Atveriet grilu un novietojiet produktus uz gatavošanas paplātes.

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

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

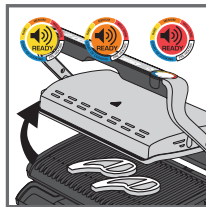
Ierīce automātiski pielāgo gatavošanas ciklu (laiku un temperatūru) atbilstoši produktu biezumam un daudzumam.

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

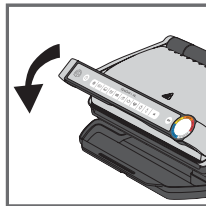
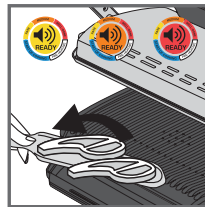
8. Indikatora gaisma maina krāsu atbilstoši gatavības līmenim. Kamēr notiek gatavošanas process, par katru sasniegto gatavības līmeni brīdina skaņas signāls. Kad indikatora gaisma ir dzeltena un atskan signāls, produkts ir jēls, oranža gaisma ar signālu norāda uz pusjēlu produktu, bet sarkana gaisma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

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

GRILA POZĪCIJA



9



10

9. Kad vēlamajam gatavības līmenim atbilstošās krāsas indikators deg pastāvīgi un atskan signāls, atveriet ierīci un izņemiet produktus.

Piezīme. Ja gatavojat cilvēkiem ar atšķirīgu gaumi, atveriet grilu un izņemiet produktus, kuri sasnieguši vēlamo gatavības līmeni, pēc tam aizveriet grilu un turpiniet pārējo produktu gatavošanu. Programma turpina gatavošanas ciklu, līdz ir sasniegts pēdējais līmenis.

10. Pēc gatavošanas beigām izņemiet produktus un aizveriet ierīci. Vadības panelis izgaismojas, un tiek automātiski ieslēgta programma izvēles režīms.

Piezīme. Ja neviena programma netiek atlasīta, drošības sistēma pēc kāda laika ierīci automātiski izslēdz.

Siltuma uzturēšanas funkcija

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

Piezīme. Drošības sistēma pēc kāda laika ierīci automātiski izslēdz.

Otrās porcijas gatavošana uzreiz pēc pirmās

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

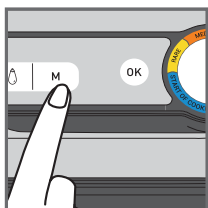
- Pārlecinieties, vai ierīce ir aizvērta un tajā nav palicis ēdiens.
- Atlasiet gatavošanas programmu (ši darbība ir jāveic, pat ja programma paliek tā pati).
- Nospiediet pogu "OK" (Labi), lai sāktu priekšsildīšanu. Priekšsildīšanas laikā gatavības līmeņa indikators mirgo baltā krāsā.
- Kad priekšsildīšana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

Svarīgi!

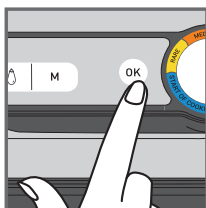
- Nemiet vērā, ka priekšsildīšana ir nepieciešama katrai jaunai porcijai. Pirms priekšsildīšanas pārlecinieties, vai ierīce ir aizvērta un tajā nav palicis ēdiens. Pagaidiet, līdz priekšsildīšana ir beigusies, pēc tam atveriet grilu un ievietojiet tajā produktus.
- Ja jaunais priekšsildīšanas cikls tiek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

GRILA POZĪCIJA

B) MANUĀLĀ REŽĪMA IZMANTOŠANA



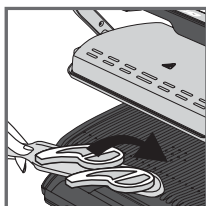
1



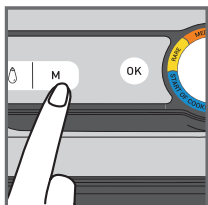
2



3



4



5



6

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

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

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

GRILA POZĪCIJA

C) GATAVOŠANAS INSTRUKCIJA

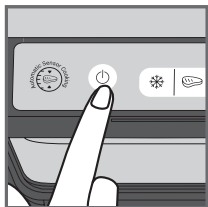
9 AUTOMĀTISKĀS GATAVOŠANAS PROGRAMMAS

	GATAVĪBAS LĪMEŅA INDIKATORS			
LIELLOPA GAĻA	Ļoti jēla (zils indikators)	Jēla	Pusjēla	Labi izcepta
BURGERU GAĻA	-	Jēla	Pusjēla	Labi izcepta
DESA	-	-	-	Labi izcepta
BEKONS	-	-	Pusjēla	Graudzēta
VISTAS GAĻA	-	-	-	Labi izcepta
ZIVS	-	Vidēji jēla	Vidēji izcepta	Labi izcepta
SVIESTMAIZE	-	Viegli apcepta	Grilēta	Graudzēta
PAPRIKA	-	-	Viegli grilēta	Grilēta
BAKLAŽĀNI	-	-	-	Labi izcepta

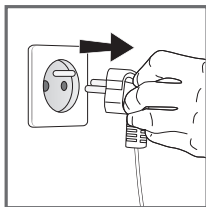
MANUĀLAIS REŽĪMS GRILA POZĪCIJĀ

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

LIETOŠANAS BEIGAS

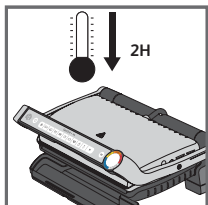


1



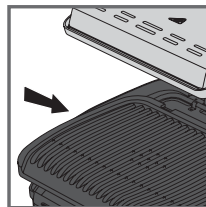
2

1. Leslīdziet ierīci, uz roktura nospiežot ieslēgšanas/izslēgšanas pogu.
2. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
3. Ļaujiet atdzist vismaz 2 stundas. Lai izvairītos no nejaušiem apdegumiem, pirms tīrīšanas ļaujiet grilam pilnībā atdzist.

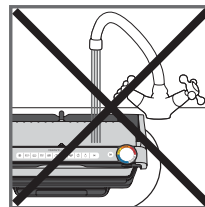


3

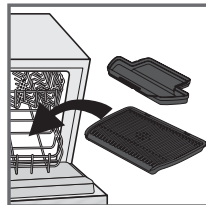
TĪRĪŠANA



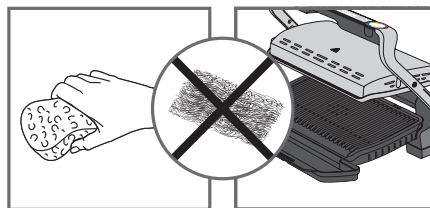
1



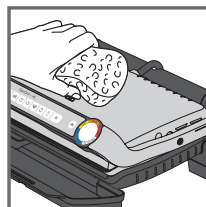
2



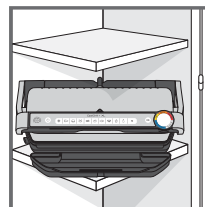
3



4



5



6

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

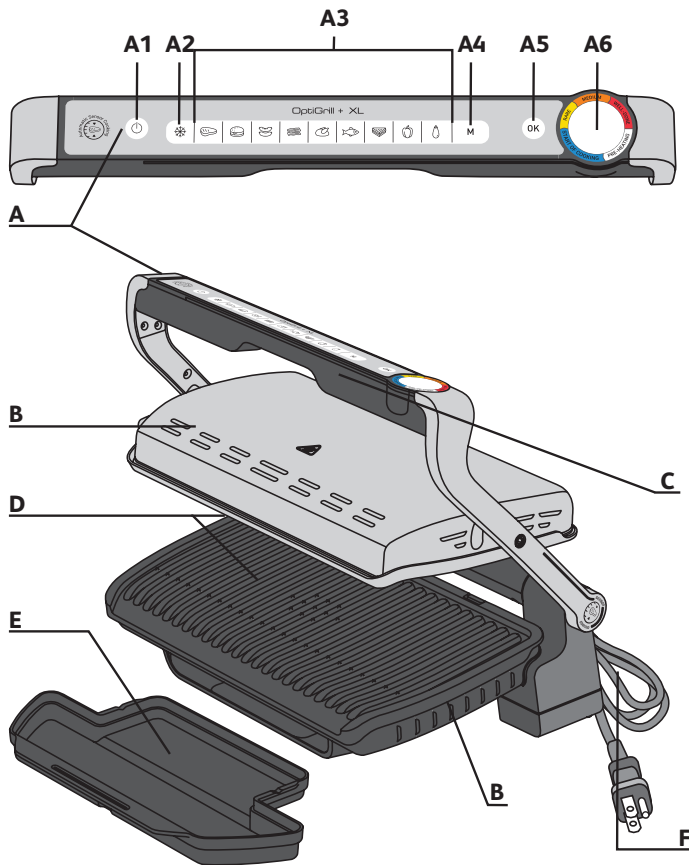
Jebkādu remontu drīkst veikt tikai pilnvarots servisa pārstāvis.

Problēmu novēršanas instrukcijas

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

OBSAH

• Popis výrobku	124
• Ukazatel úrovně přípravy	125
• Před prvním použitím	126
• Poloha pro grilování	127
a) Použití automatického programu	127
b) Použití manuálního režimu	130
c) Průvodce vařením	131
• Ukončení používání	132
• Čištění	133
• Průvodce řešením problémů	134



POPIS

- A** Ovládací panel
A1 Hlavní vypínač
A2 Režim Mražené potraviny
A3 Automatický program vaření

- A4** Manuální režim „4 nastavení teploty“
 Viz příslušná úvodní příručka.
A5 **OK** tlačítko
A6 Kontrolka úrovně vaření nebo teploty
B Těleso

- C** Rukojeť
D Varné plotny
E Odkapávací miska
F Napájecí kabel

UKAZATEL ÚROVNĚ PŘÍPRAVY

Předehřívání



Bílá kontrolka
bliká: probíhá
předehřívání



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

Vaření



Probíhá
první
úroveň
přípravy



Byla
dosázena
první
úroveň
přípravy



Probíhá
úroveň
„krvavé“



Byla
dosázena
úroveň
„krvavé“



Probíhá
úroveň
„středně
propečené“



Byla
dosázena
úroveň
„středně
propečené“



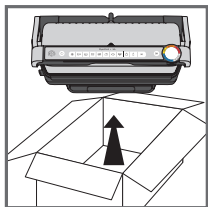
Probíhá
úroveň
„dokonale
propečené“



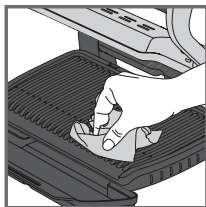
Byla dosázena
úroveň
„dokonale
propečené“

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

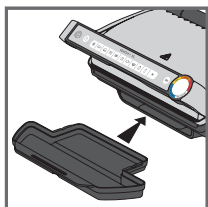
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



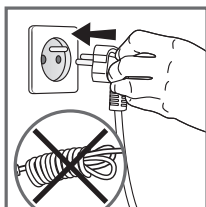
1



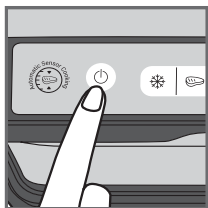
2



3



4



5

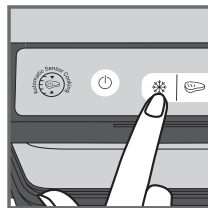
1. Odstraňte veškerý obalový materiál, nálepky a příslušenství z vnitřní i vnější strany spotřebiče. V balení jsou další barevné nalepovací kroužky. Na původní barevný kroužek můžete nalepit upřednostňovaný jazyk.
2. Před prvním použitím důkladně omyjte desky teplou vodou s malým množstvím prostředku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

Upozornění: Ujistěte se, že mezi deskami nejsou žádné potraviny.

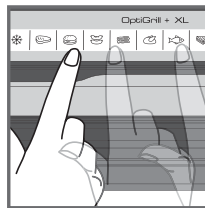
POLOHA PRO GRILOVÁNÍ

A) POUŽITÍ AUTOMATICKÉHO PROGRAMU

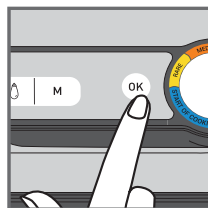
9 automatických programů:
červené maso, burger, párek, slanina,
kuřecí, ryby, sendvič, papriki, ilek



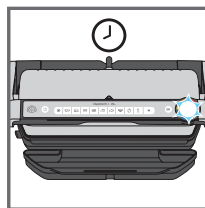
1



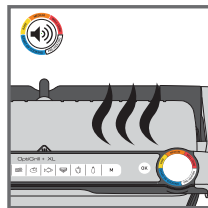
2



3



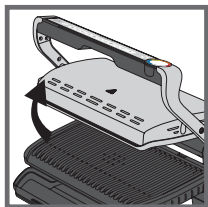
4



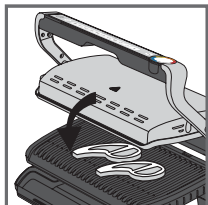
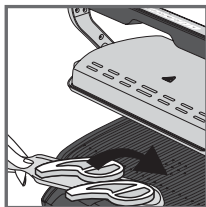
5

1. Pokud chcete připravit zmrazené potraviny, stiskněte příslušné tlačítko. Tato funkce je k dispozici pouze při použití automatických programů, nikoli v manuálním režimu.
2. Vyberte příslušný program přípravy podle typu pokrmu, které chcete připravit.
Tip, zejména pro maso: Výsledky přípravy s pomocí automatických programů se mohou lišit v závislosti na původu, druhu krájení a kvalitě připravované potraviny, přičemž programy byly nastaveny a testovány pro kvalitní potraviny. Podobně je třeba brát v úvahu tloušťku masa během přípravy. Neměli byste připravovat potraviny o tloušťce větší než 4 cm.
Pokud si nejste jisti, jaký program přípravy použít, přečtěte si průvodce vařením na straně 119.
3. Stiskněte tlačítko „OK“: spotřebič zahájí předehřívání a ukazatel úrovně přípravy začne blikat.
Poznámka: Pokud jste vybrali nesprávný program, vypněte spotřebič a opakujte uvedené kroky.
4. Počkejte na dokončení předehřívání.
5. Jakmile ukazatel úrovně přestane blikat a gril vydá zvukový signál, předehřívání je dokončeno a gril je připraven k přípravě pokrmu.
Poznámky: Pokud po dokončení předehřívání zůstane spotřebič zavřený, bezpečnostní systém jej po uplynutí určité doby vypne.

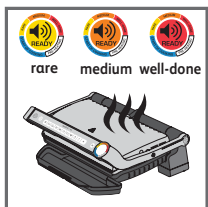
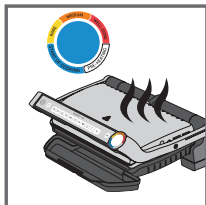
POLOHA PRO GRILOVÁNÍ



6



7



8

6. Otevřete gril a položte potraviny na varnou desku.

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

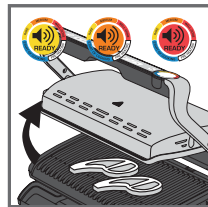
7. Zavřete spotřebič a spusťte cyklus přípravy pokrmu. Ukazatel úrovně přípravy změní barvu na modrou, což znamená, že probíhá příprava pokrmu (pro dosažení nejlepších výsledků během přípravy spotřebič neotevírejte ani nehýbejte potravinami). Spotřebič automaticky upravuje cyklus přípravy pokrmu (čas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

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

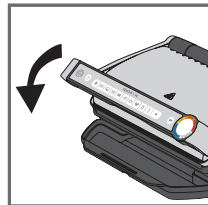
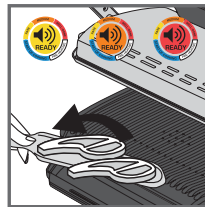
8. Ukazatel mění barvu podle úrovně přípravy. Během přípravy vás spotřebič při dosažení jednotlivých úrovní přípravy upozorní zvukovým signálem. Žlutý ukazatel se zvukovým signálem označuje „krvavý“ pokrm, oranžový ukazatel se zvukovým signálem označuje „středně propečený“ pokrm a červený ukazatel se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

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

POLOHA PRO GRILOVÁNÍ



9



10

9. Jakmile na ukazateli svítí barva odpovídající požadované úrovni přípravy a ozeve se zvukový signál, otevřete spotřebič a vyjměte pokrm.

Poznámka: Chcete-li pokrm připravit podle vlastního úsudku, otevřete gril a vyjměte pokrm, jakmile dosáhne požadované úrovně, poté gril zavřete a pokračujte v přípravě ostatních potravin. Program bude pokračovat v cyklu přípravy pokrmu, dokud nedosáhne konečné úrovně přípravy.

10. Po dokončení přípravy vyjměte pokrm a spotřebič zavřete. Ovládací panel se rozsvítí a přepne se do režimu „volba programu“.

Poznámka: Pokud nevyberete žádný program, bezpečnostní systém spotřebič po chvíli automaticky vypne.

Funkce udržování teploty

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

Poznámka: Bezpečnostní systém spotřebič po chvíli automaticky vypne.

Okamžitá příprava druhé porce pokrmu:

Jakmile se dokončí příprava první porce pokrmu:

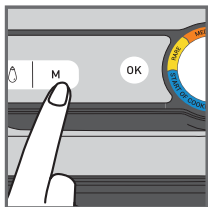
- Ujistěte se, že je spotřebič zavřený a že uvnitř nezástal žádný pokrm.
- Vyberte stejný program přípravy (tento krok je nutný i v případě, že se program přípravy dokončil), jako u pokrmu, které jste právě připravili.
- Stisknutím tlačítka „**OK**“ spusťte předehřívání. Během předehřívání bude barevný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

Důležité:

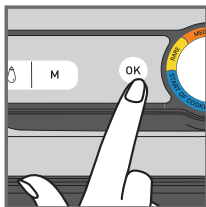
- Upozorňujeme, že pro každou novou porci je nutné předehřívání. Před předehříváním se ujistěte, že je spotřebič zavřený a že uvnitř nezástal žádný pokrm. Před otevřením grilu a vložením potravin dovnitř počkejte, až se dokončí předehřívání.
- Pokud je nový cyklus předehřívání aktivován bezprostředně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

POLOHA PRO GRILOVÁNÍ

B) POUŽITÍ MANUÁLNÍHO REŽIMU



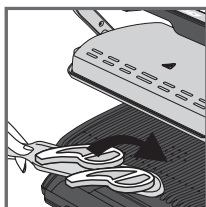
1



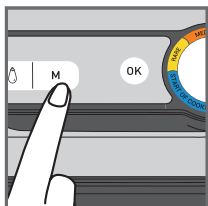
2



3



4



5



6

1. Vyberte manuální režim a teplotu vaření několikanásobným stisknutím tlačítka M, dokud barva neodpovídá požadované teplotě:

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

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

POLOHA PRO GRILOVÁNÍ

C) PRŮVODCE VAŘENÍM

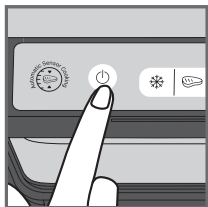
9 AUTOMATICKÝCH PROGRAMŮ PŘÍPRAVY

	UKAZATEL ÚROVNĚ PŘÍPRAVY			
HOVĚZÍ	Velmi krvavé (blue rare)	Krvavé	Středně propečené	Dokonale propečené
BURGER	-	Krvavé	Středně propečené	Dokonale propečené
PÁREK	-	-	-	Dokonale propečené
SLANINA	-	-	Středně propečené	Křupavé
KUŘECÍ	-	-	-	Dokonale propečené
RYBY	-	Středně propečené	Středně dobře propečené	Dokonale propečené
SENDVIČ	-	Lehce propečené	Grilované	Křupavé
PAPRIKY	-	-	Lehce grilované	Grilované
LILEK	-	-	-	Dokonale propečené

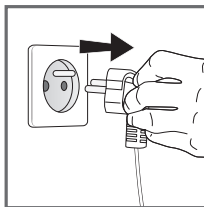
MANUÁLNÍ REŽIM V POLOZE GRILU

	180-195°C	220-235°C	265-285°C
BRAMBORY			
CUKETA / DÝŇ			
RAJČATA			
CHŘEST			
HOUBY			
CIBULE			
BROKOLICE			
KAROTKA			
FENYKL			
BATÁTY			
PLÁTKY JABLEK			
ANANAS			
BROSKVE			
VEPŘOVÉ			
MOŘSKÉ PLODY			

UKONČENÍ POUŽÍVÁNÍ

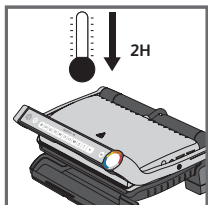


1



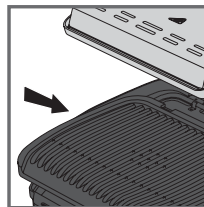
2

1. Vypněte spotřebič stisknutím tlačítka vypínače na rukojeti.
2. Odpojte spotřebič ze zásuvky.
3. Nechte jej vychladnout nejméně 2 hodiny. Aby nedošlo k náhodnému popálení, nechte gril před čištěním důkladně vychladnout.

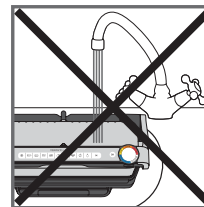


3

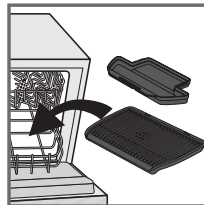
ČIŠTĚNÍ



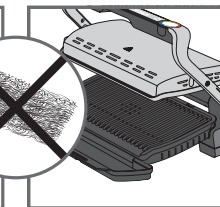
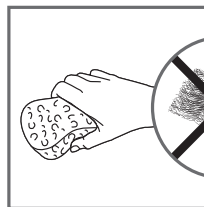
1



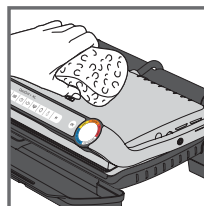
2



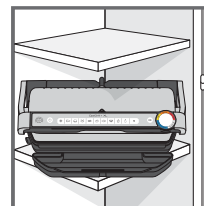
3



4



5



6

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

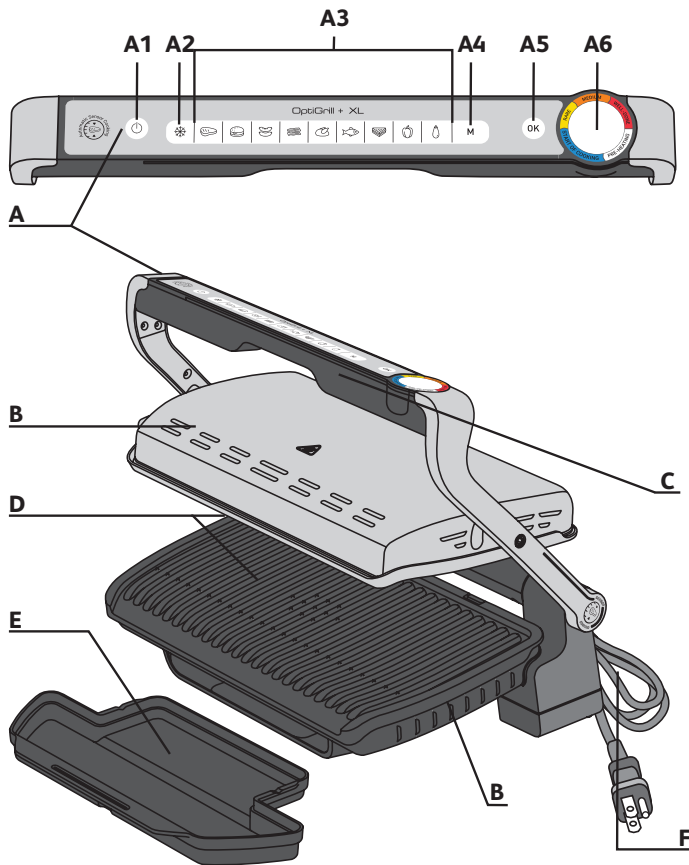
Veškeré opravy musí provádět autorizovaný servisní zástupce.

Příručka pro řešení potíží

Problém	Příčina	Řešení
Tlačítko  bliká +  Kontrolka svítí modře + Tlačítko  bliká	Zahájení cyklu přípravy bez předchozího předehřátí.	2 možnosti: - Vyber te nastavení teploty zmáčknutím  tlačítka a pak stiskněte OK. Nechejte vařit, ale sledujte vaření (manuální režim). - zastavte spotřebič, vyberte potraviny, řádně zavřete spotřebič, přeprogramujte a počkejte do konce předhřevu.
Spotřebič se zastaví v průběhu předehřevu nebo vaření.	- Během předehřívání nebo fáze přípravy zůstal spotřebič příliš dlouho otevřený. - Spotřebič byl ponechán příliš dlouho v nečinnosti poté, co skončilo předehřívání, nebo v režimu udržování teploty.	Vypojte spotřebič ze zásuvky a nechte 2-3 minuty vypojený. Poté začněte od začátku. Při příštím použití dbejte, abyste víko řádně otevřeli a zavřeli. Tak dosáhnete těch nejlepších výsledků. Pokud problém přetrvává, kontaktujte příslušné zákaznické centrum Tefal.
 Kontrolka bliká nachový + Button  /  /  blinking + Přerušované pípání	- Selhání přístroje. - Spotřebič byl uskladněn nebo je používán v místnosti, kde je příliš chladno.	Odpojte a znova připojte spotřebič a okamžitě spusťte cyklus předehřevu. Pokud problém přetrvává, obraťte se na zákaznický servis.
Spotřebič nepípá.		
 Kontrolka bliká nachový + Tlačítko  bliká + Nepřerušované pípání	Selhání přístroje.	Odpojte spotřebič a obraťte se na zákaznický servis.
Po předehřátí jste jídlo vložili dovnitř a zavřeli spotřebič,  ale kontrolka zůstala bílá a příprava nezačíná.	Tloušťka jídla uvnitř spotřebiče je větší než 4 cm.	Tloušťka jídla nesmí přesáhnout 4 cm.
	Gril nebyl úplně otevřen při vkládání jídla dovnitř.	Úplně otevřete gril a znovu ho zavřete.
	Spotřebič nezjistil jídlo uvnitř. Množství potravin je nedostatečné, „OK“ bliká.	Potvrďte aktivaci vaření stlačením tlačítka .
Spotřebič je nyní v manuálním režimu. +  Kontrolka bliká červeně. + Tlačítko  nastavení teploty a  svítící kontrolka	Předhřívací čas byl krátký.	- Pravidelně pozorujte vaření (pro použití v manuálním režimu) nebo - Zastavte gril, vyberte potraviny, zavřete gril, vyberte nový program který chcete použít, a počkejte na ukončení předhřívacího cyklu.

OBSAH

• Popis výrobku	136
• Kontrolka úrovne varenia	137
• Pred prvým použitím	138
• Poloha grilu	139
a) Pri použití automatického programu	139
b) Pri použití manuálneho režimu	142
c) Sprievodca varením	143
• Ukončenie používania	144
• Čistenie	145
• Príručka na riešenie problémov	146



POPIS

- | | | |
|--|--|----------------------------|
| A Ovládací panel | A4 Manuálny režim „4 nastavenia teploty“
Pozrite si príslušný rýchly návod na obsluhu. | C Rukoväť |
| A1 Hlavný vypínač | A5 OK tlačidlo | D Varné platne |
| A2 Režim Mrazené potraviny | A6 Kontrolka stavu prípravy alebo teploty | E Odkvapávací miska |
| A3 Automatické programy varenia | B Telo spotrebiča | F Napájací kábel |

KONTROLKA ÚROVNE VARENIA

Predhrievanie



Blikajúce biele svetlo: prebieha predhrievanie



Neprerušované biele svetlo a pípanie: pripravené na varenie

Varenie



Prebieha prvá úroveň varenia



Dosiahla sa prvá úroveň varenia



Prebieha úroveň prípravy „krvavé“



Dosiahla sa úroveň prípravy „krvavé“



Prebieha úroveň prípravy „stredne krvavé“



Dosiahla sa úroveň prípravy „stredne krvavé“



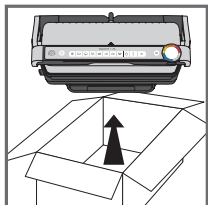
Prebieha úroveň prípravy „dobré prepečené“



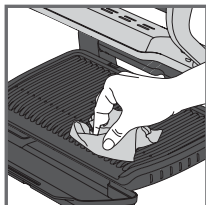
Dosiahla sa úroveň prípravy „dobré prepečené“

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

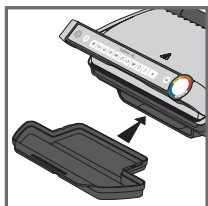
PRED PRVÝM POUŽITÍM



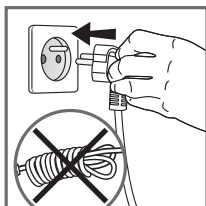
1



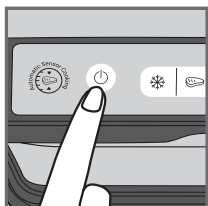
2



3



4



5

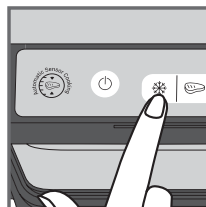
1. Odstráňte všetky obalové materiály, nálepky a príslušenstvo zvnútra aj zvonka spotrebiča. K dispozícii sú ďalšie farebné kruhové nálepky. Na pôvodný farebný krúžok môžete nalepiť preferovaný jazyk.
2. Pred prvým použitím dôkladne vyčistite platne teplou vodou a malým množstvom tekutého prostriedku na umývanie riadu, opláchnite a dôkladne vysušte.
3. Umiestnite odnímateľnú odkvapkávaciu misku dopredu spotrebiča.
4. Uistite sa, že horné a spodné platne sú správne umiestnené vo výrobku. Nezapínajte predhrievanie bez platní. Zapojte spotrebič do elektrickej siete (kábel musí byť úplne odvinutý).
5. Stlačte hlavný vypínač.
Upozornenie: Uistite sa, že medzi platňami nie je žiadne jedlo.

POLOHA GRILU

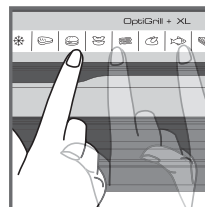
A) PRI POUŽITÍ AUTOMATICKÉHO PROGRAMU

9 automatických programov:

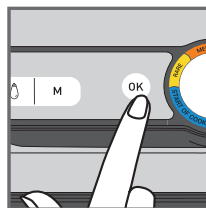
červené mäso, hamburger, klobása, slanina, kuracie mäso, ryba, sendvič, paprika, Baklažán



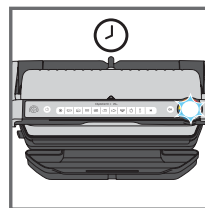
1



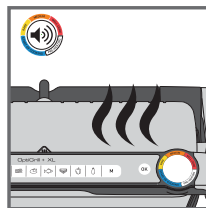
2



3



4



5

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

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

Rovnako aj hrúbku mäsa je potrebné vziať do úvahy pri varení; nemali by ste variť potraviny s hrúbkou väčšou ako 4 cm. Ak si nie ste istí, ktorý program varenia použiť, pozrite si stranu 131 sprievodcu varením.

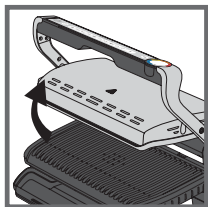
3. Stlačte tlačidlo „OK“: spotrebič sa začne predhrievať a kontrolka úrovne varenia blíká nabielo.

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

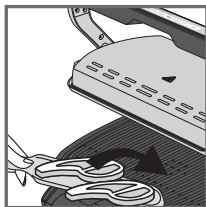
4. Počkajte, kým sa ukončí predhrievanie.
5. Keď kontrolka úrovne prestane blikať nabielo a gril zapípa, predhrievanie je dokončené a gril je pripravený na varenie.

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

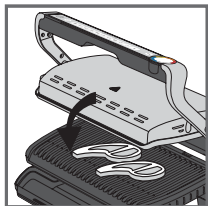
POLOHA GRILU



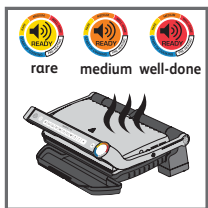
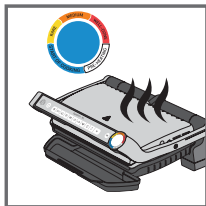
6



7



8



6. Otvorte gril a položte potraviny na varnú platňu.

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

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

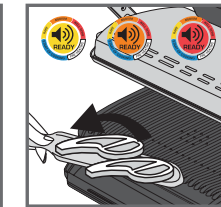
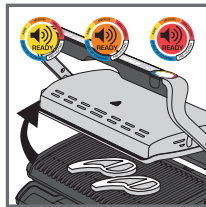
Spotrebič automaticky upraví varný cyklus (čas a teplota) podľa hrúbky a množstva jedla.

Poznámka pre veľmi tenké kúsky jedla: Zatvorte spotrebič, tlačidlo **OK** bude blikať a kontrolka bude svietiť nabieleno, kým nestlačíte tlačidlo **OK**. Stlačte tlačidlo **OK**, aby spotrebič rozpoznal jedlo a aby sa spustil cyklus varenia.

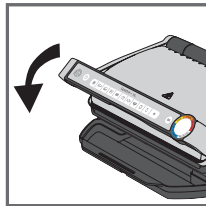
8. V závislosti od úrovne varenia kontrolka mení farbu. Počas varenia vás pípnutie upozorní vždy, keď sa dosiahne úroveň varenia. Keď je kontrolka žltá a spotrebič pípe, jedlo je krvavé, keď je oranžová a spotrebič pípe, jedlo je stredne prepečené a keď je červená a spotrebič pípe, jedlo je dobre prepečené.

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

POLOHA GRILU



9



10

9. Keď je farba zodpovedajúca požadovanej úrovni varenia nepretržite a zaznie pípnutie, otvorte spotrebič a vyberte jedlo.

Poznámka: Ak chcete pripravovať pokrmy podľa rôznych osobných preferencií, otvorte spotrebič a pokrm vyberte hneď, ako dosiahne požadovanú úroveň prípravy. Potom spotrebič zatvorte a pokračujte v príprave ostatných surovín. Program bude pokračovať v cykle varenia, kým sa nedosiahne konečná úroveň.

10. Po dokončení varenia vyberte jedlo a zatvorte spotrebič. Ovládací panel sa rozsvieti a nastaví sa na režim „voľba programu“.

Poznámka: Ak neprebehne voľba programu, bezpečnostný systém po chvíli automaticky vypne spotrebič.

Funkcia udržiavania tepla

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

Poznámka: Bezpečnostný systém po chvíli automaticky vypne spotrebič.

Okamžité varenie druhej várky:

Po uvarení prvej várky jedla:

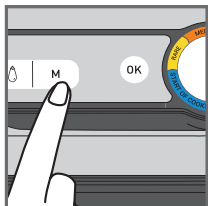
- Uistite sa, že je spotrebič uzavretý a že vo vnútri nezostalo žiadne jedlo.
- Zvoľte program varenia (tento krok je potrebný, aj keď je program ukončené varenie). Rovnako ako pre jedlo, ktoré ste práve.
- Stlačte tlačidlo „**OK**“ pre spustenie predhrievania. Počas predhrievania bude farebná kontrolka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

Dôležité:

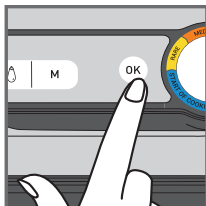
- Upozorňujeme, že predhrievanie je potrebné pre každú novú várku jedla. Pred zapnutím predhrievania sa uistite, že je spotrebič uzavretý a že vo vnútri nezostalo žiadne jedlo. Pred otvorením grilu a vložením jedla dovnútra počkajte na dokončenie predhrievania.
- Ak sa nový cyklus predhrievania zapne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

POLOHA GRILU

B) PRI POUŽITÍ MANUÁLNEHO REŽIMU



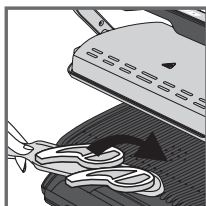
1



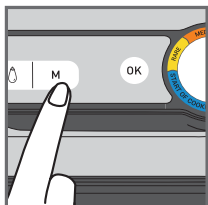
2



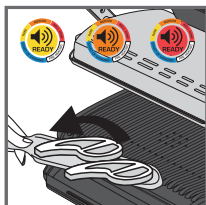
3



4



5



6

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

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

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

POLOHA GRILU

C) SPRIEVODCA VARENÍM

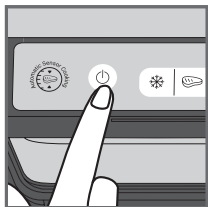
9 AUTOMATICKÝCH PROGRAMOV VARENIA

	KONTROLKA ÚROVNE VARENIA			
HOVÁDZIE MÄSO	Veľmi krvavé (modré)	Krvavé	Stredne prepečené	Dobre prepečené
HAMBURGER	-	Krvavý	Stredne prepečený	Dobre prepečený
KLOBÁSA	-	-	-	Dobre prepečené
SLANINA	-	-	Stredne prepečené	Chrumkavý
KURACIE MÄSO	-	-	-	Dobre prepečené
RYBY	-	Stredne prepečené	Stredne až dobre prepečené	Dobre prepečené
SENDVIČ	-	Jemne uvarený	Grilovaný	Chrumkavý
PAPRIKA	-	-	Jemne grilovaná	Grilovaný
BAKLAŽAN	-	-	-	Dobre prepečené

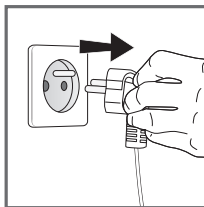
MANUÁLNY REŽIM V POLOHE GRILU

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

UKONČENIE POUŽÍVANIA

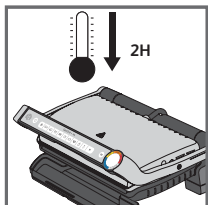


1



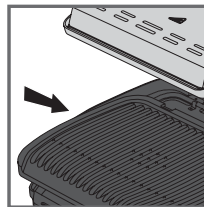
2

1. Spotrebič vypnite stlačením hlavného vypínača na rukoväti.
2. Odpojte spotrebič od elektrickej zásuvky.
3. Nechajte spotrebič zavretý vychladnúť po dobu najmenej 2 hodín. Ak sa chcete vyhnúť náhodným popáleninám, nechajte gril pred čistením riadne vychladnúť.

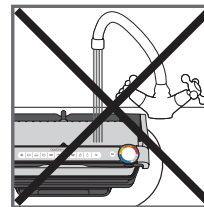


3

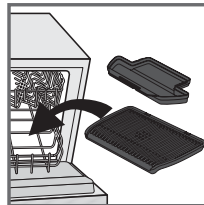
ČISTENIE



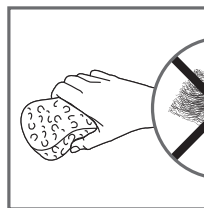
1



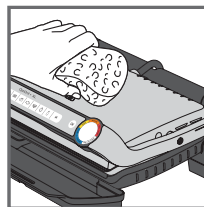
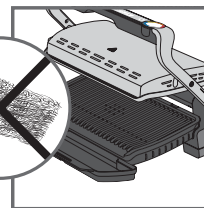
2



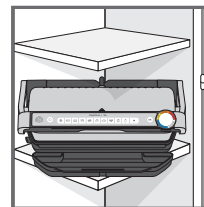
3



4



5



6

1. Pred čistením odomknite a odstráňte platne a odkvapkové misky, aby nedošlo k poškodeniu varného povrchu. Vyprázdňte odkvapkové misky, umyte ich vo vlažnej mydlovej vode a potom dôkladne osušte papierovou utierkou.
2. Teleso grilu neponárajte do vody ani do iných kvapalín.
3. Spotrebič a jeho šnúra sa nesmú dávať do umývačky riadu. Ohrievacie telesá, viditeľné a prístupné časti sa nesmú čistiť po odstránení platní. Pokiaľ sú veľmi znečistené, počkajte, až spotrebič úplne vychladne, a potom ich očistite suchou handričkou.
4. Ak nechcete umývať varné platne a odkvapkové misky v umývačke, použite na čistenie horúcu vodu a malé množstvo tekutého prostriedku, potom dôkladne opláchnite a odstráňte všetky zvyšky. Starostlivo ich poutierajte papierovou utierkou.
Na čistenie akejkoľvek časti grilu nepoužívajte kovové drôtenky, škrabky alebo abrazívne čistiace prostriedky, používajte iba nylonové alebo nekovové škrabky.
5. Na čistenie krytu grilu použite teplú, vlhkú špongiu a osušte mäkkou suchou handričkou.
6. Pred odložením sa vždy presvedčte, že gril je čistý a suchý.

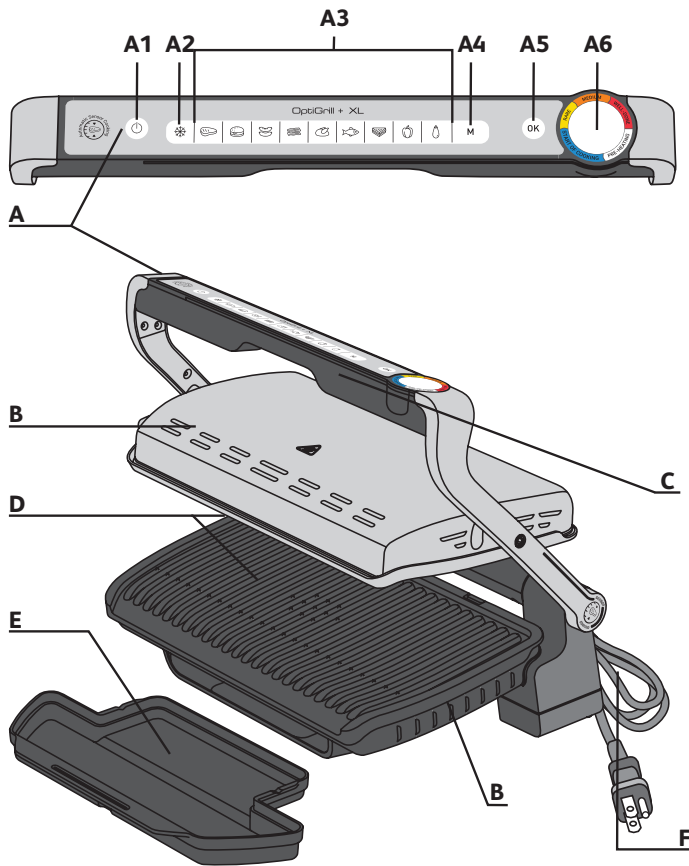
Všetky opravy musia byť vykonávané autorizovaným servisným technikom.

Príručka na riešenie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
Tlačidlo  bliká +  Kontrolka svieti na modro + Tlačidlo  bliká	• Začatie cyklu prípravy bez predchádzajúceho predhriatia.	• 2 možnosti: – Vyberte nastavenie teploty stlačením tlačidla  a potom stlačte OK. Nechajte variť, ale sledujte varenie (manuálny režim). – zastavte spotrebič, vyberte potraviny, riadne zatvorte spotrebič, preprogramujte a počkajte do konca predhrievania.
Spotrebič sa zastaví počas predohrevu alebo varenia.	• Počas predhrievania alebo fázy prípravy zostal spotrebič príliš dlho otvorený. • Spotrebič bol ponechaný príliš dlho v nečinnosti potom, čo sa skončilo predhrievanie, alebo v režime udržiavanie teploty.	• Vypojte spotrebič zo zásuvky a nechajte 2-3 minúty vypojený. Potom začinite od začiatku. Pri ďalšom použití dbajte, aby ste veko riadne otvorili a zavreli. Tak dosiahnete tie najlepšie výsledky. Ak problém pretrváva, kontaktujte príslušné zákaznícke centrum Tefal.
 Kontrolka bliká na fialovo + Tlačidlo  /  bliká + Prerušované pípanie	• Porucha spotrebiča. • Spotrebič bol uskladnený alebo je používaný v miestnosti, kde je príliš chladno.	• Odpojte a znova pripojte spotrebič a okamžite spustíte cyklus predhrievania. Ak problém pretrváva, obráťte sa na zákaznícky servis.
Spotrebič nepípa.		
 Kontrolka bliká na fialovo + Tlačidlo  bliká + Nepretržované pípanie	• Porucha spotrebiča.	• Odpojte spotrebič a obráťte sa zákaznícky servis.
Po predhriatí ste jedlo vložili dovnútra a zavreli spotrebič,  ale kontrolka zostala biela a príprava nezačína.	• Hrúbka jedla vo vnútri spotrebiča je väčšia ako 4 cm.	• Hrúbka jedla nesmie presiahnuť 4 cm.
	• Gril nebol úplne otvorený pri vkladaní jedla do vnútra.	• Celkom otvorte gril a znovu ho zatvorte.
	• Spotrebič nezistil jedlo vo vnútri. Množstvo potravín je nedostatočné, „OK“ bliká.	• Potvrďte aktiváciu varenia stlačením tlačidla .
Spotrebič je teraz v manuálnom režime.	• Predhrievací čas bol krátky.	• Pravidelne pozorujte varenie (pre použitie v manuálnom režime). Alebo • Zastavte gril, vyberte potraviny, zatvorte gril, vyberte nový program, ktorý chcete použiť, a počkajte na dokončenie predhrievacieho cyklu.
+  Kontrolka bliká červeno. + tlačidlo  nastavenie teploty a  svietiaci kontrolka		

TARTALOMJEGYZÉK

• Leírás	148
• Sütési szintjelzők	149
• Az első használat előtt	150
• Grill pozíció	151
a) Automatikus program használata	151
b) A kézi üzemmód használata	154
c) Sütési útmutató	155
• Használat vége	156
• Tisztítás	157
• Hibaelhárítási útmutató	158



LEÍRÁS

- | | | | | | |
|----|---------------------------------|----|---|---|---------------------|
| A | Kezelőpanel | A4 | Kézi üzemmód „4 hőmérséklet-beállítások”
Lásd a speciális gyors indítás utasításokban. | C | Fogantyú |
| A1 | Be/Ki gomb | A5 | OK gomb | D | Sütőlapok |
| A2 | Fagyasztott étel
üzemmód | A6 | Sütési szint vagy hőmérséklet jelző
lámpa | E | Csepegtető
tálca |
| A3 | Automatikus sütési
programok | B | Edény | F | Hálózati kábel |

SÜTÉSI SZINTJELZŐK

Előmelegítés



Villogó
fehér fény:
előmelegítés
folyamatban



Folyamatos
fehér fény és
sípolás: sütésre
kész

Sütés



Első sütési
szint
folyamatban



Első sütési
szint
elérve



„Rare” szint
folyamatban



„Rare”
szint
elérve



„Medium
rare” szint
folyamatban



„Medium
rare” szint
elérve



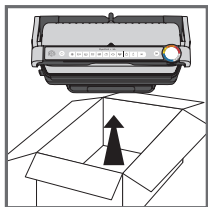
„Well
done” szint
folyamatban



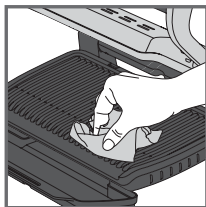
„Well
done”
szint
elérve

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

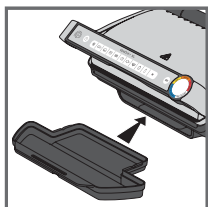
AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



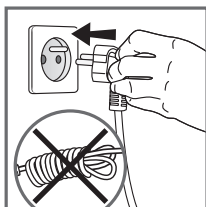
1



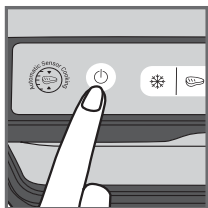
2



3



4



5

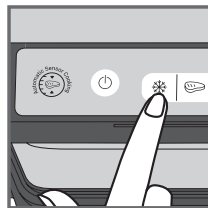
1. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, matricát és tartozékat a készülék belsejéből és külsejéről. További színes kódgyűrű matricák is rendelkezésre állnak. Az eredeti színes kódgyűrűre felragaszthatja a kívánt nyelvet.
2. Az első használat előtt alaposan tisztítsa meg a sütőlapokat meleg vízzel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

Vigyázat: Ügyeljen arra, hogy ne legyen étel a sütőlapok között

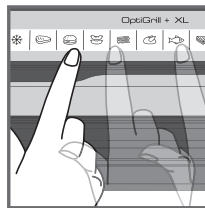
GRILL POZÍCIÓ

A) AUTOMATIKUS PROGRAM HASZNÁLATA

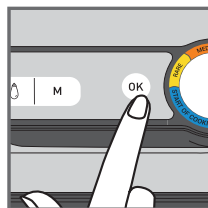
9 automatikus program:
marhahús, burger, kolbász, szalonna, csirke, hal,
szendvics, paprika, Padlizsán



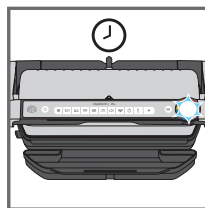
1



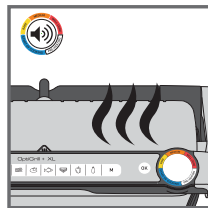
2



3



4



5

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

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

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

Hasonlóképpen, a hús vastagságát figyelembe kell venni a sütés során; nem szabad 4 cm-nél vastagabb ételeket sütni. Ha nem biztos benne, hogy melyik sütési programot kívánja használni, tekintse meg a sütési útmutató 143. oldalát.

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

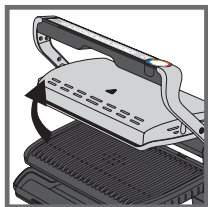
MEGJEGYZÉS: Ha nem a megfelelő programot választotta, kapcsolja ki a készüléket, és ismételje meg a lépéseket.

4. Várja meg, amíg az előmelegítés befejeződik.

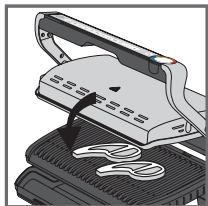
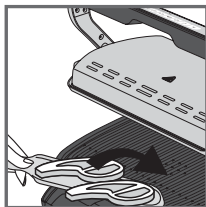
5. Ha a szintjelző fény abbahagyja a fehér villogást, és a grillsütő sípoló hangot ad, az előmelegítés befejeződött, a grillsütő készen áll a sütésre.

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

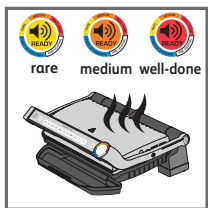
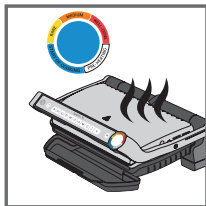
GRILL POZÍCIÓ



6



7



8

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

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

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

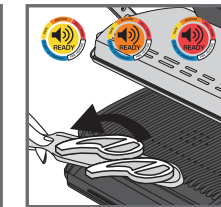
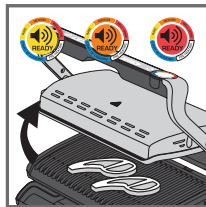
A készülék az étel vastagságától és mennyiségétől függően automatikusan beállítja a sütési ciklust (idő és hőmérséklet).

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

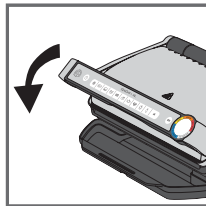
8. A sütés szintjétől függően a jelzőfény színe megváltozik. Sütés közben minden sütési szint elérésekor sípoló hang hallható. Ha a jelzőfény sárga, és sípoló hangot ad, az étel rare; ha narancssárga, és csipogó hangot ad, az étel medium átsült; ha piros, az étel well done átsült.

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

GRILL POZÍCIÓ



9



10

9. Ha a kívánt sütési szintnek megfelelő szín folyamatosan világít, és sípoló hang hallható, nyissa ki a készüléket, és vegye ki az ételt.

Megjegyzés: Ha különböző ízlésű embereknek szeretne ételeket sütni, nyissa ki a grillsütőt, és vegye ki az ételt, amikor elérte a kívánt szintet, majd csukja le a grillsütőt, és folytassa a másik étel sütését. A program addig folytatja a sütési ciklust, amíg el nem éri a végső szintet.

10. A sütés befejeztével távolítsa el az ételt, és csukja le a készüléket. A kezelőpanel világítani kezd, és „Programválasztás” üzemmódra vált.

Megjegyzések A biztonsági rendszer egy idő után automatikusan kikapcsol, ha nem történik programválasztás.

Melegen tartás funkció

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

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

Egy második adag azonnali megsütése:

Miután az első adag étel elkészült:

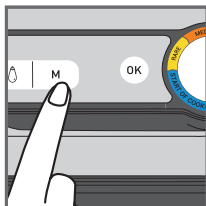
- Ellenőrizze, hogy a készülék le van-e csukva, és hogy nem maradt-e benne étel.
- Válassza ki a sütési programot (ez a lépés akkor is szükséges, ha a program befejezte a sütést.)
- Az előmelegítés megkezdéséhez nyomja meg az „OK” gombot. Előmelegítés közben a színes jelzőlámpa fehéren világog.
- Az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

Fontos:

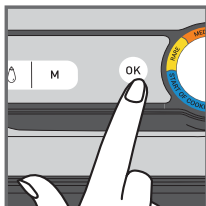
- Ne fedje, hogy minden egyes új adagnál előmelegítésre van szükség. Az előmelegítés előtt ellenőrizze, hogy a készülék le van-e csukva, és hogy nem maradt-e benne étel. A grillsütő kinyitása és az étel behelyezése előtt várja meg, amíg az előmelegítés befejeződik.
- Ha az új előmelegítési ciklus az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

GRILL POZÍCIÓ

B) A KÉZI ÜZEMMÓD HASZNÁLATA



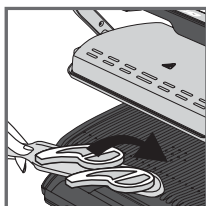
1



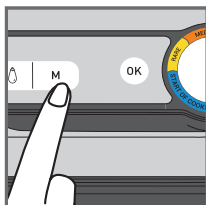
2



3



4



5



6

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

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

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

GRILL POZÍCIÓ

C) SÜTÉSI ÚTMUTATÓ

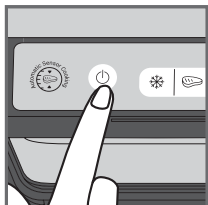
9 AUTOMATIKUS SÜTÉSI PROGRAM

	SÜTÉSI SZINTJELZŐK			
MARHAHÚS	Sütés Indítása	Véresen	Közepesen Átsütve	Jól Átsütve
HAMBURGER	-	Véresen	Közepesen Átsütve	Jól Átsütve
KOLBÁSZ	-	-	-	Jól Átsütve
SZALONNA	-	-	Közepesen Átsütve	Ropogós
CSIRKE	-	-	-	Jól Átsütve
HAL	-	Véresen	Közepesen Átsütve	Jól Átsütve
SZENDVICS	-	Enyhén sült	Grillezett	Ropogós
PAPRIKA	-	-	Enyhén grillezett	Grillezett
PADLIZSAN	-	-	-	Jól Átsütve

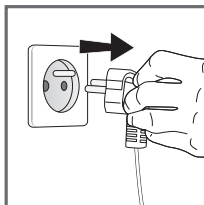
KÉZI ÜZEMMÓD GRILL POZÍCIÓBAN

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

HASZNÁLAT VÉGE

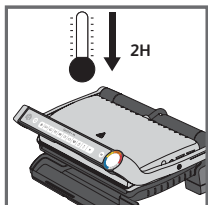


1



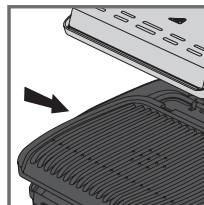
2

1. Kapcsolja ki a készüléket a fogantyún lévő Be/Ki gomb megnyomásával.
2. Húzza ki a készülék hálózati dugóját a fali aljzatból.
3. Hagyja lehűlni legalább 2 órán keresztül. A véletlen égési sérülések elkerülése érdekében a tisztítás előtt hagyja a grillsütőt alaposan kihűlni.

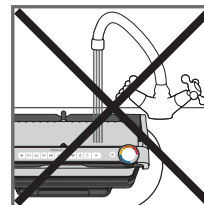


3

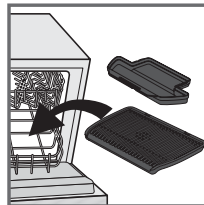
TISZTÍTÁS



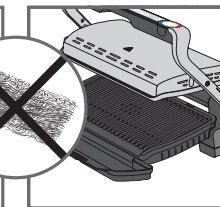
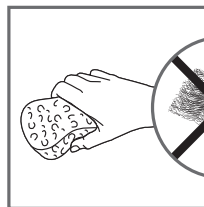
1



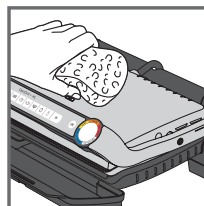
2



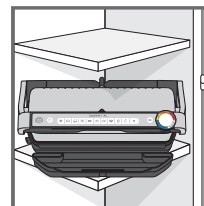
3



4



5



6

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

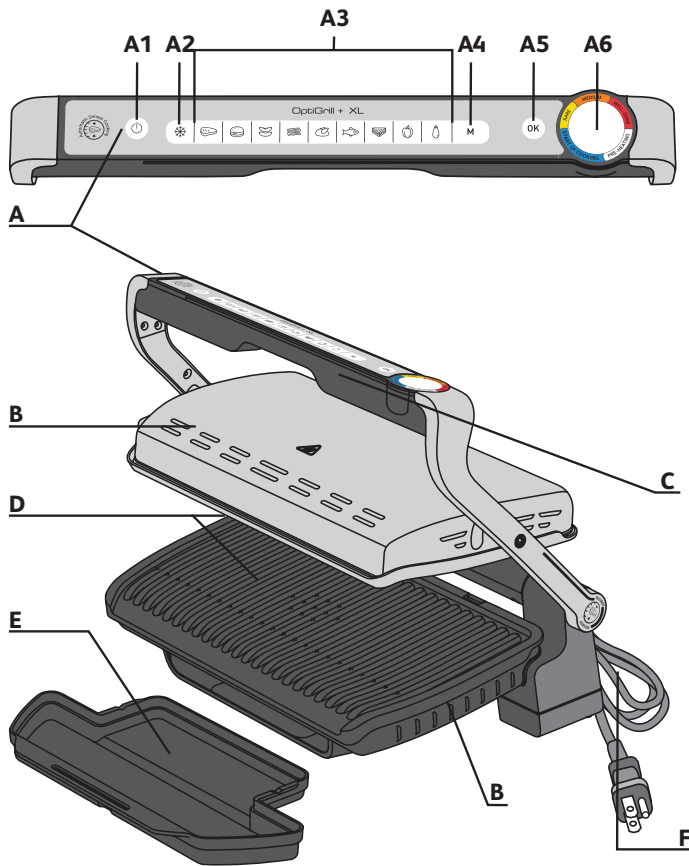
A javításokat csak hivatalos szervizképviseelő végezheti.

Hibakeresési útmutató

Probléma	Ok	Megoldás
- gomb villog + jelzőlámpa kék világít + gomb villog	Ha a készüléket a sütőlapok felmelegítése nélkül, de étellel kapcsolja be, vagy elindítja az automatikus sütési ciklust (kézi üzemmód automatikusan aktiválva).	2 lehetőség van: - Válassza ki a hőmérséklet beállítását a(z) gomb megnyomásával, majd nyomja meg az OK gombot. Hagyja sütni, de felügyelje a süstést (kézi üzemmód). - Állítsa le a készüléket, vegye ki az ételt, zárja le a készüléket megfelelően, állítson be egy új programot a készüléken, és várjon, amíg az előmelegítés befejeződik.
A készülék az előmelegítés vagy sütés ciklus alatt leáll.	- A készülék sütés közben sokáig volt nyitva. - A készülék folyamatosan üzemelt folyamatosan a felmelegedési vagy melegen tartás után	Húzza ki a készüléket az aljzatból, és hagyja 2-3 percre, majd indítsa újra a folyamatot. Amikor következő alkalommal használja a készüléket, akkor gyorsan nyissa ki és zárja le a jobb sütési eredmény érdekében. Ha a probléma megismétlődik, vegye fel a kapcsolatot a Tefal ügyfélszolgálatával.
- A jelzőlámpa lila villog + gomb / / villog + Szaggatott sípólás A készülék nem sípól.	- Készülék hiba. - A készüléket túl hideg helyiségben tárolta vagy használta.	Húzza ki, és dugja be újra a készüléket, és közvetlenül indítsa újra az előmelegítő ciklust. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon az ügyfélszolgálatához.
- A jelzőlámpa lila villog + gomb villog + Folyamatos sípólás	Készülék hiba.	Húzza ki a készüléket, és forduljon az ügyfélszolgálatához.
Előmelegítés után behelyeztem az ételt, és lezártam a készüléket. de a jelzőlámpa fehér marad, és nem kezdődik el a sütés.	- A készülék belsejében lévő étel vastagabb, mint 4 cm. - A grillsütő nem nyílt ki teljesen, amikor behelyeztem az ételt. - A készülék belül nem érzékeli az ételt Az étel mennyisége nem elegendő, az „OK” villog.	- Az étel vastagsága nem haladhatja meg a 4 cm-t. - Teljesen nyissa ki, és zárja vissza. - A gomb megnyomásával erősítse meg a süstést.
- A készülék kézi üzemmódba kapcsol + A jelzőlámpa pirosan villog. + A hőmérséklet szabályozó gomb és lámpa állandó	Az előmelegítési idő túl rövid.	- Időnként felügyelje a süstést (kézi üzemmódban). Vagy - Állítsa le a grillsütőt, vegye ki az ételt, zárja le a grillsütőt, válasszon ki új sütési programokat, amelyeket használni szeretne, és várja meg, amíg az előmelegítési ciklus befejeződik.

CUPRINS

• Descrierea	160
• Indicator al nivelului de gătit	161
• Înainte de prima utilizare	162
• Poziția grill	163
a) Utilizarea unui program automat	163
b) Utilizarea programului manual	166
c) Ghid de gătire	167
• După utilizare	168
• Curățarea	169
• Ghid de depanare	170



DESCRIEREA

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

INDICATOR AL NIVELULUI DE GĂTIT

Preîncălzire



Lumină albă
intermitentă:
preîncălzire în
curs



Lumină albă
permanent și
semnal sonor:
gata de gătit

Timp de



Primul
nivel de
gătit în
curs



Primul
nivel de
gătit atins



Nivelul „în
sânge” în
curs



Nivelul „în
sânge”
atins



Nivelul
„gătit
mediu” în
curs



Nivelul
„gătit
mediu”
atins



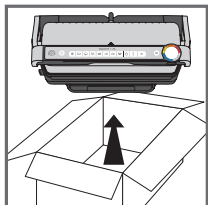
Nivelul
„bine
făcut” în
curs



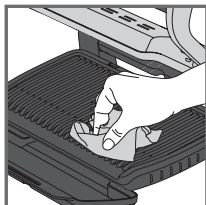
Nivelul
„bine
făcut”
atins

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

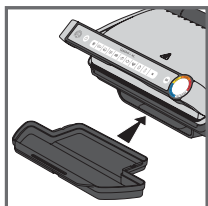
ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



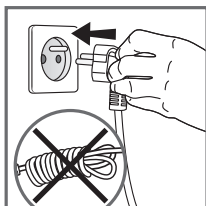
1



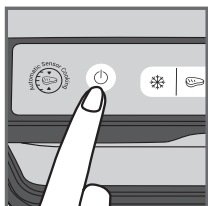
2



3



4



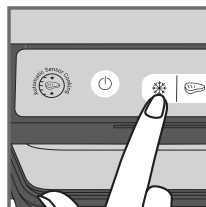
5

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

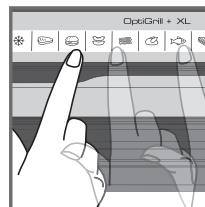
POZIȚIA GRILL

A) UTILIZAREA UNUI PROGRAM AUTOMAT

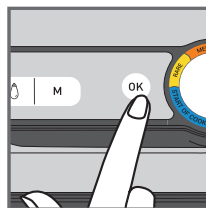
9 programe automate: vita, burger, cârnați, Șuncă, pui, pește, sandvici, ardei, Vanătă



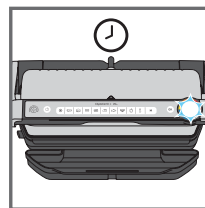
1



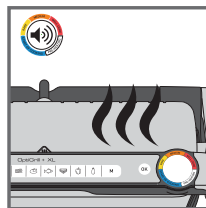
2



3



4



5

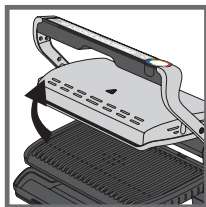
1. Dacă alimentele pe care doriți să le gătiți sunt congelate, apăsați butonul corespunzător. Această funcție este disponibilă numai atunci când gătiți cu programele automate, nu și în modul manual.
2. Selectați programul de gătit adecvat în funcție de tipul de alimente pe care doriți să le gătiți.

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

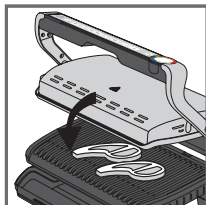
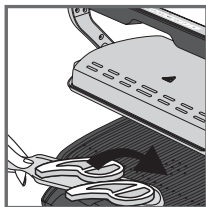
Dacă nu sunteți sigur ce program de gătit să utilizați, consultați ghidul de gătit de la pagina 155.

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

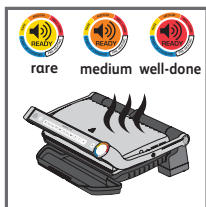
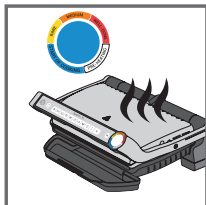
POZIȚIA GRILL



6



7



8

6. Deschideți grillul și așezați alimentele pe placa de gătit.

Observații: Dacă aparatul rămâne deschis prea mult timp, sistemul de siguranță îl va opri automat după un timp.

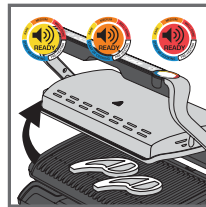
7. Închideți aparatul pentru a începe ciclul de gătit. Indicatorul nivelului de gătit devine albastru pentru a indica faptul că gătitul este în desfășurare (pentru cele mai bune rezultate, nu deschideți și nu mișcați alimentele în timpul procesului de gătit). Aparatul reglează automat ciclul de gătit (timp și temperatură) în funcție de grosimea și cantitatea de alimente.

Notă pentru bucăți foarte subțiri de alimente: Închideți aparatul, butonul OK va lumina intermitent, iar indicatorul va rămâne alb permanent până când apăsați OK. Apăsați OK pentru a vă asigura că aparatul recunoaște alimentele și că începe ciclul de gătit.

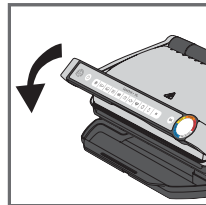
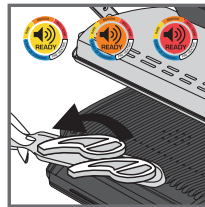
8. În funcție de nivelul de gătit, indicatorul luminos își schimbă culoarea. În timp ce gătitul este în desfășurare, un semnal sonor vă avertizează de fiecare dată când este atins un nivel de gătit. Când indicatorul luminos este galben cu un semnal sonor, mâncarea este în sânge, portocaliu cu un semnal sonor, mâncarea este făcută și roșu cu un semnal sonor, mâncarea este bine făcută.

N.B.: Dacă vă place carnea în sânge, scoateți carnea atunci când indicatorul nivelului de gătit atinge culoarea albastră permanent. Vă rugăm să rețineți că, în special în cazul cârnii, este normal ca rezultatele gătitului să varieze în funcție de tipul, calitatea și originea alimentelor.

POZIȚIA GRILL



9



10

9. Când culoarea corespunzătoare nivelului de gătit dorit devine permanentă și se aude semnalul sonor, deschideți aparatul și scoateți alimentele.

Notă: Dacă doriți să gătiți alimente după diferite gusturi personale, deschideți grillul și scoateți alimentele atunci când acestea au atins nivelul dorit, apoi închideți grillul și continuați să gătiți celelalte alimente. Programul își va continua ciclul de gătit până când va ajunge la nivelul final.

10. Când ați terminat de gătit, scoateți alimentele și închideți aparatul. Panoul de comandă se va aprinde și se va seta în modul de alegere a programului.

Observații: Sistemul de siguranță se va opri automat după un timp dacă nu se face nicio selecție de program.

Funcția Menținere la cald

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

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

Dacă doriți să gătiți imediat a doua tranșă:

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

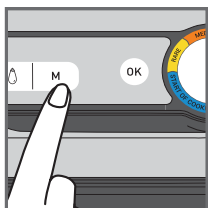
- Asigurați-vă că aparatul este închis și că nu rămân alimente în interior.
- Selectați programul de gătit (această etapă este necesară chiar dacă programul este același ca acela utilizat la alimentele precedente)
- Apăsați butonul „OK” pentru a începe preîncălzirea. În timpul preîncălzirii, indicatorul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

Important:

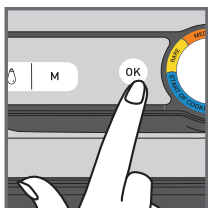
- Vă rugăm să rețineți că este necesară preîncălzirea pentru fiecare tranșă nouă. Înainte de preîncălzire, asigurați-vă că aparatul este închis și că nu rămân alimente în interior. Așteptați ca preîncălzirea să se termine înainte de a deschide grillul și de a pune alimentele înăuntru.
- Dacă noul ciclu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

POZIȚIA GRILL

B) UTILIZAREA PROGRAMULUI MANUAL



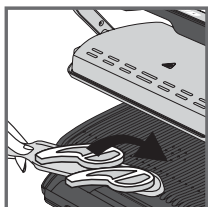
1



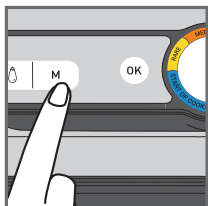
2



3



4



5



6

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

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

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

POZIȚIA GRILL

C) GHID DE GĂTIRE

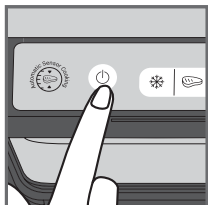
9 PROGRAME AUTOMATE DE GĂTIT

	INDICATOR AL NIVELULUI DE GĂTIT			
VITĂ	În sânge (Blue)	În sânge	Făcută	Bine făcută
BURGER	-	În sânge	Făcut	Bine făcut
CÂRNAT	-	-	-	Bine făcut
ȘUNCĂ	-	-	Făcută	Crocant
PUI	-	-	-	Bine făcut
PEȘTE	-	Făcut	Gătit medi	Bine făcut
SANDVICI	-	Ușor gătite	La grătar	Crocant
ARDEI	-	-	Ușor copt	La grătar
VANĂȚĂ	-	-	-	Bine făcută

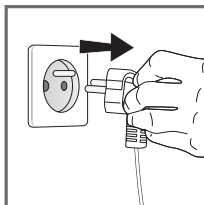
MODUL MANUAL ÎN POZIȚIA GRILL

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

DUPĂ UTILIZARE

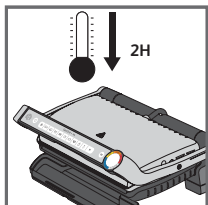


1



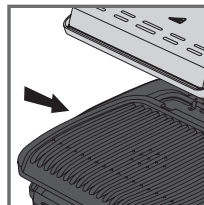
2

1. Opriți aparatul apăsând pe butonul pornire/oprire de pe mâner.
2. Scoateți aparatul din priză.
3. Lăsați-l să se răcească cel puțin 2 ore. Pentru a evita arsurile accidentale, lăsați grilul să se răcească bine înainte de a-l curăța.

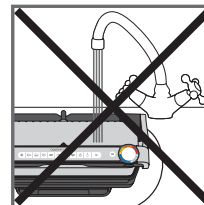


3

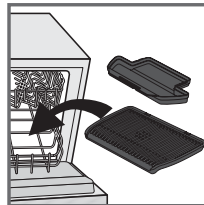
CURĂȚAREA



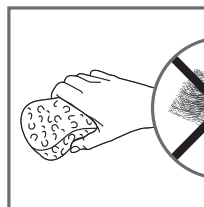
1



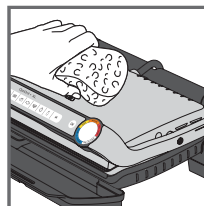
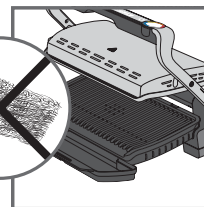
2



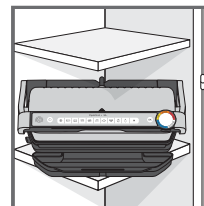
3



4



5



6

1. Înainte de curățare, deblocați și scoateți plăcile și tăvile colectoare de picături pentru a preveni deteriorarea suprafeței de gătit.
Goliți tăvile colectoare de picături și spălați-le în apă cu detergent, apoi uscați-le bine cu un prosop de hârtie.
2. Nu scufundați corpul grilului în apă sau în orice alt lichid.
3. Aparatul și cablul acestuia nu pot fi introduse în mașina de spălat vase. Elementele de încălzire, părțile vizibile și accesibile, nu trebuie curățate după îndepărtarea plăcilor. Dacă sunt foarte murdare, așteptați până când aparatul s-a răcit complet și curățați-le cu o cârpă uscată.
4. Dacă nu doriți să spălați plăcile de gătit și tăvile colectoare de picături în mașina de spălat vase, folosiți apă caldă și puțin detergent lichid pentru curățare, apoi clătiți bine pentru a îndepărta orice reziduu. Ștergeți-le delicat cu un prosop de hârtie.
Nu folosiți bureți abrazivi din metal sau de sârmă și nici produse de curățat abrazive pentru a curăța componentele grilului, utilizați numai bureți din nailon sau nemetalici.
5. Pentru a curăța capacul grilului, ștergeți-l cu un burete umed și cald și uscați-l cu o cârpă moale și uscată.
6. Asigurați-vă întotdeauna că grilul este curat și uscat înainte de a-l depozita.

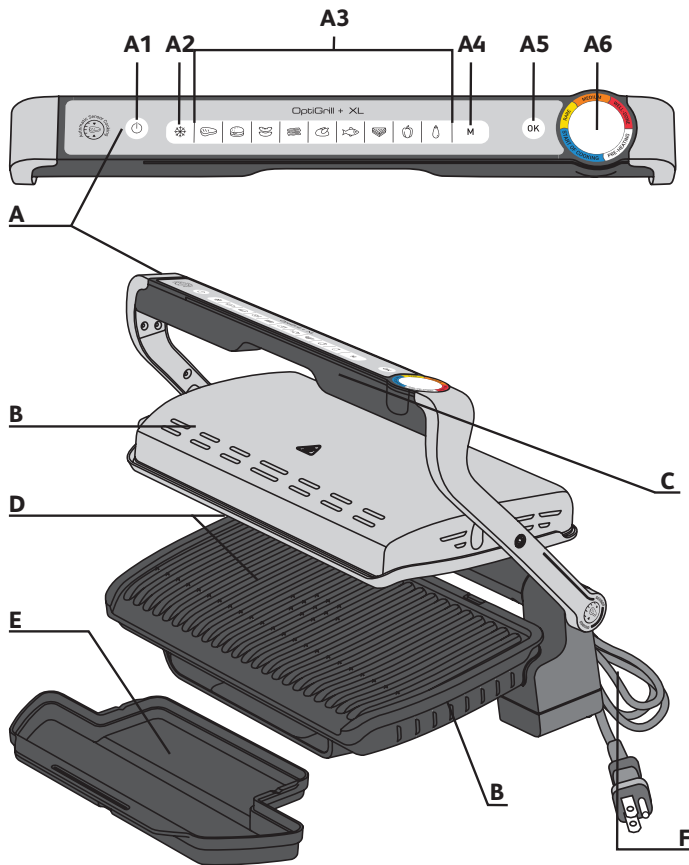
Orice reparație trebuie efectuată de către un reprezentant de service autorizat.

Ghid de depanare

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

СЪДЪРЖАНИЕ

• Описание	172
• Индикатор за ниво на печене	173
• Преди първа употреба	174
• Позиция за грил	175
а) Използване на автоматична програма	175
б) Използване на ръчния режим	178
с) Ръководство за готвене	179
• Край на употребата	180
• Почистване	181
• Ръководство за отстраняване на неизправности	182



ОПИСАНИЕ

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

ИНДИКАТОР ЗА НИВО НА ПЕЧЕНЕ

Предварително загряване



Мигаща бяла
светлина:
предварителното
загряване е в ход



Постоянна
бяла светлина
и периодичен
звуков сигнал:
готовност за
готвене

Готвене



Първото
ниво на
печене е
в ход



Първото
ниво на
печене е
достигнато



Ниво
„алангле“
е в ход



Ниво
„алангле“ е
достигнато



Ниво
„средно
изпечено“
е в ход



Ниво
„средно
изпечено“ е
достигнато



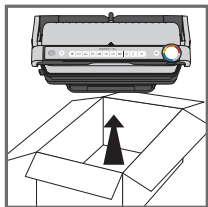
Ниво
„добре
изпечено“
е в ход



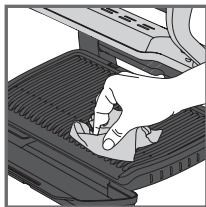
Ниво „добре
изпечено“ е
достигнато

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

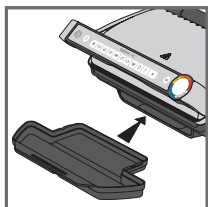
ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА



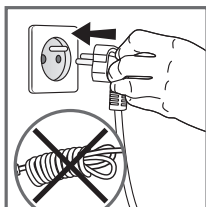
1



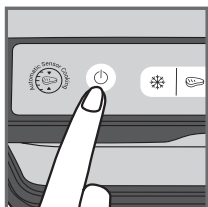
2



3



4



5

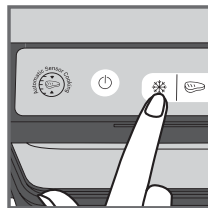
1. Отстранете всички опаковъчни материали, стикери и аксесоари от вътрешната и от външната страна на уреда. Предоставени са допълнителни стикери за цветния пръстен. Можете да залепите стикери на предпочитания от Вас език върху оригиналния цветен пръстен.
2. Преди първата употреба почистете добре плочите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

Внимание : уверете се, че между плочите няма храна

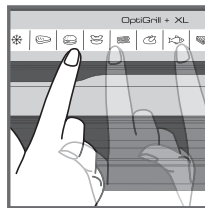
ПОЗИЦИЯ ЗА ГРИЛ

А) ИЗПОЛЗВАНЕ НА АВТОМАТИЧНА ПРОГРАМА

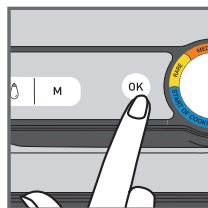
9 автоматични програми: червено месо, бургер, наденица, Бекон, пилешко, риба, сандвич, пипер, Патладжан



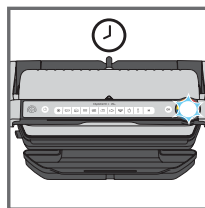
1



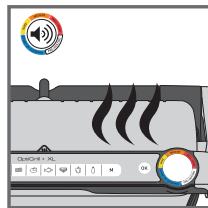
2



3



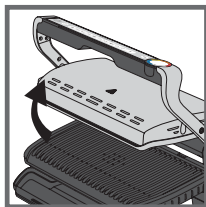
4



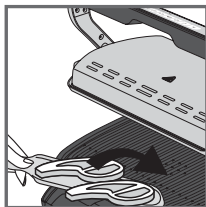
5

1. Ако храната, която желаете да сготвите, е замразена, натиснете съответния бутон. Тази функция е налична само при готвене с автоматичните програми, а не в ръчен режим.
2. Изберете подходящата програма за готвене в зависимост от това какъв вид храна искате да готвите.
Съвет, особено за месо: резултатите от готвенето с автоматичните програми може да се различават в зависимост от произхода, начина на рязане и качеството на храната, която се готви; програмите са зададени и изпробвани за висококачествена храна. По същата логика при готвене трябва да се има предвид и дебелината на месото; не бива да готвите храни с дебелина над 4 cm. Ако не сте сигурни коя програма за готвене да използвате, моля, направете справка със стр. 167 от ръководството за готвене.
3. Натиснете бутона „OK“: уредът започва да загрева предварително, а индикаторът за ниво на печене мига в бяло.
Забележка: ако сте избрали грешна програма, изключете уреда и повторете стъпките.
4. Изчакайте предварителното загряване да приключи.
5. Когато индикаторът за ниво на изпичане спре да мига в бяло и грилът издаде звуков сигнал, предварителното загряване е завършено, грилът е готов за готвене.
Коментари: в края на предварителното загряване, ако уредът остане затворен, системата за безопасност го изключва след известно време.

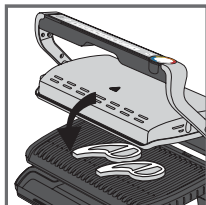
ПОЗИЦИЯ ЗА ГРИЛ



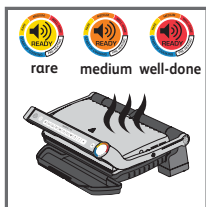
6



7



8



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

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

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

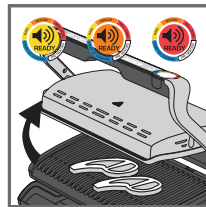
Уредът автоматично регулира цикъла за готвене (време и температура) в зависимост от дебелината и количеството на храната.

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

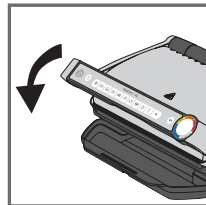
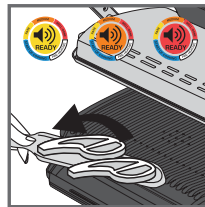
8. В зависимост от степента на изпичане индикаторната лампичка сменя цвета си. По време на готвенето звуков сигнал Ви предупреждава всеки път, когато се достигне дадено ниво на печене. Когато индикаторната лампичка свети в жълто и се издава звуков сигнал, храната е алангле, при оранжев цвят и издаване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

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

ПОЗИЦИЯ ЗА ГРИЛ



9



10

9. Когато се появи цветът, отговарящ на желаното от Вас ниво на печене, и чуете звуковия сигнал, отворете уреда и отстранете храната.

Забележка: ако искате да готвите храна за различни лични вкусови предпочитания, отворете грила и отстранете храната, когато достигне желаното ниво, след което затворете грила и продължете да готвите останалата храна. Програмата ще продължи своя цикъл за готвене, докато достигне крайното ниво.

10. Когато приключите с готвенето, отстранете храната и затворете уреда. Контролният панел ще светне и ще влезе в режим „choice of program“ (избор на програма).

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

Функция Keep warm (Поддържане на топлина)

Когато бъде достигнато червеното ниво, готвенето приключва и уредът автоматично активира функцията за поддържане на топлина, индикаторната лампичка свети в червено, а уредът започва да издава звуков сигнал на всеки 20 секунди. Ако на грила бъде оставена храна, тя ще продължи да се готви, докато плочите за готвене изстиват. Може да дезактивирате звуковия сигнал, като натиснете бутона „ОК“.

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

Готвене на втора партида веднага след първата:

След като приключи приготвянето на първата Ви партида храна:

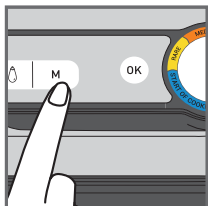
- Уверете се, че уредът е затворен и в него няма остатъци от храна.
- Изберете програмата за готвене (тази стъпка е необходима дори ако програмата е същата като тази, с изпълнението на която току-що сте приключили). Важи и за храните, които току-що сте
- Натиснете бутона „ОК“, за да започнете предварителното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

Важно:

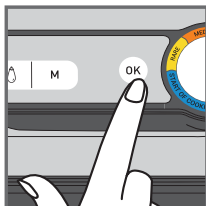
- Моля, имайте предвид, че предварителното загряване е необходимо за всяка нова партида. Преди да започнете предварителното загряване, се уверете, че уредът е затворен и в него няма остатъци от храна. Изчакайте предварителното загряване да приключи, преди да отворите грила и да поставите храната вътре.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

ПОЗИЦИЯ ЗА ГРИЛ

В) ИЗПОЛЗВАНЕ НА РЪЧНИЯ РЕЖИМ



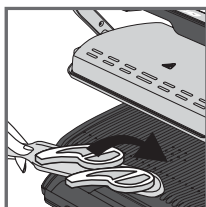
1



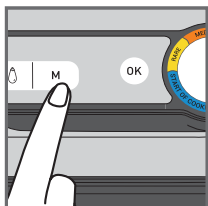
2



3



4



5



6

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

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

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

ПОЗИЦИЯ ЗА ГРИЛ

С) РЪКОВОДСТВО ЗА ГОТВЕНЕ

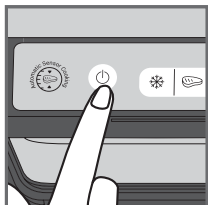
9 АВТОМАТИЧНИ ПРОГРАМИ ЗА ГОТВЕНЕ

	ИНДИКАТОР ЗА НИВО НА ПЕЧЕНЕ			
BEEF (ГОВЕЖДО)	Много алангле (синьо)	Алангле	Средно изпечено	Добре изпечено
BURGER (БУРГЕР)	-	Алангле	Средно изпечено	Добре изпечено
SAUSAGE (НАДЕНИЦА)	-	-	-	Добре изпечено
БЕКОН	-	-	Средно изпечено	Препечен
CHICKEN (ПИЛЕШКО)	-	-	-	Добре изпечено
FISH (РИБА)	-	Средно изпечено	Средно добре изпечено	Добре изпечено
SANDWICH (САНДВИЧ)	-	Леко изпечен	Грилован	Препечен
PEPPER (ПИПЕР)	-	-	Леко грилован	Грилован
ПАТЛАДЖАН	-	-	-	Добре изпечено

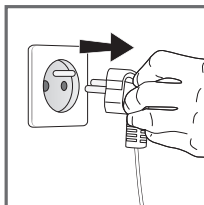
MANUAL MODE (РЪЧЕН РЕЖИМ) В ПОЗИЦИЯ GRILL (ГРИЛ)

	180-195°C	220-235°C	265-285°C
КАРТОФИ			
ТИКВИЧКИ/ТИКВА			
ДОМАТИ			
АСПЕРЖИ			
ГЪБИ			
ЛУК			
БРОКОЛИ			
БЕЙБИ МОРКОВИ			
КОПЪР			
СЛАДКИ КАРТОФИ			
РЕЗЕНИ ЯБЪЛКА			
АНАНАС			
ПРАСКОВА			
PORK (СВИНСКО)			
SEAFOOD (МОРСКИ ДАРОВЕ)			

КРАЙ НА УПОТРЕБАТА

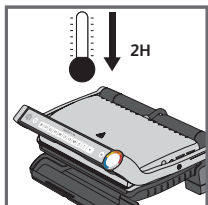


1



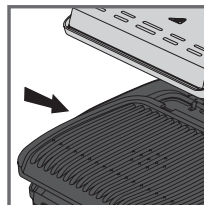
2

1. Изключете уреда, като натиснете бутона за вкл./изкл. на дръжката.
2. Изключете уреда от контакта.
3. Оставете да изстине най-малко 2 часа. За да избегнете случайни изгаряния, оставете грила да изстине добре, преди да го почиствате.

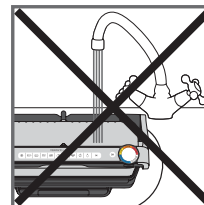


3

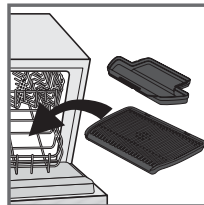
ПОЧИСТВАНЕ



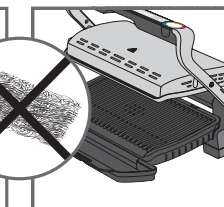
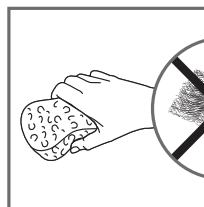
1



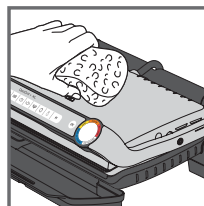
2



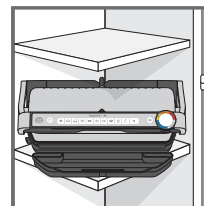
3



4



5



6

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

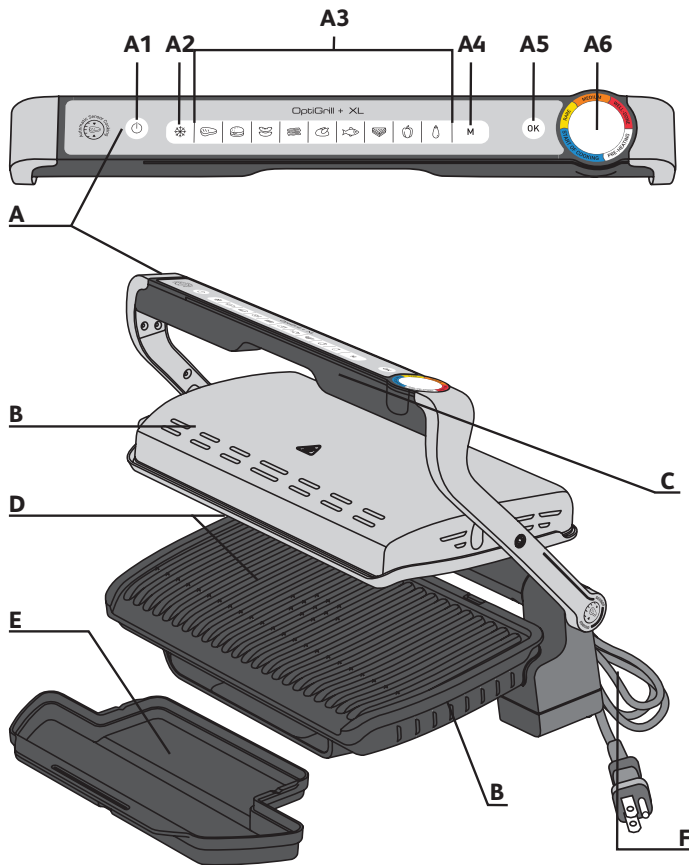
Всякакви ремонти трябва да се извършват от одобрен сервизен представител.

Ръководство за отстраняване на неизправности

Проблем	Причина	Решение
Бутонът  мига +  индикаторната лампа свети постоянно в син + Бутонът  мига	Включването на уреда или стартирането на автоматичен цикъл за готвене с храна и без предварително нагряване на плочите (ръчният режим се активира автоматично).	2 възможни опции - Изберете настройката за температура, като натиснете бутона  и след това натиснете OK. Оставете да се готви, но трябва да наблюдавате готвенето (ръчен режим). - спрете уред а , извадете храната , затворете уреда добре, препрограмирайте уреда и изчакайте до края на предварителното нагряване.
Уредът спира по време на цикъла за предварително нагряване или готвене.	- Уредът е оставен отворен за твърде дълго по време на готвене. - Уредът е оставен да бездейства твърде дълго след края на затоплянето или поддържането на топлина.	Откачете уреда от контакта и го оставете 2-3 минути, след това рестартирайте процеса. Следващия път, когато използвате уреда, се уверете, че го отваряте и затваряте бързо за най-добри резултати от готвенето. Ако проблемът не се реши, се свържете с местния отдел за поддръжка на клиентите на Tefal.
 Индикаторната лампичка ще мига в лилаво + Бутонът  /  /  мига + Прекъснати звукови сигнали	- Грешка на уреда. - Уредът е съхраняван или използван в прекалено студена стая.	Откачете и свържете уреда наново и незабавно рестартирайте с цикъл за предварително нагряване. Ако проблемът не се реши, се свържете с отдела за поддръжка на клиенти.
Устройството не издава звуков сигнал.		
 Индикаторната лампичка ще мига в лилаво + Бутонът  мига + Непрекъснат звуков сигнал	Грешка на уреда.	Откачете уреда и се свържете с отдела за поддръжка на клиенти.
След предварително о нагряване поставих храната вътре и затворих уреда,  но индикаторната лампичка остава бяла/и готвенето не започва.	- Размерът на храната в уреда е над 4 см. - Грилът не е отворен докрай при поставянето на храната вътре. - Уредът не засича храната вътр е Количеството храна е недостатъчно, "OK" мига.	- Размерът на храната не бива да надвишава 4 см. - Отворете грила докрай и го затворете отново. - Потвърдете активиране на готвенето, като натиснете бутона .
	В р е м е т о з а п р е д в а р и т е л н о н а г р я в а н е е прекъснато.	- Наблюдавайте готвенето периодически (при използване на ръчен режим). Или - Спрете грила, извадете храната, затворете грила, изберете новата програма за готвене, която искате да използвате, и изчакайте цикъла на предварително нагряване да приключи.
Уредът ще се активира в ръчен режим +  Индикаторната лампичка ще мига в червено. + бутона  за контрол на температурата и постоянна лампичка 		

SADRŽAJ

• Opis	184
• Indikator razine pečenja	185
• Prije prve uporabe	186
• Položaj za grillanje	187
a) Uporaba automatskog programa	187
b) Uporaba ručnog načina rada	190
c) Vodič za pripremu hrane	191
• Kraj uporabe	192
• Čišćenje	193
• Vodič za rješavanje problema	194



OPIS

- | | | |
|--|---|-----------------------------|
| A Upravljačka ploča | A4 Ručni način "4 postavke temperature"
Pogledajte posebni priručnik za brzi početak. | C Ručka |
| A1 Tipka ON/OFF | A5 Tipka OK (U redu) | D Ploče za pečenje |
| A2 Program za zamrznutu hranu | A6 Indikator razine pečenja ili temperature | E Plitica za kapanje |
| A3 Programi za automatsko pečenje | B Kućište | F Kabel za napajanje |

INDIKATOR RAZINE PEČENJA

Zagrijavanje



Indikator bijele boje treperi: u tijeku je zagrijavanje



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

Kuhanje



U tijeku je prva razina pečenja



Dosegnuta je prva razina pečenja



U tijeku je razina „Slabo pečeno“



Dosegnuta je razina „Slabo pečeno“



U tijeku je razina „Srednje slabo pečeno“



Dosegnuta je razina „Srednje slabo pečeno“



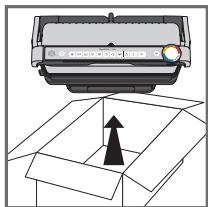
U tijeku je razina „Dobro pečeno“



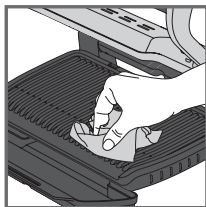
Dosegnuta je razina „Dobro pečeno“

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

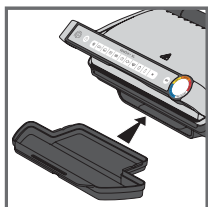
PRIJE PRVE UPORABE



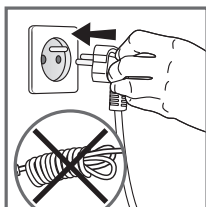
1



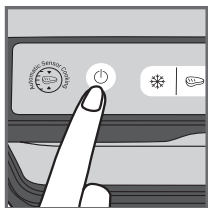
2



3



4



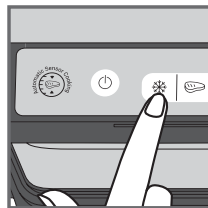
5

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

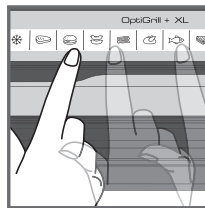
POLOŽAJ ZA GRILLANJE

A) UPORABA AUTOMATSKOG PROGRAMA

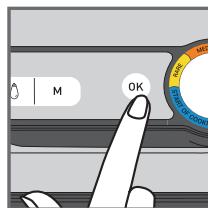
9 automatskih programa: govedina, burger, kobasica, slanina, pileтина, riba, sendvic, paprika, plavi patlidžan



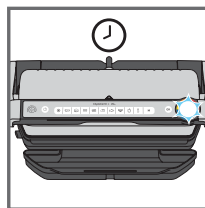
1



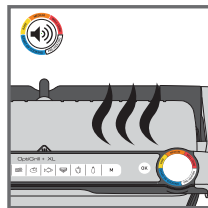
2



3



4



5

1. Ako je hrana koju želite pripremiti smrznuta, pritisnite odgovarajuću tipku. Ta funkcija dostupna je samo tijekom pripreme hrane s automatskim programima, ne u ručnom načinu rada.
 2. Odaberite odgovarajući program za pripremu hrane u skladu s vrstom hrane koju želite pripremiti.
- Savjet, osobito za meso:** Rezultati pripreme hrane na automatskim programima mogu se razlikovati ovisno o podrijetlu, komadu i kvaliteti hrane koja se priprema, programi su postavljeni i testirani za kvalitetnu hranu. Slično tome, u obzir se mora uzeti i debljina mesa tijekom pripreme; ne biste trebali pripremati hranu deblju od 4 cm. Ako niste sigurni koji program za pripremu hrane rabiti, pogledajte vodič za pripremu hrane i stranicu 179.
- 3. Pritisnite tipku "OK" (U redu): uređaj započinje zagrijavanje, a indikator razine pečenja treperi bijelom bojom.

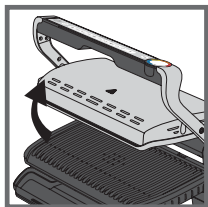
NAPOMENA: Ako ste odabrali krivi program, isključite uređaj i ponovite korake.

4. Pričekajte da završi prethodno zagrijavanje.

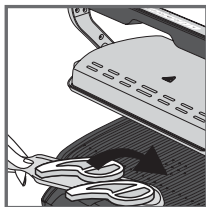
5. Kad indikator razine prestane treperiti bijelom bojom i roštilj se oglasi zvučnim signalom, zagrijavanje je dovršeno i grill je spreman za pripremu hrane.

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

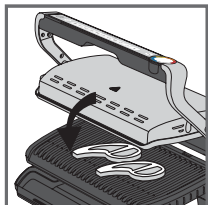
POLOŽAJ ZA GRILLANJE



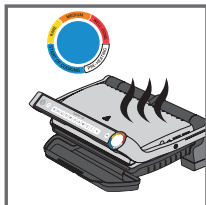
6



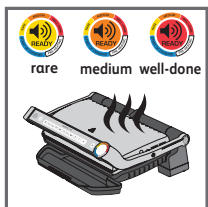
7



7



8



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

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

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

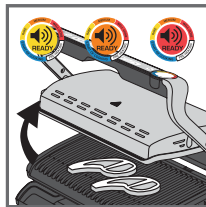
Uređaj automatski prilagođava ciklus pripreme hrane (vrijeme i temperaturu) u skladu s debljinom i količinom hrane.

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

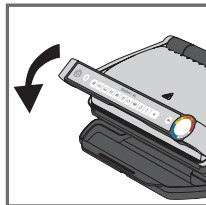
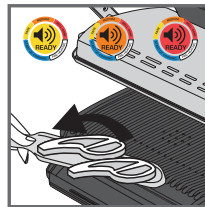
8. U skladu s razinom pripreme hrane, svjetlo indikatora mijenja boju. Dok je priprema hrane u tijeku, zvučni signal upozorava vas svaki put kad se postigne razina pripreme hrane. Kad svjetlo indikatora svijetli žutom bojom sa zvučnim signalom, hrana je slabo pečena, narančasto sa zvučnim signalom, hrana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

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

POLOŽAJ ZA GRILLANJE



9



10

9. Kad boja koja odgovara vašoj željenoj razini pečenja svijetli i oglasi se zvučni signal, otvorite uređaj i izvadite hranu.

Napomena: Ako želite pripremiti hranu da zadovoljite različite ukuse, otvorite roštilj i izvadite hranu kad dosegne željenu razinu, a zatim zatvorite roštilj i nastavite s pripremom druge hrane. Program će nastaviti ciklus pečenja sve dok ne dosegne zadnju razinu.

10. Kad priprema završi, izvadite hranu i zatvorite uređaj. Upravljačka ploča poč će svijetliti i postaviti se na način „odabir programa“.

Komentar: Sigurnosni sustav automatski će se isključiti ako nakon nekog vremena nije odabran nijedan program.

Funkcija održavanja temperature

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

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

Priprema preostale hrane odmah:

Kad je završena priprema prvog dijela hrane:

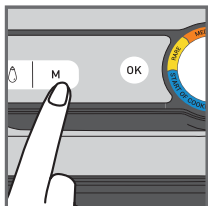
- Provjerite je li uređaj zatvoren i da u njemu nema hrane.
- Odaberite programi za pripremu hrane (taj je korak potreban čak i ako je program završio s pripremom) koji je isti kao onaj koji ste rabili za hranu koju ste upravo pripremili
- Pritisnite tipku **"OK"** (U redu) za početak zagrijavanja. Tijekom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

Važno:

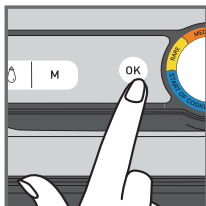
- Zapamtite da je potrebno prethodno zagrijati uređaj za svaku novu dozu hrane. Prije zagrijavanja provjerite je li uređaj zatvoren i da u njemu nema hrane. Pričekajte da završi zagrijavanje prije otvaranja roštilja i unutra stavite hranu.
- Ako aktivirate novi ciklus zagrijavanja odmah nakon završetka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

POLOŽAJ ZA GRILLANJE

B) UPORABA RUČNOG NAČINA RADA



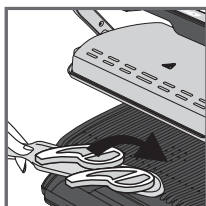
1



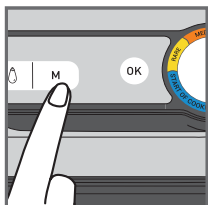
2



3



4



5



6

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

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

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

POLOŽAJ ZA GRILLANJE

C) VODIČ ZA PRIPREMU HRANE

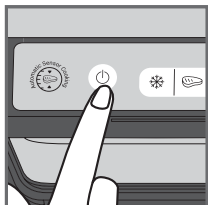
9 AUTOMATSKIH PROGRAMA PRIPREME HRANE

	INDIKATOR RAZINE PEČENJA			
GOVEDINA	Jako slabo pečeno (plavo),	Slabo pečeno	Srednje pečeno	Dobro pečeno
BURGER	-	Slabo pečeno	Srednje pečeno	Dobro pečeno
KOBASICA	-	-	-	Dobro pečeno
SLANINA	-	-	Srednje pečeno	Hrskavo
PILETINA	-	-	-	Dobro pečeno
RIBA	-	Srednje pečeno	Srednje dobro pečeno	Dobro pečeno
SENDVIČ	-	Blago pečeno	Grillano	Hrskavo
PAPRIKA	-	-	Lagano grillana	Grillano
PLAVI PATLIDŽAN	-	-	-	Dobro pečeno

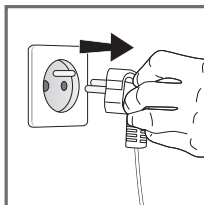
RUČNI NAČIN RADA U POLOŽAJU ZA GRILLANJE

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

KRAJ UPORABE

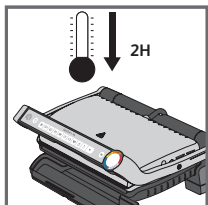


1



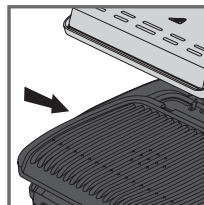
2

1. Sključite uređaj pritiskanjem tipke za uključivanje/isključivanje na ručki.
2. Iskopčajte uređaj iz napajanja.
3. Pustite da se hladi najmanje 2 sata. Kako biste izbjegli slučajne opekline, pustite roštilj da se temeljito ohladi prije čišćenja.

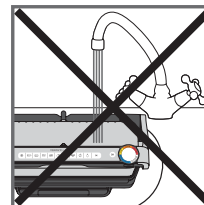


3

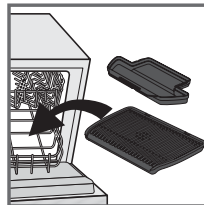
ČIŠĆENJE



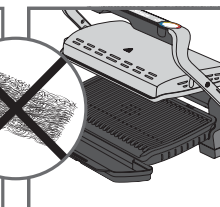
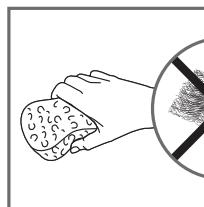
1



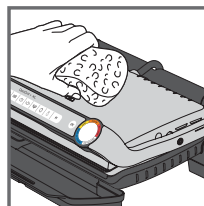
2



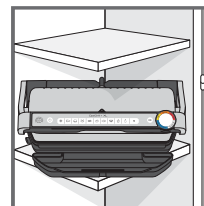
3



4



5



6

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

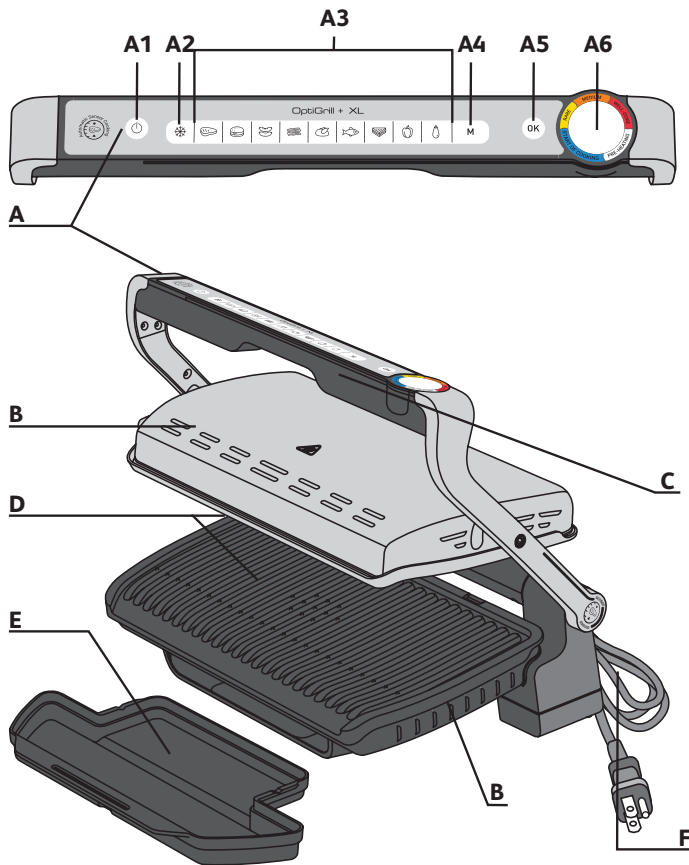
Sve popravke smije obavljati samo ovlašteni servisni centar.

Vodič za otklanjanje poteškoća

Poteškoća	Uzrok	Rješenje
Tipka  treperi +  Svjetlo indikatora svijetli plavo + Tipka  treperi	Uključenje uređaja ili automatsko pokretanje ciklusa pečenja hrane a bez predgrijavanja ploče (automatski se aktivira ručni način rada).	2 mogućnosti: - Odaberite postavku temperature pritiskom na tipku  a zatim pritisnite tipku OK (U redu). Ostavite da se peče, ali morate pratiti pečenje (ručni način). - Zaustave rad uređaja, izvadite hranu, pravilno zatvorite uređaj, ponovno odaberite program uređaja i pričekajte da završi zagrijavanje.
Uređaj se zaustavlja tijekom ciklusa zagrijavanja ili pečenja.	- Uređaj je za vrijeme pečenja predugo držan otvoren. - Uređaj je u stanju mirovanja predugo nakon završetka zagrijavanja ili održavanja topline.	Odspojite uređaj iz utičnice i ostavite ga 2-3 minute, a zatim ponovno pokrenite postupak. Sljedeći put kada koristite uređaj, pazite da brže otvorite i zatvorite uređaj radi boljih rezultata pečenja. Ako se poteškoća pojavi ponovo obratite se lokalnoj službi za korisnike tvrtke Tefal.
 Svjetlosni indikator treperi ljubičasta + Tipka  /  /  treperi + Povremeni zvučni signal Uređaj ne oglašava zvučni signal.	- Kvar uređaja. - Uređaj je bio pohranjen ili se koristi u prostoriji u kojoj je prehladno.*	Odspojite i ponovno spojite uređaj i odmah ponovno pokrenite ciklus zagrijavanja. Ako se poteškoća pojavi ponovo obratite se lokalnoj službi za korisnike
 Svjetlosni indikator treperi ljubičasta + Tipka  treperi + Neprestani zvučni signal	Kvar uređaja.	Odspojite uređaj i obratite se lokalnoj službi za korisnike.
Hrana je nakon zagrijavanja postavljena u roštilj i roštilj je zatvoren,  ali svjetlosni indikator ostaje bijela i pečenje ne počinje.	- Hrana u uređaju je deblja od 4 cm. - Roštilj nije u potpunosti otvoren prilikom postavljanja hrane u njega. - Uređaj ne prepoznaje da ima hrane i treperi The quantity of food is insufficient (Nedovoljna količina hrane), "OK" (U redu).	- Hrana u uređaju ne smije premašiti 4 cm. - Otvorite roštilj i ponovno ga zatvorite. - Potvrdite početak pečenja pritiskom na tipku .
Uređaj će se aktivirati u ručnom načinu rada +  Svjetlosni indikator treperi crveno. + Tipka  upravljanja temperaturom i  svijetli	Prekratko vrijeme zagrijavanja.	- Povremeno pratite stanje pečenja (za upotrebu u ručnom načinu rada). Ili - Zaustavite rad roštilja, izvadite hranu, zatvorite roštilj, odaberite novi program pečenja po želji i pričekajte da se dovrši ciklus zagrijavanja.

KAZALO VSEBINE

• Opis	196
• Indikator stopnje priprave	197
• Pred prvo uporabo	198
• Položaj za gril	199
a) Uporaba samodejnega programa	199
b) Uporaba ročnega načina	202
c) Vodnik za pečenje	203
• Po uporabi	204
• Čiščenje	205
• Vodič za odpravljanje napak	206



OPIS

A Nadzorna plošča

A4 Ročni način "4 nastavitve temperature
Glejte ločen Vodič za hiter začetek.

A1 Gumb za vklop/izklop

A5 **Gumb OK** (V redu)

A2 Način za zamrznjeno
hrano

A6 Indikator nivoja pečenja ali
temperature

A3 Programi za
avtomatsko pečenje

B Telo

C Ročaj

D Plošče za
pečenje

E Zbirni pladnje
za sokove

F Napajalni kabel

INDIKATOR STOPNJE PRIPRAVE

Predgretje



Utripajoča bela
lučka: poteka
predgretje

>



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

Peka



Prva
stopnja
priprave v
teku



Prva
stopnja
priprave
dosežena



Stopnja
"rare"
v teku
- delno
surovo



Stopnja
"rare"
dosežena



Stopnja
"medium
rare" v
teku - delno
pečeno



Stopnja
"medium
rare"
dosežena



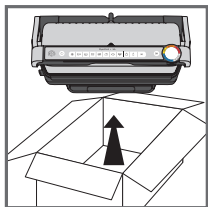
Stopnja
"well
done" v
teku - skozi
pečeno



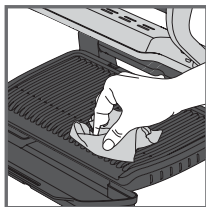
Stopnja
"well done"
dosežena

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

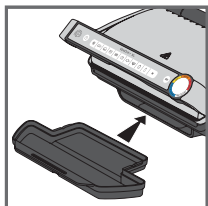
PRED PRVO UPORABO



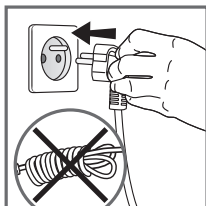
1



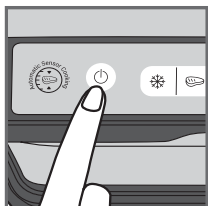
2



3



4



5

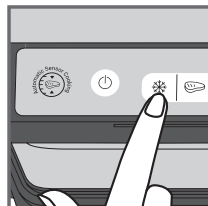
1. Odstranite vso embalažo, nalepke in druge dodatke v notranjosti in na zunanjih delih naprave. Priloženi so dodatni barvni obroči v obliki nalepk. Na originalni barvni obroč lahko nalepite želeni jezik.
2. Pred prvo uporabo plošče temeljito očistite s toplo vodo in malo detergenta za pomivanje posode,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

Pozor: Pazite, da med ploščami ni hrane

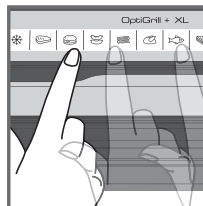
POLOŽAJ ZA GRIL

A) UPORABA SAMODEJNEGA PROGRAMA

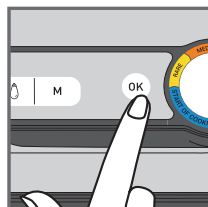
9 avtomatskih programov: govedina, burger, klobas, slanina, piščanec, riba, sendvič, paprika, jajčevce



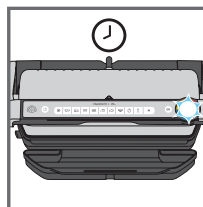
1



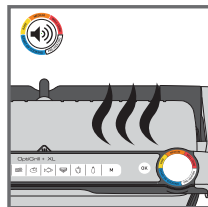
2



3



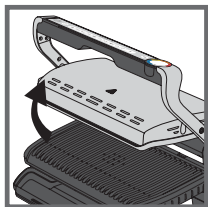
4



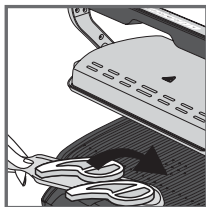
5

1. Če je hrana, ki jo želite peči, zamrznjena, pritisnite ustrezno tipko. Ta funkcija je na voljo samo pri pečenju s samodejnimi programi, ne pa tudi v ročnem načinu.
2. Izberite ustrezen program pečenja glede na vrsto hrane, ki jo želite peči.
Nasvet, zlasti za meso: Rezultati kuhanja pri samodejnih programih se lahko razlikujejo glede na izvor, obliko in kakovost hrane, ki jo pečete; programi so nastavljeni in preizkušeni za pripravo kakovostne hrane. Pri peki je treba upoštevati debelino mesa; živil, debelih več kot 4 cm, ne smete peči. Če niste prepričani, kateri program morate uporabiti, glejte stran 191 v vodniku za pečenje.
3. Pritisnite tipko "OK": aparat začne postopek predgretja, indikator stopnje priprave pa utripa v beli barvi.
OPOMBA: Če ste izbrali napačen program, izklopite aparat in ponovite korake.
4. Počakajte, da se predgretje zaključi.
5. Ko indikator stopnje priprave preneha utripati v beli barvi in naprava zapiska, je predgretje končano in žar je pripravljen za pečenje.
Opomba: Če po koncu predgretja naprava ostane zaprta, jo bo varnostni sistem čez nekaj časa izklopil.

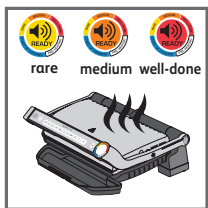
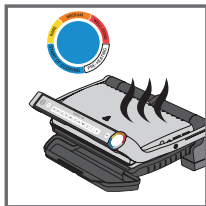
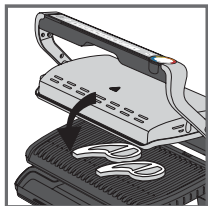
POLOŽAJ ZA GRIL



6



7



8

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

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

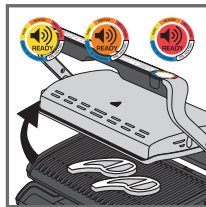
7. Zaprite aparat, da zaženete cikel pečenja. Indikator stopnje priprave se obarva modro, kar pomeni, da kuhanje poteka (za najboljše rezultate ne odpirajte naprave ali ne premikajte hrane med pečenjem). Naprava samodejno prilagaja cikel pečenja (čas in temperaturo), glede na debelino in količino hrane.

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

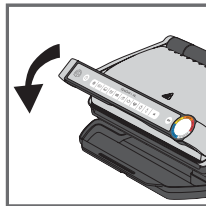
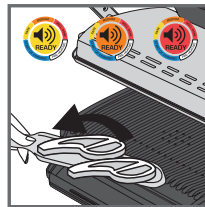
8. Indikatorska lučka spreminja barvo glede na stopnjo pečenja. Med kuhanjem vas zvočni signal opozori vsakič, ko je dosežena stopnja priprave. Ko indikatorska lučka svetli v rumeni barvi in piska, je hrana surova, v oranžni in piska, je hrana srednje zapečena ter v rdeči in piska, je hrana dobro zapečena.

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

POLOŽAJ ZA GRIL



9



10

9. Ko indikator svetli v barvi, ki ustreza vaši željeni stopnji priprave hrane, in se oglasi pisk, odprite aparat in odstranite hrano.

Opomba: Če želite kuhati hrano po različnih osebnih okusih, odprite napravo in odstranite hrano, ko doseže željeno raven priprave, nato pa zaprite napravo in nadaljujte s pečenjem ostale hrane. Program bo nadaljeval cikel pečenja, dokler ne doseže končne stopnje priprave.

10. Ko končate s pečenjem, odstranite hrano in zaprite aparat. Nadzorna plošča zasveti in se nastavi na način "Izbira programa".

Opomba: Varnostni sistem se bo čez nekaj časa samodejno izklopil, če ne izberete nobenega programa.

Funkcija za ohranjanje toplote

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

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

Takojšnji zagon druge peke:

Ko je prva peka hrane končana:

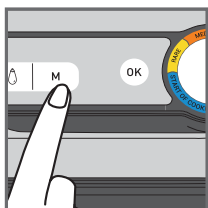
- Prepričajte se, da je naprava zaprta in da v njej ni ostankov hrane.
- Izberite enak program za pečenje (ta korak je potreben tudi, če ste za prejšnjo hrano uporabili enak program) kot za pripravo hrane, ki ste jo pravkar spekli.
- Za začetek predgretja pritisnite gumb **"OK"**. Med predgretjem barvni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

Pomembno:

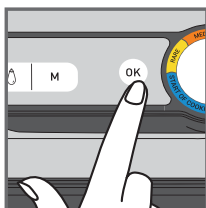
- Upošteвайте, da je za vsako novo peko potrebno predgretje. Pred predgretjem se prepričajte, da je naprava zaprta in da v njej ni ostankov hrane. Počakajte, da se predgretje konča, preden odprete napravo in vanjo daste hrano.
- Če se nov cikel predgretja aktivira takoj po koncu prejšnjega cikla, se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

POLOŽAJ ZA GRIL

B) UPORABA ROČNEGA NAČINA



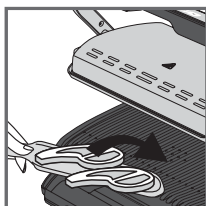
1



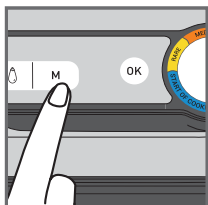
2



3



4



5



6

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

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

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

POLOŽAJ ZA GRIL

C) VODNIK ZA PEČENJE

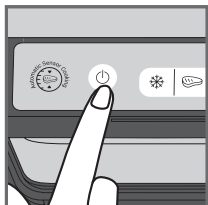
9 SAMODEJNIH PROGRAMOV PEČENJA

	INDIKATOR STOPNJE PRIPRAVE			
GOVEDINA	Zelo surovo (modra)	Surovo	Srednje pečeno	Dobro zapečeno
BURGER	-	Surovo	Srednje pečeno	Dobro zapečeno
KLOBASE	-	-	-	Dobro zapečeno
SLANINA	-	-	Srednje pečeno	Hrustljivo
PIŠČANEC	-	-	-	Dobro zapečeno
RIBA	-	Srednje pečeno	Srednje do dobro pečeno	Dobro zapečeno
SENDVIČ	-	Rahlo pečeno	Pečeno	Hrustljivo
PAPRIKA	-	-	Rahlo pečeno	Pečeno
JAJČEVEC	-	-	-	Dobro zapečeno

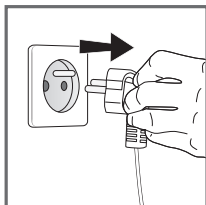
ROČNI NAČIN V POLOŽAJU ZA GRIL

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

PO UPORABI

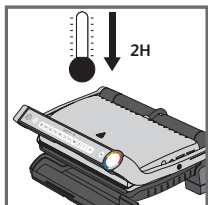


1



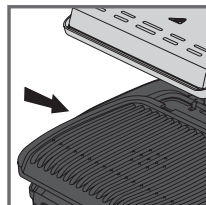
2

1. Turn off the appliance by pressing the on/off button on the handle.
2. Odklopite napravo iz električne vtičnice.
3. Pustite, da se ohlaja vsaj 2 uri. Da se izognete nenamernim opeklinam, počakajte, da se naprava pred čiščenjem popolnoma ohladi.

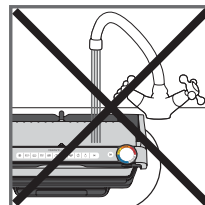


3

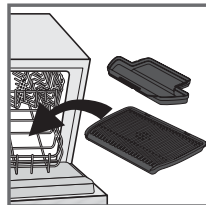
ČIŠČENJE



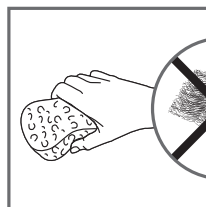
1



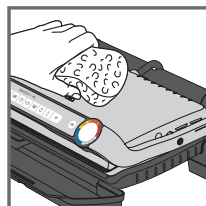
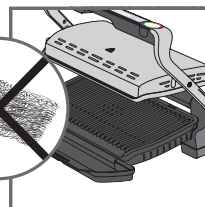
2



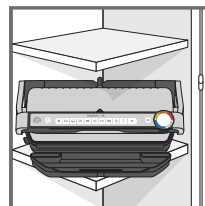
3



4



5



6

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

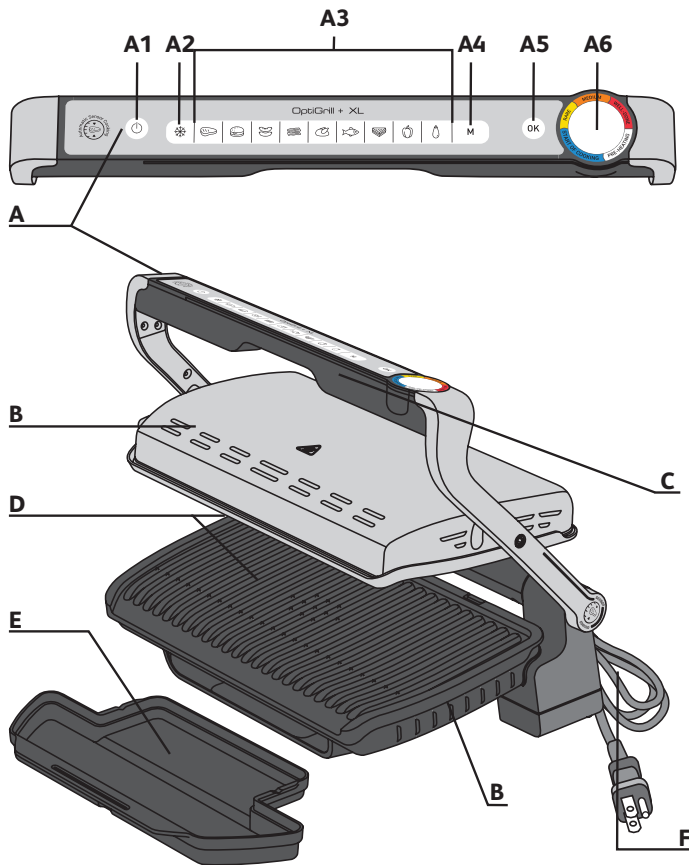
Vsa popravila morajo biti izvedena v pooblaščenem servisnem centru.

Vodnik za odpravljanje težav

Težava	Vzrok	Rešitev
Gumb  utripa +  Indikator sveti moder + Gumb  utripa	Vklop naprave ali samodejno aktiviranje cikla pečenja hrane brez predhodnega predgretja plošč (samodejno se aktivira ročni način).	2 možnosti: - Izberite nastavitve temperature s pritiskom na gumb  in nato pritisnite OK (V redu). Pustite da se peče, ampak nadzirite pečenje (ročni način). - Ustavi delovanje naprave, odstranite hrano, dobro zaprite napravo, izberite program in počakajte da konča predgrevanje.
Naprava se ustavi med cilka predogrevanja ali pečenja.	- Naprava je med pečenjem bila dolgo odprta dolgo časa. - Naprava je po koncu predogrevanja ali ohranjanja toplote predolgo neaktivna.	Odklopite napravo iz vtičnice in pustite 2-3 minute, nato pa zaženite postopek. Naslednjič ko boste uporabili napravo, poskrbite da boste hitro odprli in zaprli napravo, za boljše rezultate pečenja. Če se ponovno pojavi težava, se obrnite na lokalno servisno službo podjetja Tefal.
 Svetlobni indikator utripa vijolična + Gumb  /  /  utripa + Redni pisk	- Okvara naprave. - Naprava je bila uporabljena ali shranjena v prostoru kje je preveč hladno.	Izključite in znova priključite napravo in takoj ponovno zaženite cikel predgrevanja. Če se ponovno pojavi težava se obrnite na lokalni servis.
Ni zvočnega signala z naprave.		
 Svetlobni indikator utripa vijolična + Gumb  utripa + Stalni pisk	Okvara naprave.	Odklopite napravo in se posvetujte s servisno službo.
Hrana se po predgretju nastavi na plošče in je žar zaprt,  vendar je lučka še bela in peka ne zažene	Hrana v napravi je debelejša od 4 cm.	Hrana v napravi ne sme presegati 4 cm.
	Žar pri vstavljanju hrane ni popolnoma odprt.	Odprite žar in ga ponovno zaprite.
	Naprava ne prepozna vsebnost hrane in prične utripati. Količina hrane je premajhna.	Potrdite začetek pečenja s pritiskom na gumb .
Naprava se aktivira v ročnem načinu. +  Svetlobni indikator utripa rdeče. + Gumb  nadzora temperature  sveti	Prekratek čas predgretja.	- Redno spremljajte pečenje (za uporabo v ročnem načinu). Ali - Vstavite žar, odstranite hrano, zaprite žar, izberite nov program pečenja po želji, in počakajte na celoten cikel pregrevanja.

SADRŽAJ

• Opis	208
• Indikator nivoa pečenja	209
• Prije prve upotrebe	210
• Pozicija za grilovanje	211
a) Korištenje automatskog programa	211
b) Korištenje ručnog načina rada	214
c) Vodič za kuhanje	215
• Kraj upotrebe	216
• Čišćenje	217
• Vodič za rješavanje problema	218



OPIS

- A** Kontrolna ploča
- A1** Tipka za uključivanje/isključivanje
- A2** Režim za zamrznuite namirnice
- A3** Automatski programi pečenja

- A4** Ručni režim rada "4 postavke temperature"
Pogledajte određeno uputstvo za brzo pokretanje.

- A5** Tipka OK

- A6** Indikator stepena pečenja ili temperature

- B** Tijelo

- C** Drška

- D** Ploče za pečenje

- E** Posuda za sakupljanje masnoće

- F** Strujni kabal

INDIKATOR NIVOA PEČENJA

Zagrijavanje



Bijeli indikator treperi: u toku je zagrijavanje



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

Pečenje



Prvi nivo pečenja u toku



Postignut prvi nivo pečenja



Nivo "Slabo pečeno" u toku



Postignut nivo "Slabo pečeno"



Nivo "Srednje pečeno" u toku



Postignut nivo "Srednje pečeno"



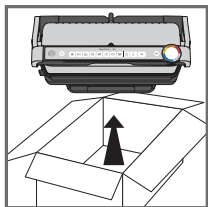
Nivo "Dobro pečeno" u toku



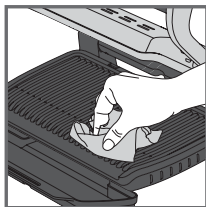
Postignut nivo "Dobro pečeno"

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

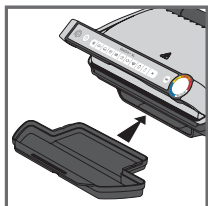
PRIJE PRVE UPOTREBE



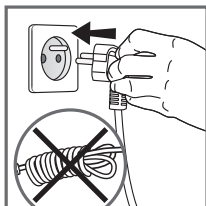
1



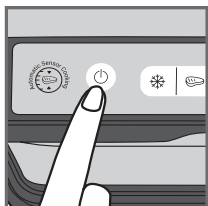
2



3



4



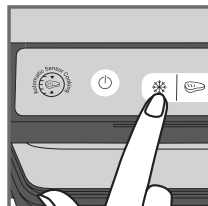
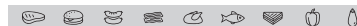
5

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

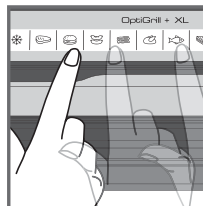
POZICIJA ZA GRILOVANJE

A) KORIŠTENJE AUTOMATSKOG PROGRAMA

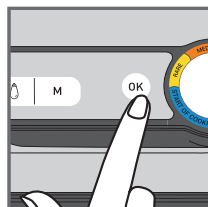
9 automatskih programa: govedina, pljeskavica, kobasica, slanina, piletina, riba, sendvici, paprike, atlidžan



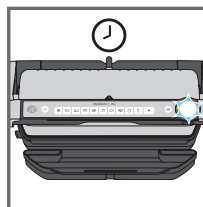
1



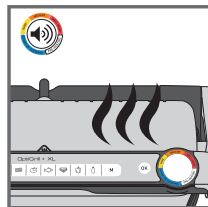
2



3



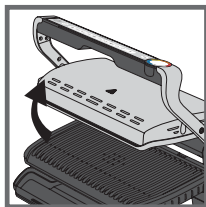
4



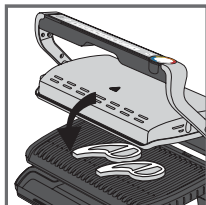
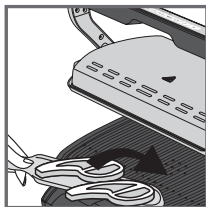
5

1. Ako je hrana koju želite ispeći smrznuta, pritisnite odgovarajuću tipku. Ta funkcija je dostupna samo u automatskim programima, nije dostupna u ručnom načinu rada.
2. Izaberite odgovarajući program prema tipu hrane koju želite ispeći.
Savjet, pogotovo za meso: Kada se koriste automatski programi, mogu se dobiti različiti rezultati zavisno od porijekla, komada i kvaliteta hrane koja se sprema. Programi su podešeni i testirani za kvalitetnu hranu. Isto tako tokom pečenja treba uzeti u obzir debljinu mesa; nemojte peći komade koji su deblji od 4 cm. Ako niste sigurni koji program treba upotrijebiti, pogledajte stranicu 203 u vodiču za kuhanje.
3. Pritisnite tipku **OK**: aparat se počinje zagrijavati i indikator nivoa pečenja treperi bijelo.
- Napomena:** Ako ste izabrali pogrešan program, isključite aparat i ponovite korake.
4. Sačekajte da se aparat zagrije.
5. Kada indikator nivoa prestane treperiti bijelo i roštilj da zvučni signal, zagrijavanje je gotovo i roštilj je spreman za pečenje.
Komentari: Ako aparat ostane zatvoren na kraju zagrijavanja, sigurnosni sistem će nakon nekog vremena isključiti aparat.

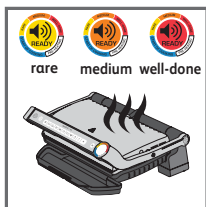
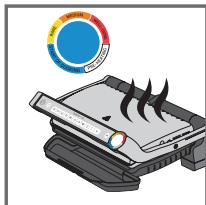
POZICIJA ZA GRILOVANJE



6



7



8

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

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

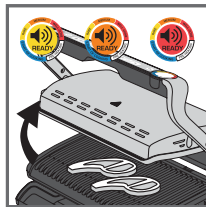
7. Zatvorite aparat da biste pokrenuli ciklus pečenja. Indikator nivoa pečenja postaje plavi da bi se označilo da je pečenje u toku (da bi rezultati bili što bolji, nemojte otvarati aparat ni pomjerati hranu tokom pečenja). Aparat automatski podešava ciklus pečenja (vrijeme i temperaturu) prema debljini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

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

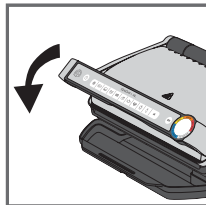
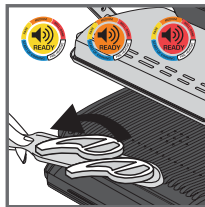
8. Indikator će mijenjati boju zavisno od nivoa pečenja. Kada je pečenje u toku, svaki put kad se dosegne određeni nivo, čuti ćete zvučni signal. Kada je indikator žute boje i čuje se zvučni signal, hrana je slabo pečena, narandžasti indikator sa zvučnim signalom znači da je hrana srednje pečena, a crveni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

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

POZICIJA ZA GRILOVANJE



9



10

9. Kada indikator počne svijetliti bojom koja odgovara vašem željenom nivou pečenja i čuje se zvučni signal, otvorite aparat i izvadite hranu.

Napomena: Ako hranu želite pripremiti tako da svaki komad odgovara različitom nivou pečenja, otvorite roštilj i izvadite hranu kada je postignut željeni nivo, a zatim zatvorite roštilj i nastavite kuhati ostale komade hrane. Program će nastaviti ciklus pečenja sve dok ne dosegne zadnji nivo.

10. Kada je pečenje gotovo, izvadite hranu i zatvorite aparat. Kontrolna ploča će svijetliti i podesiti se na odabir programa.

Komentar: Sigurnosni sistem automatski isključuje aparat nakon nekog vremena ako nijedan program nije izabran.

Funkcija održavanja toplote

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

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

Ako odmah želite ispeći drugi dio hrane:

Kada je prvi dio hrane ispečen:

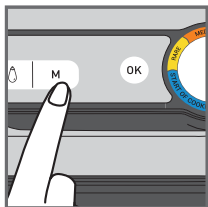
- a) Provjerite da li je aparat zatvoren i da u njemu više nema hrane.
- b) Izaberite program kuhanja (ovaj korak je obavezan čak i ako je program koji je završio isti kao onaj koji želite upotrijebiti za nove komade hrane).
- c) Pritisnite tipku **OK** da biste pokrenuli zagrijavanje. Tokom zagrijavanja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

Važno:

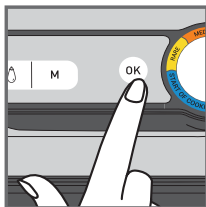
- Napominjemo da je zagrijavanje obavezno za svaku novu seriju. Prije zagrijavanja provjerite da li je aparat zatvoren i da u njemu više nema hrane. Sačekajte da se zagrijavanje dovrši prije nego što otvorite roštilj i stavite hranu u njega.
- Ako se novi ciklus zagrijavanja aktivira odmah nakon prethodnog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

POZICIJA ZA GRILOVANJE

B) KORIŠTENJE RUČNOG NAČINA RADA



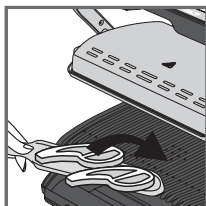
1



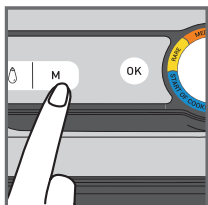
2



3



4



5



6

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

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

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

POZICIJA ZA GRILOVANJE

C) VODIČ ZA KUHANJE

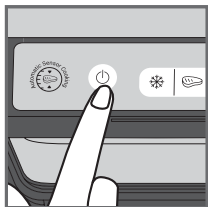
9 AUTOMATSKIH PROGRAMA KUHANJA

	INDIKATOR NIVOA PEČENJA			
GOVEDINA	Vrlo slabo pečeno (plavo)	Slabo	Srednje	Dobro pečeno
PLJESKAVICA	-	Slabo	Srednje	Dobro pečeno
KOBASICA	-	-	-	Dobro pečeno
SLANINA	-	-	Srednje	Hrskavo
PILETINA	-	-	-	Dobro pečeno
RIBA	-	Srednje	Srednje do dobro pečeno	Dobro pečeno
SENDVIČI	-	Lagano pečeno	Grilovano	Hrskavo
PAPRIKE	-	-	Lagano grilovano	Grilovano
PATLIDŽAN	-	-	-	Dobro pečeno

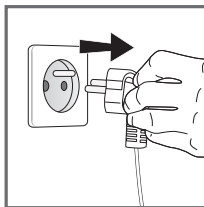
RUČNI NAČIN RADA U POZICIJI ZA GRILOVANJE

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

KRAJ UPOTREBE

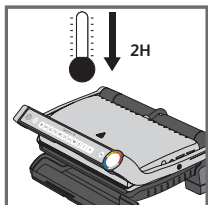


1



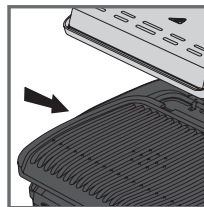
2

1. Isključite aparat pritiskom tipke za uključivanje/isključivanje na ručki.
2. Iskopčajte aparat iz struje.
3. Ostavite da se hladi najmanje 2 sata. Dane bi slučajno došlo do opekline, prije čišćenja ostavite aparat da se do kraja ohladi.

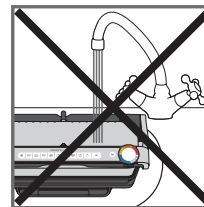


3

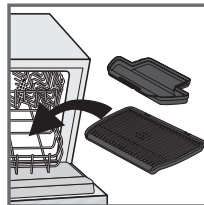
ČIŠĆENJE



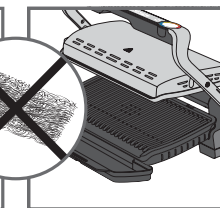
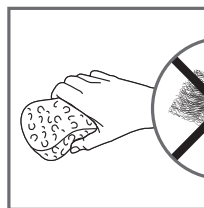
1



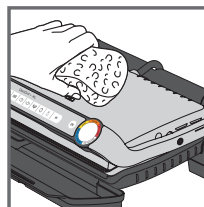
2



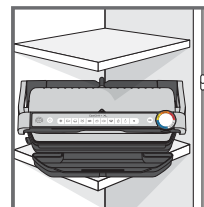
3



4



5



6

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

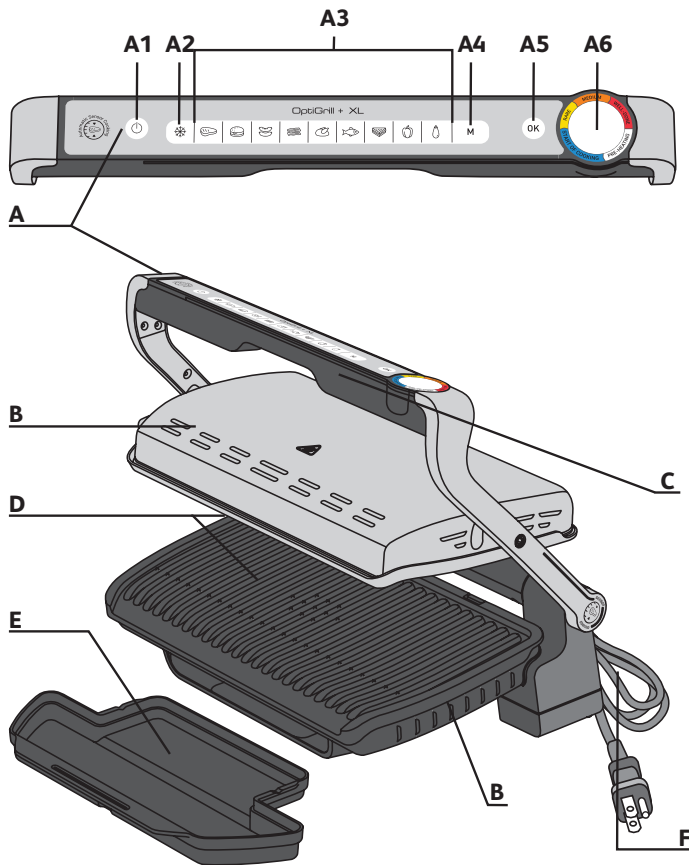
Sve popravke mora obaviti ovlašteni serviser.

Vodič za otklanjanje problema

Problem	Uzrok	Rješenje
Tipka  treperi +  Svjetlosni indikator je plava + Tipka  treperi	Uključivanje aparata ili pokretanje automatskog ciklusa pečenja s namirnicama i bez predzagrijavanja ploča (automatski je aktiviran ručni režim rada).	2 moguće opcije: - Odaberite postavku temperature pritiskom na tipku , a zatim pritisnite tipku OK. Nastavite s pečenjem, ali morate pratiti postupak pečenja (ručni režim rada). - Zaustavite aparat, izvadite namirnice, propisno zatvorite aparat, ponovo programirajte aparat i pričekajte završetak postupka predzagrijavanja.
Aparat se zaustavlja tokom ciklusa predzagrijavanja ili pečenja.	- Aparat je predugo držan otvoren tokom postupka pečenja. - Aparat je predugo neaktivan nakon završetka postupka zagrijavanja ili održavanja toplote.	Isključite aparat iz strujne utičnice i pričekajte 2-3 minute, a zatim ponovo pokrenite postupak. Radi najboljih rezultata pečenja, sljedeći put kada budete koristili aparat pobrinite se da ga brzo otvarate i zatvarate. Ako se problem ponovo pojavi, obratite se centru korisničke službe proizvođača Tefal.
 Svjetlosni indikator će treperiti u purpurnoj boji + Tipka  /  treperi + Periodični zvučni signal	- Kvar aparata. - Aparat je odložen ili se koristi u previše hladnoj prostoriji.	Isključite i ponovo spojite aparat i odmah ponovo pokrenite ciklus predzagrijavanja. Ako problem i dalje postoji, obratite se svojoj korisničkoj službi.
Aparat se ne oglašava zvučnim signalom.		
 Svjetlosni indikator će treperiti u purpurnoj boji + Tipka  treperi + Kontinuirani zvučni signal	Kvar aparata.	Isključite aparat iz strujnog napajanja i obratite se centru korisničke službe.
Nakon postupka predzagrijavanja, stavila sam namirnice u aparat i zatvorila aparat,  ali svjetlosni indikator ostao je u bijeloj boji i postupak pečenja nije započeo."	Količina namirnica u aparatu deblja je od 4 cm.	Debljina namirnica ne smije prekoračiti 4 cm.
	Tokom stavljanja namirnica roštilj se nije potpuno otvorao.	Potpuno otvorite roštilj i ponovo ga zatvorite.
	Aparat nije detektovao namirnice unutra. Količina namirnica je nedovoljna. Tipka "OK" treperi.	Potvrdite aktivaciju postupka pečenja pritiskom na tipku .
Aparat će se aktivirati u ručnom režimu rada. +  Svjetlosni indikator će svijetliti u crvenoj boji. + Svjetlo tipke  za praćenje temperature i tipke  je fiksno	Vrijeme predzagrijavanja je skraćeno.	- Periodično pratite postupak pečenja (za korištenje u ručnom režimu rada). Ili - Zaustavite roštilj, izvadite namirnice, zatvorite roštilj, odaberite novi željeni program pečenja i pričekajte završetak ciklusa predzagrijavanja.

SADRŽAJ

• Opis	220
• Indikator nivoa pečenja	221
• Pre prve upotrebe	222
• Položaj grila	223
a) Korišćenje automatskog programa	223
b) Korišćenje manuelnog režima	226
c) Vodič za pečenje	227
• Kraj korišćenja	228
• Čišćenje	229
• Vodič za rešavanje problema	230



OPIS

- A** Kontrolna ploča
- A1** Taster za uključivanje/isključivanje
- A2** Režim za zamrznute namirnice
- A3** Automatski programi pečenja

- A4** Ručni režim rada "4 postavke temperature"
Pogledajte određeno uputstvo za brzo pokretanje.
- A5** Taster OK
- A6** Indikator nivoa pečenja ili temperature
- B** Telo aparata

- C** Rukohvat
- D** Ploče za pečenje
- E** Posuda za kapanje masnoće
- F** Strujni kabl

INDIKATOR NIVOA PEČENJA

Predgrevanje



Trepćuće svetlo
bele boje:
predgrevanje
je u toku



Trajno svetlo
bele boje
i pištanje:
spremno za
pečenje

Pečenje



Prvi nivo
pečenja
je u toku



Dostignut
je prvi
nivo
pečenja



Nivo „Slabo
pečeno“
je u toku



Nivo „Slabo
pečeno“ je
dostignut



Nivo „srednje
pečeno“
je u toku



Dostignut
je nivo
„srednje
pečeno“.



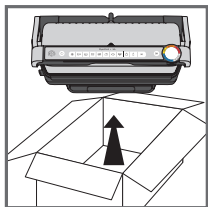
Nivo „Dobro
pečeno“
je u toku



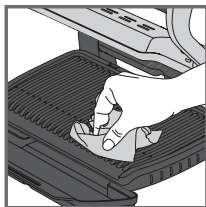
Dostignut
je nivo
„Dobro
pečeno“

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

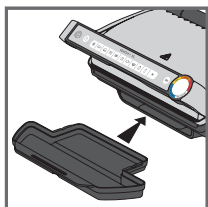
PRE PRVE UPOTREBE



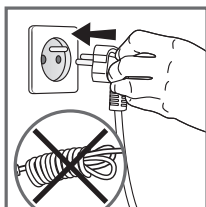
1



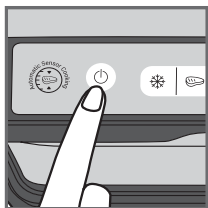
2



3



4



5

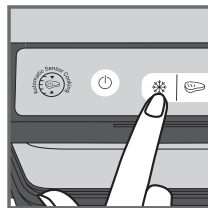
1. Uklonite svu ambalažu, nalepnice i pribor iz unutrašnjosti i sa spoljne strane aparata. Obezbeđene su dodatne nalepnice u boji u vidu prstena. Možete zalepiti željeni jezik na prsten originalne boje.
2. Pre prve upotrebe, dobro očistite tanjire toplom vodom i sa malo tečnosti za pranje sudova, isperite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

Oprez: Uverite se da između tanjira nema hrane

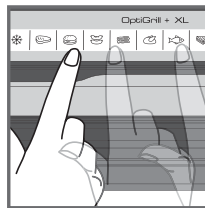
POLOŽAJ GRILA

A) KORIŠĆENJE AUTOMATSKOG PROGRAMA

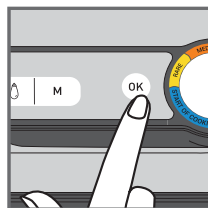
9 automatskih programa: govedina, burger, kobasica, slanina, piletina, riba, sendvic, paprika, Patlidžan



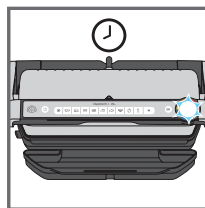
1



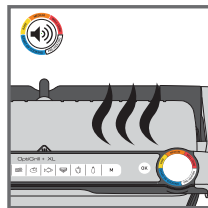
2



3



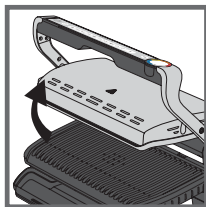
4



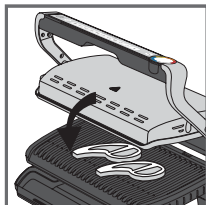
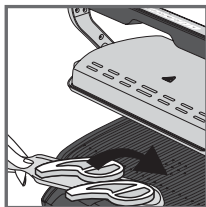
5

1. Ako je hrana koju želite da pečete zamrzuta, pritisnite odgovarajući taster. Ova funkcija je dostupna samo kada pečete sa automatskim programima, a ne u namuelnom režimu.
2. Izaberite odgovarajući program pečenja prema vrsti hrane koju želite da pečete.
Savet, posebno za meso: Rezultati pečenja na automatskim programima mogu varirati u zavisnosti od porekla, sečenja i kvaliteta hrane koja se peče, programi su podešeni i testirani za hranu dobrog kvaliteta.
Slično tome, tokom pečenja mora se uzeti u obzir debljina mesa; ne treba peći hranu koja je deblja od 4 cm.
Ako niste sigurni koji program pečenja da koristite, pogledajte stranicu vodiča za pečenje 215.
3. Pritisnite taster "OK" aparat počinje da se zagreva, a indikator nivoa pečenja treperi belo.
NB: Ako ste izabrali pogrešan program, isključite aparat i ponovite korake.
4. Sačekajte da se prethodno zagrevanje završi.
5. Kada indikator nivoa prestane da treperi belo i roštilj se oglašuje zvučnim signalom, predgrevanje je završeno, roštilj je spreman za pečenje.
Komentari: Na kraju predgrevanja, ako aparat ostane zatvoren, sigurnosni sistem će ga isključiti nakon nekog vremena.

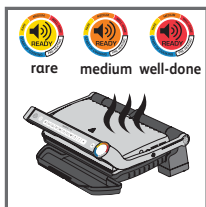
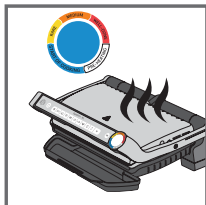
POLOŽAJ GRILA



6



7



8

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

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

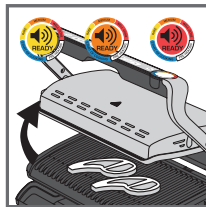
7. Zatvorite aparat da biste započeli ciklus pečenja. Indikator nivoa pečenja postaje plav kako bi označio da je pečenje u toku (za najbolje rezultate nemojte otvarati niti pomerati hranu tokom procesa pečenja). Aparat automatski prilagođava ciklus pečenja (vreme i temperaturu) prema debljini i količini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

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

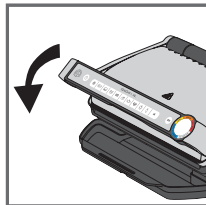
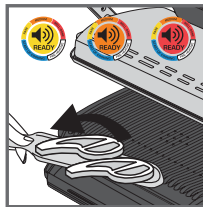
8. U zavisnosti od stepena pečenja, indikatorska lampica menja boju. Dok je pečenje u toku, zvučni signal vas upozorava svaki put kada se dostigne nivo pečenja. Kada je indikatorska lampica žuta uz zvučni signal, hrana je slabio pečena, narandžasta sa zvučnim signalom, hrana je srednje pečena i crvena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

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

POLOŽAJ GRILA



9



10

9. Kada boja koja odgovara željenom stepenu pečenja postane stabilna i kada se oglasi zvučni signal, otvorite aparat i izvadite hranu.

Napomena: Ako želite da pečete hranu po različitim ličnim ukusima, otvorite roštilj i izvadite hranu kada dostigne željeni nivo, a zatim zatvorite roštilj i nastavite sa pečenjem druge hrane. Program će nastaviti svoj ciklus pečenja sve dok ne dostigne konačni nivo.

10. Kada završite sa pečenjem, uklonite hranu i zatvorite aparat. Kontrolna tabla će zasvetleti i postaviti se na režim „izbor programa“.

Komentar: Bezbednosni sistem će se automatski isključiti nakon nekog vremena ako ne izaberete program.

Funkcija održavanja toplote

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

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

Pečenje druge ture odmah:

Kada se završi pečenje prve ture hrane:

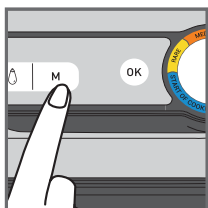
- Uverite se da je aparat zatvoren i da unutra nema hrane.
- Izaberite program pečenja (ovaj korak je neophodan čak i ako je program završeno pečenje).
- Pritisnite taster **OK** da započnete predgrevanje. Tokom prethodnog zagrevanja, indikator nivoa boje će treptati belo.
- Kada se prethodno zagrevanje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

Važno:

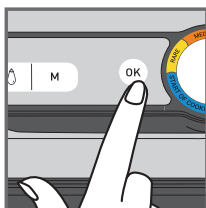
- Imajte na umu da je za svaku novu seriju potrebno prethodno zagrevanje. Pre prethodnog zagrevanja, proverite da li je aparat zatvoren i da u njemu nema hrane. Sačekajte da se prethodno zagrevanje završi pre nego što otvorite roštilj i stavite hranu unutra.
- Ako se novi ciklus predgrevanja aktivira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

POLOŽAJ GRILA

B) KORIŠĆENJE MANUELNOG REŽIMA



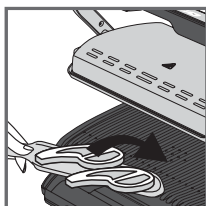
1



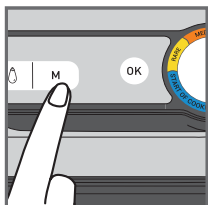
2



3



4



5



6

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

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

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

POLOŽAJ GRILA

C) VODIČ ZA PEČENJE

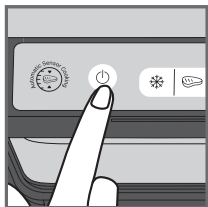
9 AUTOMATSKIH PROGRAMA ZA PEČENJE

	INDIKATOR NIVOVA PEČENJA			
GOVEDINA	Veoma slabo pečeno (plavo)	Slabo pečeno	Srednje pečeno	Dobro pečeno
BURGER	-	Slabo pečeno	Srednje pečeno	Dobro pečeno
KOBASICA	-	-	-	Dobro pečeno
SLANINA	-	-	Srednje pečeno	Hrskavo
PILETINA	-	-	-	Dobro pečeno
RIBA	-	Srednje	Srednje dobro	Dobro pečeno
SENDVIČ	-	Blago pečeno	Grilovano	Hrskavo
PAPRIKA	-	-	Blago grilovano	Grilovano
PATLIDŽAN	-	-	-	Dobro pečeno

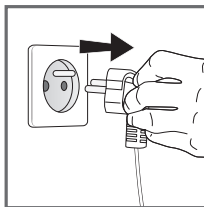
MANUELNI REŽIM NA POLOŽAJU GRILA

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

KRAJ KORIŠĆENJA

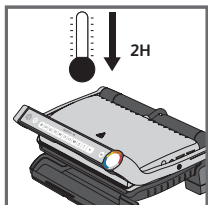


1



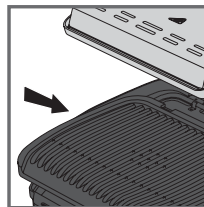
2

1. Sključite aparat tako da pritisnete taster za uključivanje/isključivanje na ručki.
2. Isključite aparat iz utičnice.
3. Ostavite da se ohladi najmanje 2 sata. Da biste izbegli slučajne opekotine, ostavite roštilj da se dobro ohladi pre čišćenja.

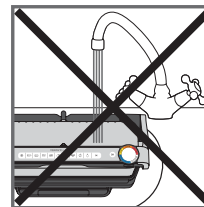


3

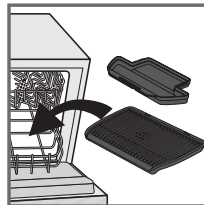
ČIŠĆENJE



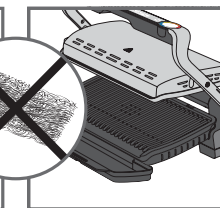
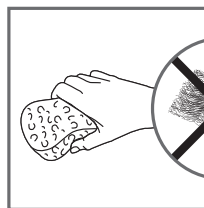
1



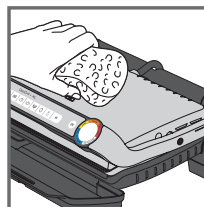
2



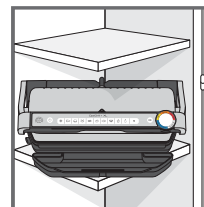
3



4



5



6

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

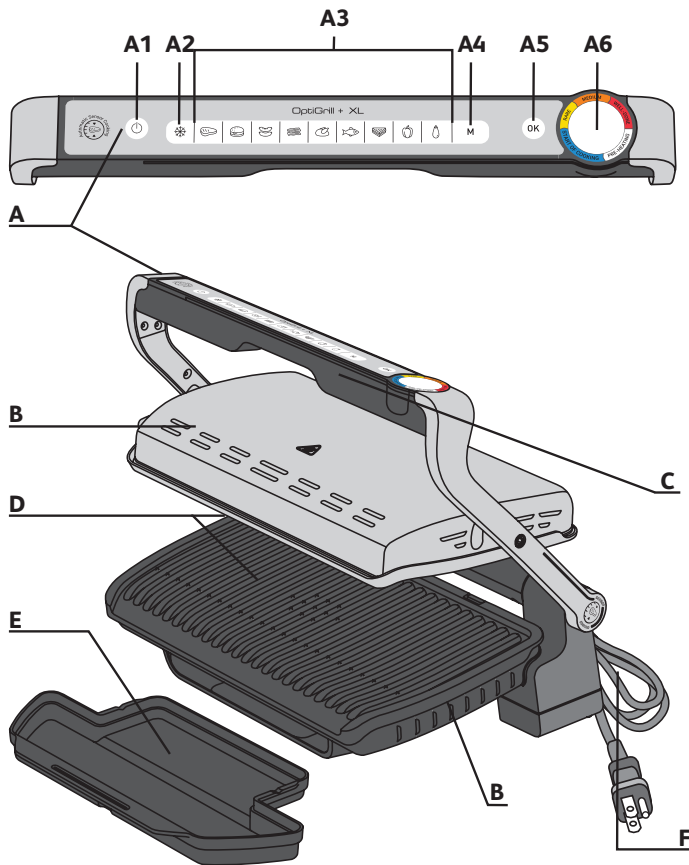
Sve popravke mora da obavi ovlašćeni predstavnik servisa.

Vodič za otklanjanje problema

Problem	Uzrok	Rešenje
Taster  treperi +  Svetlosni indikator je plavo + Taster  treperi	Uključivanje aparata ili pokretanje automatskog ciklusa pečenja sa namirnicama i bez predzagrevanja ploča (ručni režim rada je automatski aktiviran).	2 moguće opcije: - Izaberite postavku temperature pritiskom na taster , a zatim pritisnite taster OK. Nastavite postupak pečenja, ali morate da ga pratite (ručni režim rada). - Zaustavite aparat, izvadite namirnice, propisno zatvorite aparat, ponovo programirajte aparat i pričekajte završetak postupka predzagrevanja.
Aparat se zaustavlja tokom ciklusa predzagrevanja ili pečenja.	- Aparat je predugo držan otvoren tokom postupka pečenja. - Aparat je predugo neaktivan posle završetka postupka zagrevanja ili održavanja toplote.	Isključite aparat iz strujne utičnice i sačekajte 2-3 minute pa ponovo pokrenite postupak. Radi najboljih rezultata pečenja, sledeći put kada budete koristili aparat, pobrinite se da ga brzo otvarate i zatvarate. Ako se problem ponovo pojavi, kontaktirajte ovlašćeni Tefal servis.
 Svetlosni indikator će da treperi u ljubičasta boji + Taster  /  /  treperi + Periodični zvučni signal	- Kvar aparata. - Aparat je skladišten ili se koristi u previše hladnoj prostoriji.	Demontirajte i ponovo spojite aparat i odmah ponovo pokrenite ciklus predzagrevanja. Ako problem i dalje postoji, obratite se ovlašćenom servisu.
Aparat se neće oglasiti zvučnim signalom.		
 Svetlosni indikator će da treperi u ljubičasta boji + Taster  treperi + Kontinuirani zvučni signal	Kvar aparata.	Isključite aparat iz napajanja strujom i kontaktirajte ovlašćeni servis.
Posle postupka predzagrevanja, stavila sam namirnice u aparat i zatvorila aparat.  ali svetlosni indikator je ostao u beo boji i postupak pečenja nije počeo.	Količina namirnica u aparatu je deblja od 4 cm.	Debljina namirnica ne sme da prekorači 4 cm.
	Roštilj se nije potpuno otvarao tokom stavljanja namirnica.	Potpuno otvorite roštilj i ponovo ga zatvorite.
	Aparat nije detektovao namirnice unutra. Količina namirnica je nedovoljna. Taster "OK" treperi.	Potvrdite aktivaciju postupka pečenja pritiskom na taster .
Aparat će da se aktivira u ručnom režimu rada. +  Svetlosni indikator će da treperi u crvenoj boji. + Svetlo tastera  za praćenje temperature i tastera  je fiksno.	Vreme predzagrevanja je skraćeno.	- Periodično pratite postupak pečenja (za korišćenje u ručnom režimu rada). Ili - Zaustavite roštilj, izvadite namirnice, zatvorite roštilj, izaberite novi željeni program pečenja i pričekajte završetak ciklusa predzagrevanja.

СОДЕРЖАНИЕ

• Описание	232
• Индикатор степени прожарки	233
• Перед первым использованием	234
• Режим гриля	235
а) Использование автоматической программы	235
б) Использование ручного режима	238
с) Таблица приготовления блюд	239
• Окончание использования	240
• Очистка	241
• Руководство по поиску и устранению неисправностей	242



ОПИСАНИЕ

A Панель управления

A1 Кнопка включения / выключения

A2 Режим разморозки пищи

A3 Автоматические программы приготовления

A4 Ручной режим «4 настройки температуры» См. специальные инструкции в кратком руководстве пользователя.

A5 Кнопка «ОК»

A6 Индикатор степени прожарки или температуры

B Корпус

C Ручка

D Рабочие пластины

E Поддон для жира

F Кабель питания

ИНДИКАТОР СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ

Предварительный нагрев



Индикатор мигает белым: выполняется предварительный нагрев



Индикатор горит, гриль издает звуковой сигнал: готов к приготовлению

Приготовление



Выполняется первый уровень приготовления



Первый уровень приготовления достигнут



Выполняется степень прожарки «с кровью»



Уровень приготовления «с кровью» достигнут



Выполняется уровень приготовления «средняя прожарка»



Уровень приготовления «средняя прожарка» достигнут



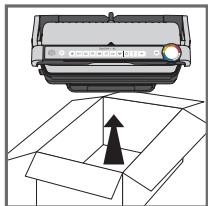
Выполняется степень «полная прожарка»



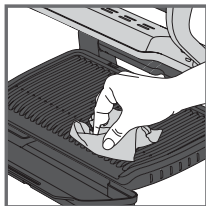
Уровень приготовления «полная прожарка» достигнут

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

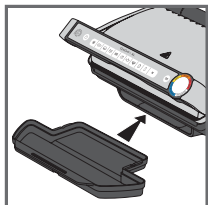
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



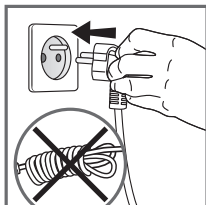
1



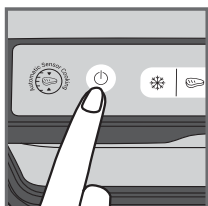
2



3



4



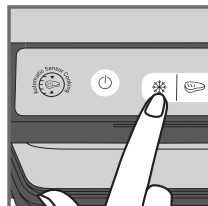
5

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

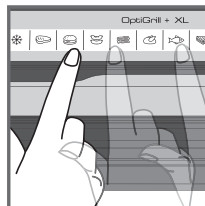
РЕЖИМ ГРИЛЯ

А) ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ПРОГРАММЫ

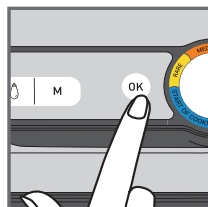
9 автоматических программ:
стейки, бургеры, колбаски, Бекон,
курица, рыба, сэндвичи, перцы,
Баклажаны



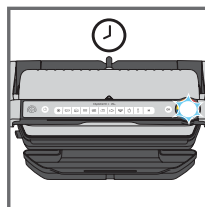
1



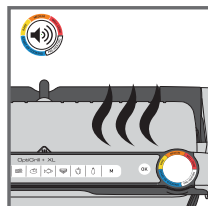
2



3



4



5

1. Если вы хотите приготовить замороженные ингредиенты, нажмите на кнопку "разморозка" до выбора авто режима. Эта функция доступна только при использовании автоматических программ. Недоступна в ручном режиме.
2. Выберите соответствующую программу приготовления в соответствии с продуктом.

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

Также во время приготовления необходимо учитывать толщину мяса; не следует готовить стейки толще 4 см. Если вы не уверены в выборе программы для приготовления, см. таблицу на стр. 227.

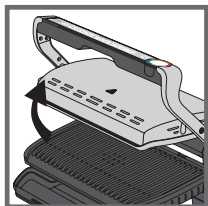
3. Нажмите кнопку «ОК»: прибор начнет предварительно нагреваться, а индикатор степени прожарки начнет мигать белым.

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

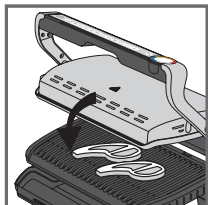
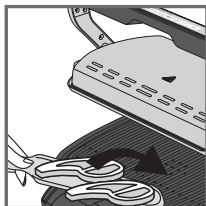
4. Дождитесь завершения предварительного нагрева.
5. Когда индикатор степени прожарки перестанет мигать белым, а гриль издаст звуковой сигнал, это означает, что предварительный нагрев завершен, и гриль готов к использованию.

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

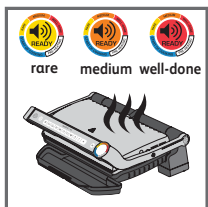
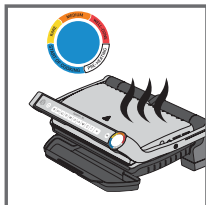
РЕЖИМ ГРИЛЯ



6



7



8

6. Откройте гриль и положите продукты на пластину для приготовления.
Комментарий. Если прибор остается открытым в течение длительного времени, система безопасности автоматически выключит прибор через некоторое время.

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

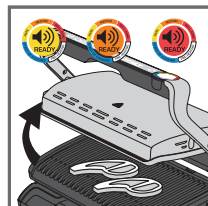
Прибор автоматически настраивает время и температуру приготовления в соответствии с толщиной и количеством кусков.

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

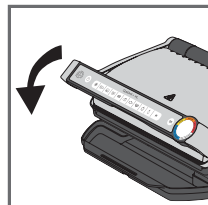
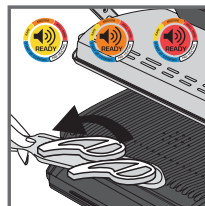
8. В зависимости от степени прожарки индикатор меняет цвет. Во время приготовления гриль издает звуковой сигнал, который раздается при достижении каждой степени прожарки. Если индикатор горит желтым и гриль издает звуковой сигнал, степень прожарки — «с кровью»; если индикатор горит оранжевым и гриль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

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

РЕЖИМ ГРИЛЯ



9



10

9. Когда индикатор будет соответствовать нужной степени прожарки, перестанет мигать и будет гореть ровным светом, гриль издает звуковой сигнал. Тогда вы можете открыть гриль и извлечь продукты.

Примечание. Если вы хотите приготовить продукты с разной степенью готовности, откройте гриль и извлеките ингредиенты, когда они достигнут нужной степени, а затем закройте гриль и продолжите приготовление других. Программа продолжит приготовление, пока не достигнет последнего уровня.

10. По окончании приготовления извлеките продукты и закройте прибор. Панель управления загорится и перейдет в режим «Выбор программы».

Комментарий. Если программа не выбрана, система безопасности автоматически выключит прибор через некоторое время.

Функция поддержания температуры

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

Примечание. Система безопасности автоматически выключит прибор через некоторое время.

Приготовление еще одной порции.

По окончании приготовления первой порции выполните следующие действия.

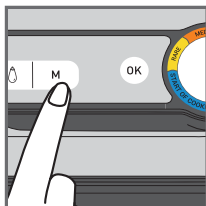
- Убедитесь, что прибор закрыт, и внутри не осталось продуктов.
- Снова выберите программу приготовления, которую вы выбирали для приготовления предыдущей порции продуктов (этот этап необходим даже в том случае, если программа завершена)
- Нажмите кнопку «ОК», чтобы начать предварительный нагрев. Во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

Важно!

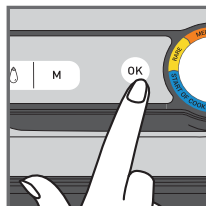
- Обратите внимание, что для приготовления новой порции потребуются предварительный нагрев. Перед предварительным нагревом убедитесь, что прибор закрыт, и внутри не осталось других ингредиентов. Перед тем как открыть гриль и поместить в него продукты, дождитесь завершения предварительного нагрева.
-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

РЕЖИМ ГРИЛЯ

Б) ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РУЧНОГО РЕЖИМА



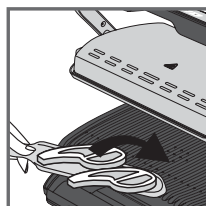
1



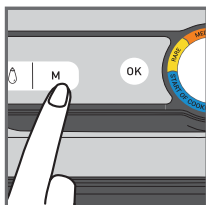
2



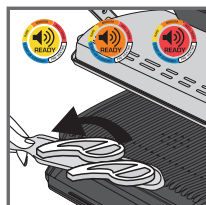
3



4



5



6

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

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

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

РЕЖИМ ГРИЛЯ

С) ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

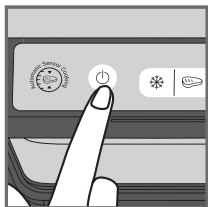
9 АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

	ИНДИКАТОР СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ			
СТЕЙКИ	минимальная прожарка (синий)	«С кровью»	Средняя прожарка	Полная прожарка
БУРГЕРЫ	-	«С кровью»	Средняя прожарка	Полная прожарка
КОЛБАСКИ	-	-	-	Полная прожарка
БЕКОН	-	-	Средняя прожарка	До хрустящей корочки
КУРИЦА	-	-	-	Полная прожарка
РЫБА	-	Средняя прожарка	Средняя прожарка	Полная прожарка
СЭНДВИЧИ	-	Слегка обжаренный	Обжаренный	До хрустящей корочки
ПЕРЕЦ	-	-	Слегка обжаренный	Обжаренный
БАКЛАЖАНЫ	-	-	-	Полная прожарка

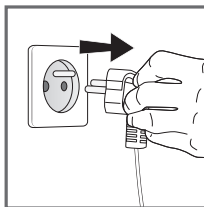
РУЧНОЙ РЕЖИМ

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

ОКОНЧАНИЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

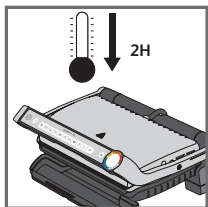


1



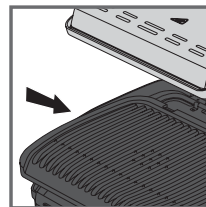
2

1. Нажмите кнопку включения/выключения на ручке, чтобы выключить прибор.
2. Отключите прибор от электросети.
3. Дайте ему остыть в течение 2 часов. Во избежание случайных ожогов перед мытьем дайте грилю полностью остыть.

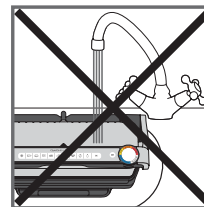


3

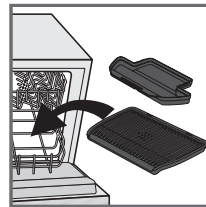
ОЧИСТКА



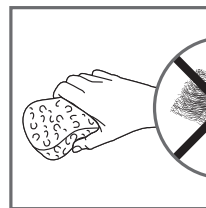
1



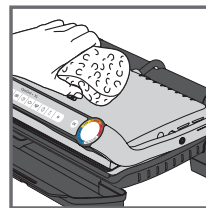
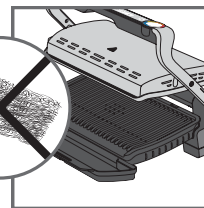
2



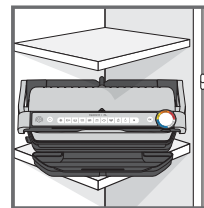
3



4



5



6

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

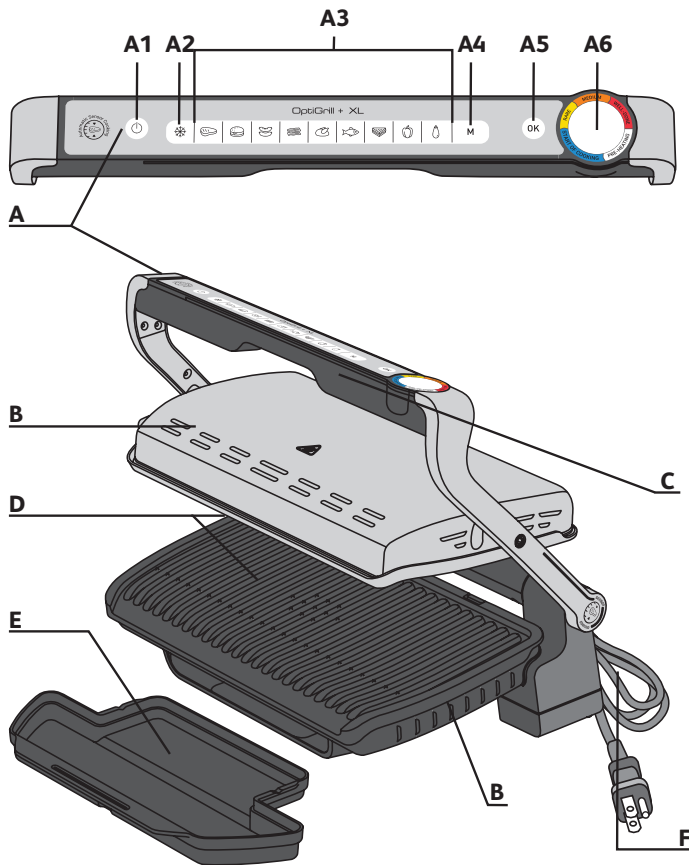
Любые ремонтные работы должны выполняться авторизованным представителем сервисной службы.

Инструкции по устранению неполадок

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

МАЗМҰНЫ

• Сипаттамасы	244
• Пісіру деңгейінің индикаторы	245
• Бірінші рет пайдаланар алдында	246
• Гриль күйі	247
а) Автоматты бағдарламаны пайдалану	247
б) Қолмен режимін пайдалану	250
с) Пісіру нұсқаулығы	251
• Пайдаланудың соңы	252
• Тазалау	253
• Ақауларды жою нұсқаулығы	254



СИПАТТАМАСЫ

- | | | |
|---------------------------------------|--|-------------------------------|
| A Басқару панелі | A4 Қолмен режимде 4 температураны орнату; жылдам бастау нұсқаулығында арнайы қолмен режимді қараңыз | C Тұтқаны |
| A1 Қосу/өшіру түймесі | A5 OK түймесі | D Пісіру табақтары |
| A2 Мұздатылған тағам функциясы | A6 Пісіру деңгейінің индикаторы | E Алдыңғы тамшы науасы |
| A3 Пісіру бағдарламалары | B Дене | F Қуат сымы |

ПІСІРУ ДЕҢГЕЙІНІҢ ИНДИКАТОРЫ

Алдын ала қыздыру



Жыпылықтайтын ақ түсті жарық; алдын ала қыздыру орындалуда



Тұрақты ақ түсті жарық және дыбыстық сигнал: пісіруге дайын

Пісіру



Бірінші пісіру деңгейі орындалуда



Бірінші пісіру деңгейіне жетті



«Шала піскен» деңгейі орындалуда



«Шала піскен» деңгейіне жетті



«Орташа піскен» деңгейі орындалуда



«Орташа піскен» деңгейіне жетті



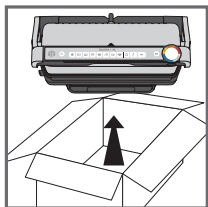
«Толық піскен» деңгейі орындалуда



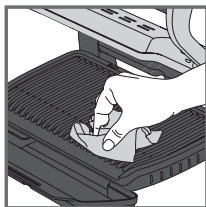
«Толық піскен» деңгейіне жетті

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

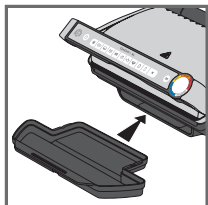
БІРІНШІ РЕТ ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДА



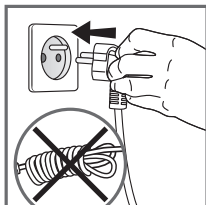
1



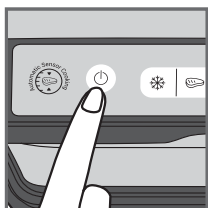
2



3



4



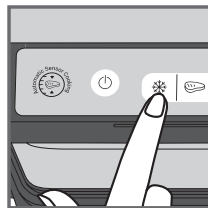
5

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

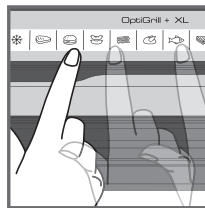
ГРИЛЬ КҮЙІ

А) АВТОМАТТЫ БАҒДАРЛАМАНЫ ПАЙДАЛАНУ

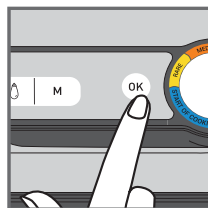
9 автоматты бағдарлама: қызыл ет, бургер, шұжық, бекон, тауық еті, балық, сэндвич, бұрыш, баялды



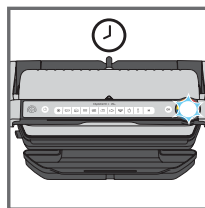
1



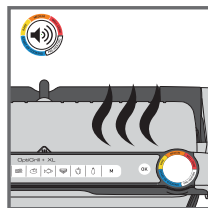
2



3



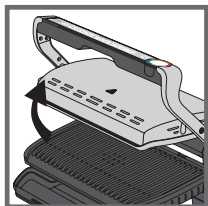
4



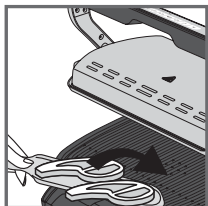
5

1. Егер пісіргіңіз келетін тағам мұздатқышта қатырылған болса, сәйкес түймені басыңыз. Бұл функция қолмен режимінде емес, автоматты бағдарламалармен пісіру кезінде ғана қолжетімді.
2. Пісіргіңіз келетін тағам түріне сәйкес тиісті пісіру бағдарламасын таңдаңыз.
Кеңес, әсіресе ет үшін: Автоматты бағдарламалардағы пісіру нәтижелері пісірілетін тағамның шығарылған жеріне, кесілуіне және сапасына байланысты әртүрлі болуы мүмкін, бағдарламалар сапасы жақсы тағам үшін орнатылған және сыналған. Осыған ұқсас пісіру кезінде еттің қалыңдығын ескеру керек; қалыңдығы 4 сантиметрден асатын тағамдарды пісірмеу керек. Қандай пісіру бағдарламасын пайдалану керектігін білмесеңіз, 239-беттегі пісіру нұсқаулығын қараңыз.
3. **«ОК»** түймесін басыңыз: құрылғы алдын ала қыздыруды бастайды, ал пісіру деңгейінің индикаторы ақ түспен жыпылықтайды.
Назар аударыңыз! Қате бағдарламаны таңдаған болсаңыз, құрылғыны өшіріп, қадамдарды қайталаңыз.
4. Алдын ала қыздыру аяқталғанша күтіңіз.
5. Деңгей индикаторы ақ түспен жыпылықтауды тоқтатқанда және гриль дыбыстық сигнал бергенде алдын ала қыздыру аяқталып, гриль пісіруге дайын болады.
Түсініктемелер: алдын ала қыздыру аяқталғаннан кейін құрылғы жабық күйінде қалса, қауіпсіздік жүйесі біраз уақыттан кейін құрылғыны өшіреді.

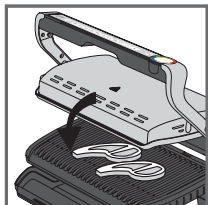
ГРИЛЬ КҮЙІ



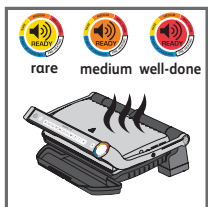
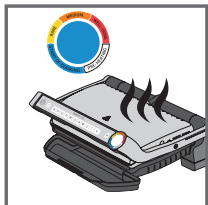
6



7



8



6. Грильді ашып, тағамды пісіру тақтайына салыңыз.

Түсініктемелер: құрылғы тым ұзақ уақытқа ашық қалса, қауіпсіздік жүйесі біраз уақыттан кейін құрылғыны автоматты түрде өшіреді.

7. Пісіру бағдарламасын бастау үшін құрылғыны жабыңыз. Пісіру деңгейінің индикаторы көк түспен жанып, пісіру орындалып жатқанын көрсетеді (жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін пісіру барысында тағамды аспаңыз немесе жылжытпаңыз).

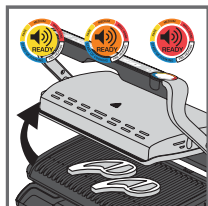
Құрылғы тағамның қалыңдығы мен мөлшеріне сәйкес пісіру бағдарламасын (уақыт пен температураны) автоматты түрде реттейді.

Өте жіңішке тағам бөліктеріне қатысты ескерту! Құрылғыны жабыңыз, «OK» түймесі жыпылықтайды және «OK» түймесін басқанша индикатор ақ түспен жанып тұрады. Құрылғы тағамды танитынына және пісіру бағдарламасы басталатынына көз жеткізу үшін «OK» түймесін басыңыз.

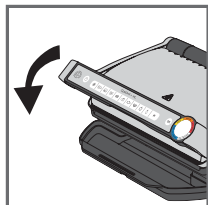
8. Пісіру деңгейіне сәйкес индикатор шамының түсі өзгереді. Пісіру процесі орындалып жатқанда, дыбыстық сигнал пісіру деңгейіне жеткен сайын ескертеді. Индикатор шамы сары түспен жанып, дыбыстық сигнал берілсе, тағам шала піскен, қызғылт сары түспен жанып, дыбыстық сигнал берілсе, тағам орташа піскен, ал қызыл түспен жанып, дыбыстық сигнал берілсе, тағам толық піскен.

Назар аударыңыз! Егер сізге шала піскен ет ұнаса, етті пісіру деңгейінің индикаторы тұрақты көк түспен жанғанда, алыңыз. Пісіру нәтижелері тағамның түріне, сапасына және өскен жеріне байланысты, әсіресе етті пісіргенде, өзгередіні қалыпты жағдай екенін ескеріңіз.

ГРИЛЬ КҮЙІ



9



10

9. Қалаған пісіру деңгейіне сәйкес түс тұрақты болып, дыбыстық сигнал естілгенде, құрылғыны ашып, тағамды шығарып алыңыз.

Ескертпе. Тағамды әртүрлі жеке талғамдарға сай пісіргіңіз келсе, грильді ашып, тағам қажетті деңгейге жеткенде оны шығарып алыңыз, одан кейін грильді жауып, басқа тағамды пісіруді жалғастырыңыз. Бағдарлама пісіру циклі соңғы деңгейге жеткенше жалғасады.

10. Пісіруді аяқтаған кезде тағамды шығарып алып, құрылғыны жабыңыз. Басқару панелі жанады және өзіне «бағдарламаны таңдау» режимін орнатады.

Түсініктеме: бағдарлама таңдалмаса, қауіпсіздік жүйесі біраз уақыттан кейін автоматты түрде өшеді.

Жылы ұстау функциясы

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

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

Бірінші партияны пісіру:

Тағамның бірінші партиясын пісіруді аяқтағаннан кейін:

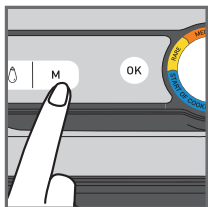
- Құрылғының жабық екеніне және ішінде тағам қалмағанына көз жеткізіңіз.
- Дәл қазір аяқтаған тағамдарға ұқсас пісіру бағдарламасын таңдаңыз (бұл қадам тіптен бағдарлама пісіруді аяқтаған болса да қажет)
- Алдын ала қыздыруды бастау үшін «OK» түймесін басыңыз. Алдын ала қыздыру кезінде түс деңгейінің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

Маңызды!

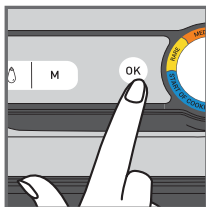
- Әрбір жаңа партия үшін алдын ала қыздыруды орындау қажет екенін ескеріңіз. Алдын ала қыздыру алдында құрылғының жабық екеніне және ішінде тағам қалмағанына көз жеткізіңіз. Грильді ашып, ішіне тағамды салмас бұрын алдын ала қыздырудың аяқталуын күтіңіз.
- Жаңа алдын ала қыздыру бағдарламасы алдыңғы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

ГРИЛЬ КҮЙІ

Б) ҚОЛМЕН РЕЖИМІН ПАЙДАЛАНУ



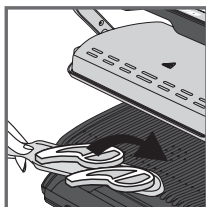
1



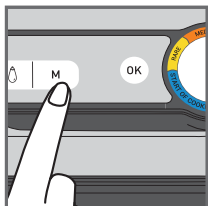
2



3



4



5



6

1. Қолмен режимін және түс қажетті температураға сәйкес келгенше М түймесін бірнеше рет басу арқылы пісіру температурасын таңдаңыз:

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

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

ГРИЛЬ КҮЙІ

С) ПІСІРУ НҰСҚАУЛЫҒЫ

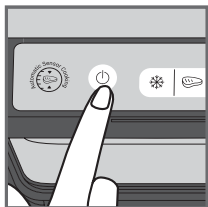
9 АВТОМАТТЫ ПІСІРУ БАҒДАРЛАМАСЫ

ПІСІРУ ДЕҢГЕЙІНІҢ ИНДИКАТОРЫ				
СИЫР ЕТІ	Өте шала піскен (көк)	Шала піскен	Орташа Піскен және	Толық піскен
БУРГЕР	-	Шала піскен	Орташа піскен және	Толық піскен
ШҰЖЫҚ	-	-	-	Толық піскен
БЕКОН	-	-	Орташа Піскен және	Қытырлақ
ТАУЫҚ ЕТІ	-	-	-	Толық піскен
БАЛЫҚ	-	Орташа	Толық дерлік орташа	Толық піскен
СЭНДВИЧ	-	Аздап пісірілген	Грильде әзірленген	Қытырлақ
БҰРЫШ	-	-	Аздап грильде әзірленген	Грильде әзірленген
БАЯЛДЫ	-	-	-	Толық піскен

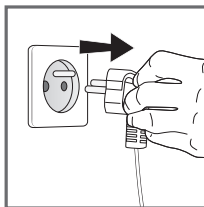
ГРИЛЬ КҮЙІНДЕГІ ҚОЛМЕН РЕЖИМІ

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

ПАЙДАЛАНУДЫҢ СОҢЫ

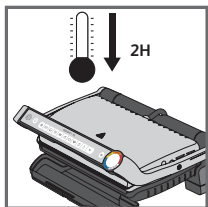


1



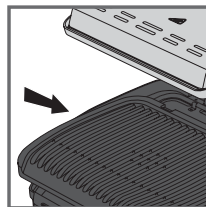
2

1. Тұтқасындағы қосу/өшіру түймесін басу арқылы құрылғыны өшіріңіз.
2. Құрылғыны розеткадан ажыратыңыз.
3. Кем дегенде 2 сағат суытып алыңыз. Абайсызда күйіп қалмау үшін тазалау алдында грильді жақсылап суытып алыңыз.

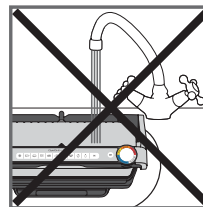


3

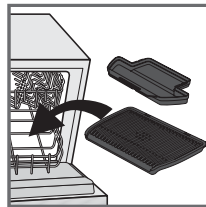
ТАЗАЛАУ



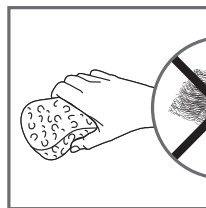
1



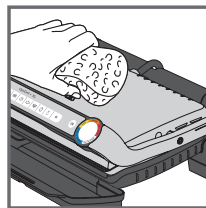
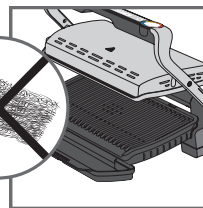
2



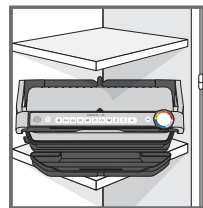
3



4



5



6

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

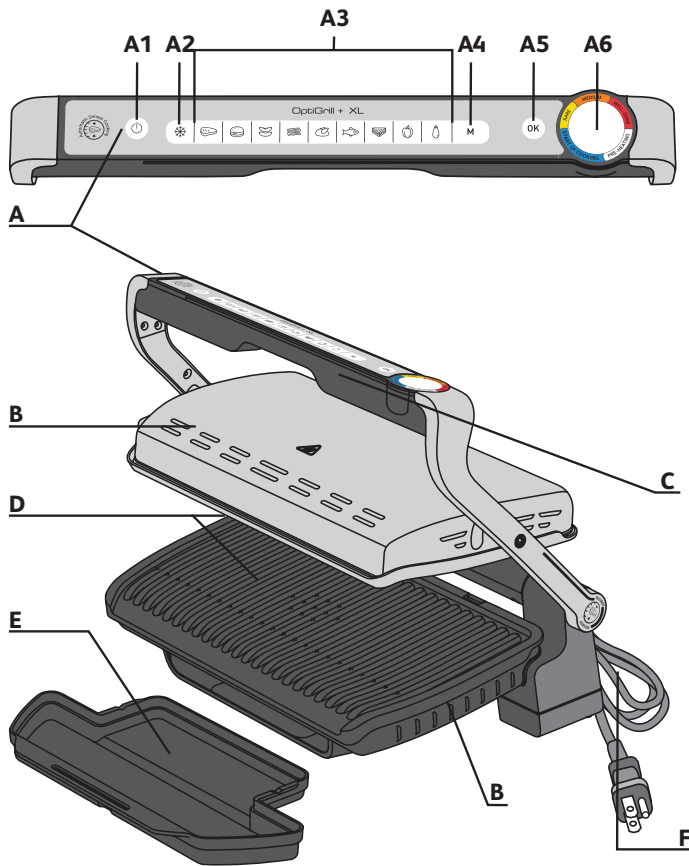
Кез келген жөндеу жұмыстарын бекітілген қызмет көрсету өкілі жүргізуі керек.

Ақаулықтарды жою нұсқаулығы

Мәселе	Себеп	Шешім
 түймесі жыпылықтайды +  Индикатор шамы тұрақты көк + түймесі  жыпылықтайды	қосу тағаммен және табақтарды алдын ала қыздырмай, құрылғыны немесе автоматты пісіру циклін бастау (қолмен режим автоматты түрде қосылады).	2 ықтимал нұсқа:  түймесін басу арқылы температура параметрін таңдаңыз, содан кейін OK түймесін басыңыз. Пісіруге рұқсат етіңіз, бірақ пісіруді бақылау керек (қолмен режим). - құрылғыны тоқтатыңыз, тағамды алыңыз, құрылғыны дұрыс жабыңыз, құрылғыны қайта бағдарламалаңыз және алдын ала қыздыру аяқталғанша күтіңіз.
Құрылғы алдын ала қыздыру немесе пісіру циклі кезінде тоқтайды.	- Пісіру кезінде құрылғы тым ұзақ уақыт бойы ашық қалды. - Жылыту немесе жылыту аяқталғаннан кейін құрылғы тым ұзақ жұмыс істемей қалды.	Құрылғыны розеткадан ажыратып, 2-3 минутқа қалдырыңыз, процесті қайта бастаңыз. Құрылғыны келесі рет пайдаланған кезде, ең жақсы пісіру нәтижелері үшін оны жылдам ашып-жабыңыз. Мәселе қайта орын алса, жергілікті Tefal тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
 Индикатор шамы күлгін болып жыпылықтайды + түймесі  /  /  жыпылықтайды + Үзіліссіз дыбыстық сигнал	- Құрылғы ақаулығы. - Құрылғы тым суық бөлмеде сақталған немесе пайдаланылған.	Құралды ажыратып, қайта қосыңыз және алдын ала қыздыру циклін дереу қайта іске қосыңыз. Мәселе шешілмесе, тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз
Құрылғы дыбыстық сигнал бермейді.		
 Индикатор шамы күлгін болып жыпылықтайды + түймесі  жыпылықтайды + Үздіксіз дыбыстық сигнал	Құрылғының ақаулығы	Құрылғыны электр желісінен ажыратып, тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз
Алдын ала қыздырғаннан кейін мен тағамды ішіне салып, құрылғыны жаптым.  бірақ индикатор шамы ақ болып, пісіру басталмайды	- Құралдың ішіндегі тағамның мөлшері 4 см-ден көп. - Тағамды ішіне салған кезде гриль толық ашылмаға - Құрылғы ішіндегі тағамды анықтамайды тағамның мөлшері жеткіліксіз, OK жыпылықтайды	- Азық-түліктің мөлшері 4 см-ден аспауы керек - Грильді толығымен ашып, қайтадан жабыңыз  түймешігін басу арқылы пісіруді белсендіруді растаңыз.
Құрылғы қолмен жұмыс режимінде қосылады +  Индикатор шамы қызыл жыпылықтайды. +  температураны басқару түймесі және  шамы бекітілген	Алдын ала қыздыру уақыты қысқарды	- Пісіруді мерзімді түрде бақылаңыз (қолмен режимде пайдалану үшін). Немесе - Грильді тоқтатыңыз, тағамды алыңыз, грильді жабыңыз, пайдаланғыңыз келетін жаңа әзірлеу бағдарламасын таңдап, алдын ала қыздыру циклінің аяқталуын күтіңіз

Зміст

• Опис	256
• Індикатор рівня приготування	257
• Перед першим використанням	258
• Положення гриля	259
а) Використання автоматичної програми	259
б) Використання ручного режиму	262
в) Посібник із приготування	263
• Кінець використання	264
• Очищення	265
• Посібник з усунення неполадок	266



ІНДИКАТОР РІВНЯ ПРИГОТУВАННЯ

Розігрівання



Індикатор блимає білим кольором: іде розігрівання



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

Приготування



Триває приготування на першому рівні



Приготування на першому рівні завершено



Триває приготування на рівні «слабке просмаження»



Приготування на рівні «слабке просмаження» завершено



Триває приготування на рівні «помірне просмаження»



Приготування на рівні «помірне просмаження» завершено



Триває приготування на рівні «добре просмаження»



Приготування на рівні «добре просмаження» завершено

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

ОПИС

A Панель управління

A1 Кнопка On/Off

A2 Режим для замороженої їжі

A3 Програми автоматичного приготування

A4 Ручний режим "4 рівня регулювання температури". Дивіться інструкцію для спеціального ручного режиму.

A5 Кнопка "OK"

A6 Індикатор рівня приготування або температури

B Корпус

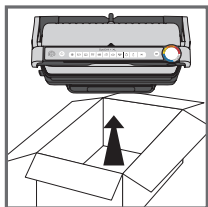
C Ручка

D Пластина для приготування

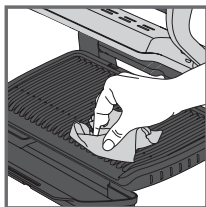
E Лоток

F Шнур живлення

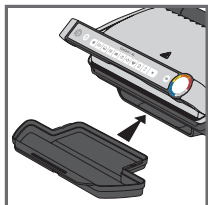
ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



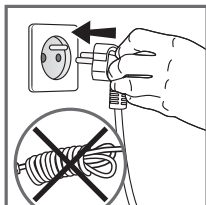
1



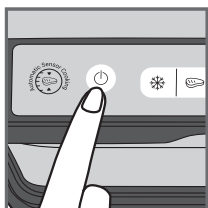
2



3



4



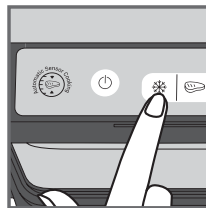
5

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

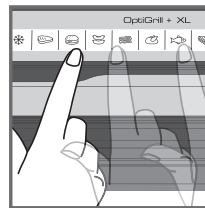
ПОЛОЖЕННЯ ГРИЛЯ

А) ВИКОРИСТАННЯ АВТОМАТИЧНОЇ ПРОГРАМИ

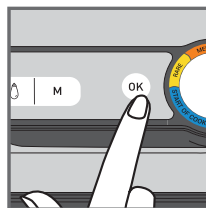
9 автоматичних програм: червоне м'ясо, бургер, бекон, свинина, курка, риба, бутерброд, перець, Баклажан



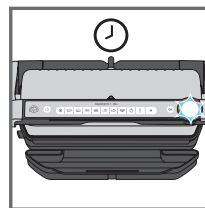
1



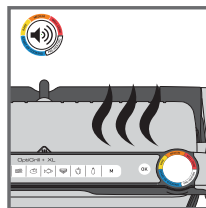
2



3



4



5

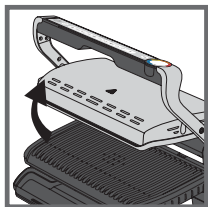
1. Якщо продукти, які ви хочете приготувати, заморожені, натисніть відповідну кнопку. Ця функція доступна лише в разі використання автоматичних програм, але не в ручному режимі.
2. Виберіть програму приготування залежно від типу продуктів, які збираєтеся готувати.
Порада, особливо для м'яса: результати приготування з використанням автоматичних програм залежать від походження, нарізки та якості продуктів; програми були налаштовані й протестовані для продуктів високої якості. Крім того, під час приготування необхідно враховувати товщину м'яса; не готуйте продукти товщиною більше 4 см. Якщо ви не знаєте, якою програмою приготування скористатися, зверніться до посібника з приготування на сторінці 251.

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

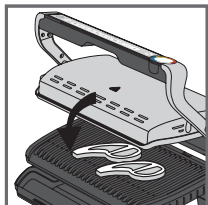
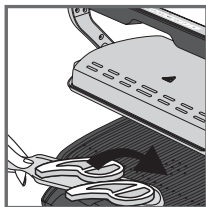
- Примітка: якщо ви вибрали неправильну програму, вимкніть прилад і повторіть кроки.
4. Дочекайтеся завершення розігрівання.
5. Коли індикатор рівня перестане блимати білим кольором і гриль видасть звуковий сигнал, розігрівання буде завершено, а гриль буде готовий до приготування.

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

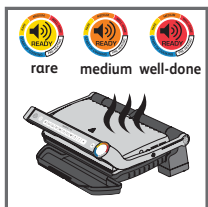
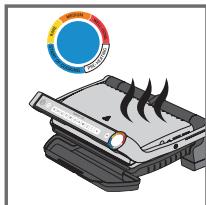
ПОЛОЖЕННЯ ГРИЛЯ



6



7



8

6. Відкрийте гриль і покладіть продукти на робочу поверхню.

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

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

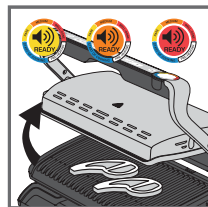
Прилад автоматично регулює цикл приготування (час і температуру) залежно від товщини й кількості продуктів.

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

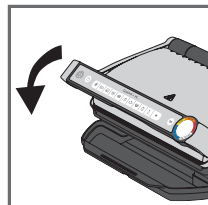
8. Залежно від ступеня приготування індикатор змінює колір. У процесі приготування звуковий сигнал сповіщає про досягнення того чи іншого рівня. Жовтий колір індикатора зі звуковим сигналом вказує на слабкий рівень просмаження, помаранчевий колір зі звуковим сигналом – на помірний рівень, червоний колір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

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

ПОЛОЖЕННЯ ГРИЛЯ



9



10

9. Коли індикатор почне постійно світитися кольором, що відповідає бажаному ступеню приготування, і пролунає звуковий сигнал, відкрийте прилад і вийміть продукти.

Примітка. Якщо ви хочете приготувати страву для людей із різними смаками, відкрийте гриль і вийміть частину продуктів, коли буде досягнуто бажаного рівня, а потім закрийте прилад і продовжуйте приготування решти страви. Програма продовжить цикл приготування, поки не буде досягнуто кінцевого рівня.

10. Коли приготування буде завершено, вийміть продукти й закрийте прилад. Панель керування почне світитися і перейде в режим вибору програми.

Зауваження: якщо не вибрати програму, система безпеки автоматично вимкнеться через деякий час.

Функція збереження тепла

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

Примітка. Система безпеки автоматично вимкне прилад через деякий час.

Приготування другої порції відразу

Коли приготування першої порції продуктів буде завершено:

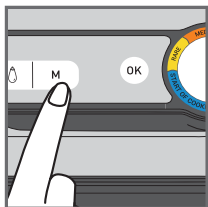
- Переконайтеся, що прилад закритий і всередині немає залишків їжі.
- Виберіть програму приготування (цей крок необхідний, навіть якщо програма та ж сама, що й для попередніх страв).
- Натисніть кнопку «OK», щоб почати розігрівання. Під час розігрівання кольоровий індикатор рівня блиматиме білим.
- Після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

Важливо!

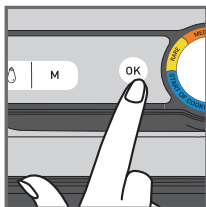
- Зверніть увагу, що розігрівання є необхідним для кожної порції. Перед розігріванням переконайтеся, що прилад закритий і всередині немає залишків їжі. Перш ніж відкривати гриль і класти продукти всередину, дочекайтеся завершення розігрівання.
- Якщо новий цикл розігрівання запускається відразу після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

ПОЛОЖЕННЯ ГРИЛЯ

Б) ВИКОРИСТАННЯ РУЧНОГО РЕЖИМУ



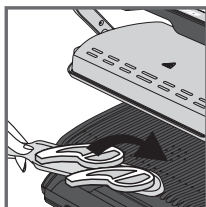
1



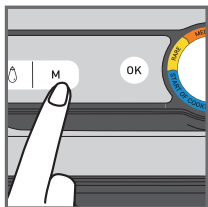
2



3



4



5



6

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

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

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

ПОЛОЖЕННЯ ГРИЛЯ

В) ПОСІБНИК ІЗ ПРИГОТУВАННЯ

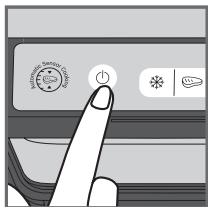
9 АВТОМАТИЧНИХ ПРОГРАМ ПРИГОТУВАННЯ

ІНДИКАТОР РІВНЯ ПРИГОТУВАННЯ				
ЯЛОВИЧИНА	Дуже слабке (синій)	Слабке	Помірне	Добре просмаження
БУРГЕР	-	Слабке	Помірне	Добре просмаження
СОСИСКИ	-	-	-	Добре просмаження
БЕКОН	-	-	Помірне	Хрустке
КУРКА	-	-	-	Добре просмаження
РИБА	-	Слабке	Помірне / добре	Добре просмаження
БУТЕРБРОД	-	Легке просмаження	Гриль	Хрустке
ПЕРЕЦЬ	-	-	Легке просмаження	Гриль
БАКЛАЖАН	-	-	-	Добре просмаження

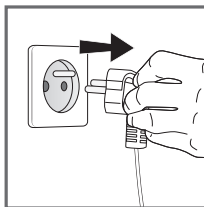
РУЧНИЙ РЕЖИМ У ПОЛОЖЕННІ «ГРИЛЬ»

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

КІНЕЦЬ ВИКОРИСТАННЯ

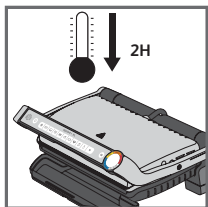


1



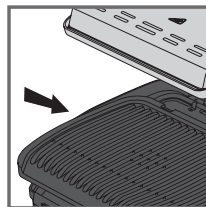
2

1. Вимкніть прилад, натиснувши кнопку ввімкнення/вимкнення на ручці.
2. Від'єднайте прилад від розетки.
3. Дайте приладу охолонути протягом принаймні 2 годин. Щоб уникнути випадкових опіків, перед чищенням дайте грилю повністю охолонути.

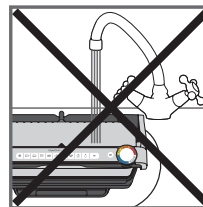


3

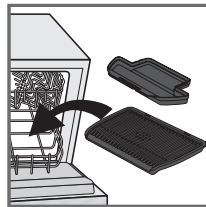
ОЧИЩЕННЯ



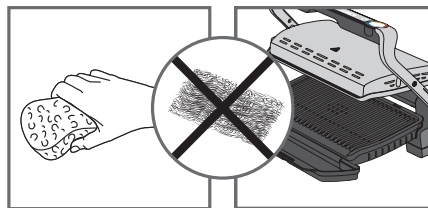
1



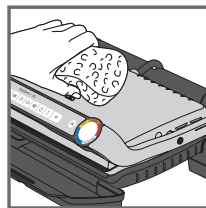
2



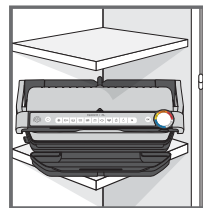
3



4



5



6

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

Будь-який ремонт має виконуватися уповноваженим представником сервісної служби.

Усунення несправностей

Проблема	Причина	Рішення
Кнопка  блимає +  індикатор горить блакитний + Кнопка  блимає	Прилад увімкнувся або почалося автоматичне приготування їжі без попереднього розігрівання пластин (автоматично увімкнувся ручний режим).	2 можливих варіанти: - Виберіть настройку температури, натиснувши  кнопку, а потім натисніть ОК. Дозвольте приладу готувати далі, але стежте за процесом (ручний режим). - Вимкніть прилад, дістаньте їжу, правильно закрийте прилад, перепрограмуйте його і зачекайте до кінця попереднього розігрівання.
Прилад зупиняється під час попереднього розігрівання або приготування їжі.	- Прилад був відкритим тривалий час під час приготування їжі. - Прилад простоє занадто довго після попереднього розігрівання або підтримує температуру.	Вийміть вилку з розетки і зачекайте 2-3 хвилини, потім повторіть процес. Наступного разу, коли ви використовуєте прилад, переконайтеся, що відкрили й закрили його швидко для отримання найкращих результатів. Якщо проблема виникає знову, зверніться до сервісної служби Tefal.
 Індикатор блимає фіолетовий кольором + Кнопка  /  /  блимає + переривний звуковий сигнал Прилад не видає звуковий сигнал.	- Несправність роботи приладу. - Прилад знаходиться або використовується в кімнаті, де занадто холодно.	Вимкніть та увімкніть прилад і негайно починайте процес попереднього розігрівання. Якщо проблема не зникає, зверніться до сервісної служби.
 Індикатор блимає фіолетовий кольором + Кнопка  блимає + безперервний звуковий сигнал	Несправність роботи приладу.	Відключіть прилад від електромережі та зверніться до сервісної служби.
Після процесу попереднього розігрівання я поклав їжу і закрив прилад, але індикатор продовжує горіти білим кольором.  а процес приготування не починається	- Товщина їжі всередині приладу перевищує 4 см. - Прилад не був відкритий повністю під час розміщення їжі всередині. - Прилад не розпізнає їжу всередині. Недостатня кількість їжі, блимає "ОК".	- Товщина їжі всередині приладу не повинна перевищувати 4 см. - Повністю відкрийте прилад і закрийте його знов. - Підтвердить режим приготування, натиснувши кнопку .
Прилад вмикається в ручному режимі. +  індикатор блимає червоним кольором + кнопка  контроль температури і  колір фіксовані	Перервався процес попереднього розігрівання.	- Періодично стежте за приготуванням (для використання в ручному режимі). Або - Вимкніть гриль, приберіть їжу, закрийте гриль, виберіть нову програму приготування та дочекайтеся закінчення процесу попереднього розігрівання.

en	3-14
de	15-26
nl	27-38
fr	39-50
it	51-62
el	63-74
pl	75-86
lt	87-98
et	99-110
lv	111-122
cs	123-134
sk	135-146
hu	147-158
ro	159-170
bg	171-182
hr	183-194
sl	195-206
bs	207-218
sr	219-230
ru	231-242
kk	243-254
uk	255-266

Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda Tefal, i preuzet je sa njihove zvanične stranice. S obzirom na ovu činjenicu, Tehnoteka ističe da ne preuzima odgovornost za tačnost, celovitost ili pouzdanost informacija, podataka, mišljenja, saveta ili izjava sadržanih u ovom dokumentu.

Napominjemo da Tehnoteka nema ovlašćenje da izvrši bilo kakve izmene ili dopune na ovom dokumentu, stoga nismo odgovorni za eventualne greške, propuste ili netačnosti koje se mogu naći unutar njega. Tehnoteka ne odgovara za štetu nanесenu korisnicima pri upotrebi netačnih podataka. Ukoliko imate dodatna pitanja o proizvodu, ljubazno vas molimo da kontaktirate direktno proizvođača kako biste dobili sve detaljne informacije.

Za najnovije informacije o ceni, dostupnim akcijama i tehničkim karakteristikama proizvoda koji se pominje u ovom dokumentu, molimo posetite našu stranicu klikom na sledeći link:

<https://tehnoteka.rs/p/tefal-grill-toster-gc728d10-akcija-cena/>