

Tefal®

OptiGrill ⊕ XL

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



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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

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

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

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

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

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

Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.



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

Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.

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

Dérouler entièrement le cordon.

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

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

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

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

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

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

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

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

À faire

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

À ne pas faire

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

Conseils/Informations

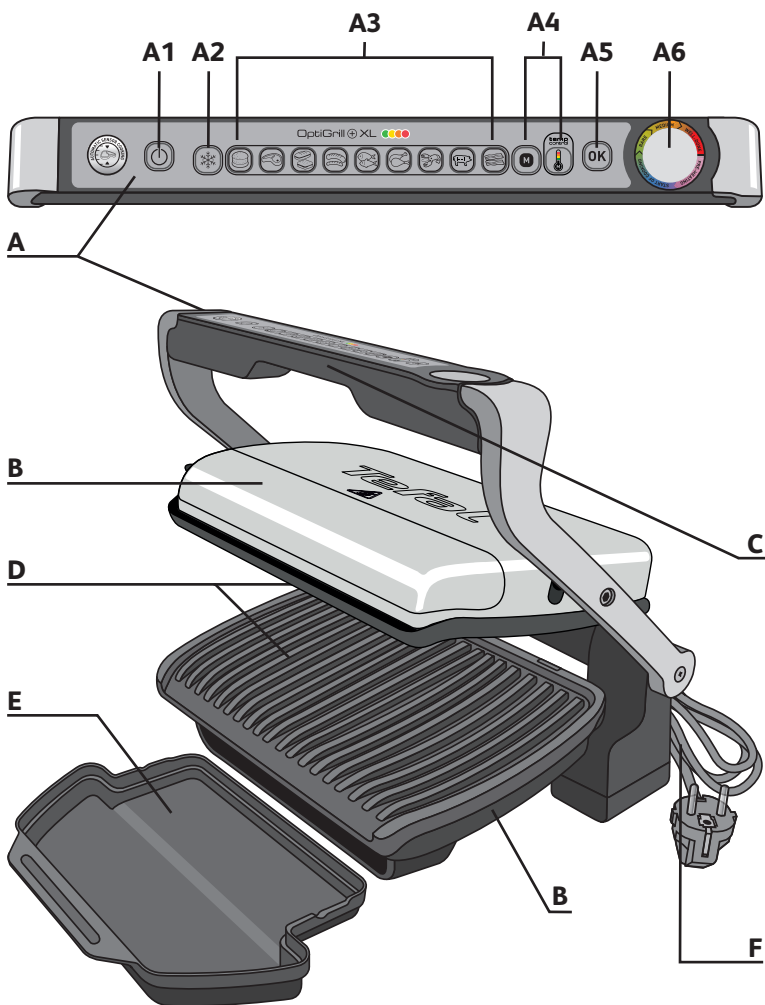
- Merci d'avoir acheté cet appareil, destiné uniquement à un usage domestique.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement...).
- Lors de la première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

Environnement



Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.



Description

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

Guide de couleur des diodes (DEL)

préchauffage



VIOLET CLIGNOTANT
Attendre.



VIOLET FIXE
Fin du préchauffage.
Attente des aliments.

début de la cuisson



BLEU
Début de la cuisson.



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

cuisson - prêt à consommer



JAUNE
Cuisson « saignant ».



ORANGE
Cuisson « à point ».



ROUGE
Cuisson « bien cuit ».

maintien au chaud 30 min. environ



ROUGE CLIGNOTANT
Fin de cuisson « bien cuit ».



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



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

Guide des programmes de cuisson automatique



Steak haché



Poisson



Bacon



Viande rouge



Volaille



Mode manuel :



Panini/Sandwich



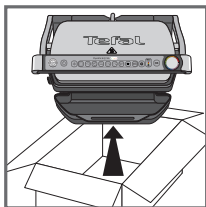
Fruit de mer



Porc

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

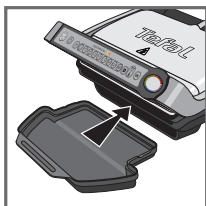
1 Réglage



1



2

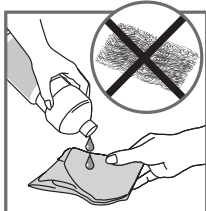


3

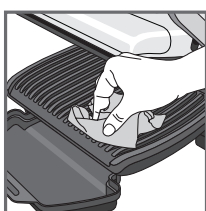


4

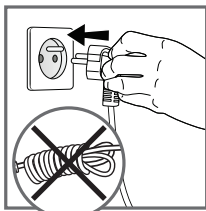
2 Préchauffage



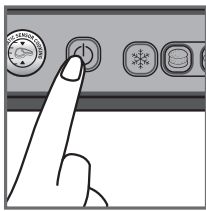
5



6



7



8



FR

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

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

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

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



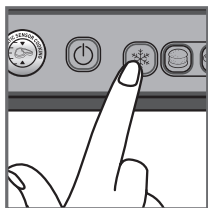
5 Si vous le souhaitez, pour obtenir de meilleurs résultats, vous pouvez essuyer les plaques de cuisson à l'aide d'un essuie-tout imprégné d'un peu d'huile de cuisson pour améliorer l'efficacité de la surface antiadhésive.

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

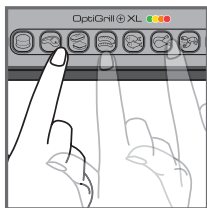
6 Éliminez tout surplus d'huile à l'aide d'un essuie-tout propre.

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

8 Appuyez sur l'interrupteur.



9



10

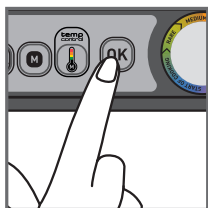
9 Si l'aliment à cuire est congelé, appuyez sur le bouton correspondant.

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

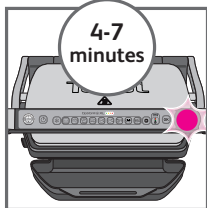
6 programmes de cuisson automatiques et un mode manuel comportant quatre réglages de température différents

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

En cas de doute sur le mode de cuisson à utiliser pour d'autres aliments non répertoriés ci-dessus, reportez-vous au « Tableau de cuisson pour aliments hors programmes », page 15.



11

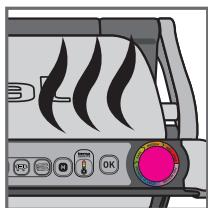


12

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

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

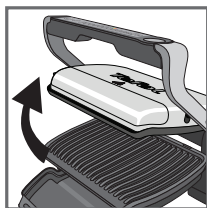
12 Attendez 4 à 7 minutes.



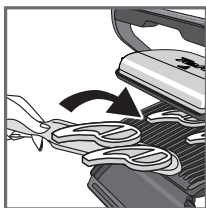
13

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

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



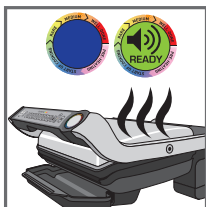
14



15



16



17



18

14-15 Après le préchauffage, l'appareil est prêt à être utilisé. Soulevez le couvercle du 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

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

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

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

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

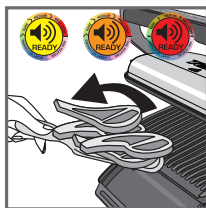
18 Selon le degré de cuisson, l'indicateur change de couleur. Lorsque l'indicateur est jaune et accompagné d'un signal sonore, votre aliment est saignant, lorsque l'indicateur est orange avec un signal sonore, la cuisson de l'aliment est à point, lorsqu'il est rouge l'aliment est bien cuit.

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

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



19



20



21

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

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

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

Cuisson de plus grandes quantités d'aliments

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

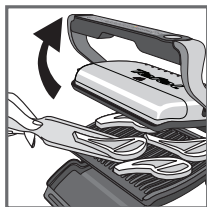
Comment faire cuire plus d'aliments :

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

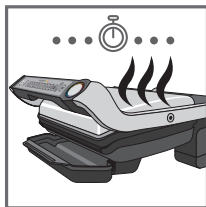
1. Assurez-vous que l'appareil est fermé et qu'il n'y a pas d'aliments à l'intérieur.
2. Sélectionnez le mode ou programme de cuisson approprié (cette étape est nécessaire même si le mode de cuisson est le même que pour les aliments précédents).
3. Appuyez sur le bouton « **OK** » pour commencer le préchauffage.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

Important :

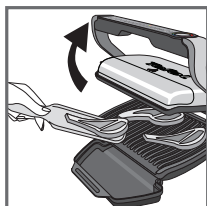
- Veuillez noter que le préchauffage est obligatoire pour chaque nouvelle quantité d'aliments.



22



23



24



25

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

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

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

22-23-24

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

25 Fonction de maintien au chaud

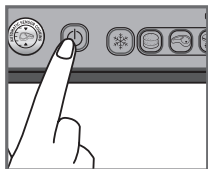
Lorsque le processus de cuisson est terminé, l'appareil active automatiquement la fonction de maintien au chaud, l'indicateur devient rouge et un signal sonore se fait entendre toutes les 20 secondes. Si l'aliment est laissé sur le gril, il continuera à cuire pendant le refroidissement des plaques de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

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

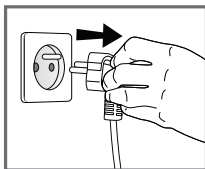
Seconde cuisson

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

5 Nettoyage et entretien



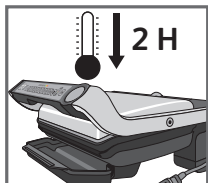
26



27

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

27 Débranchez le gril.



28

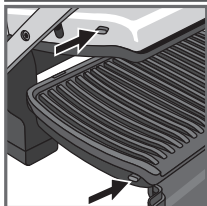
28 Laissez refroidir pendant au moins 2 heures.

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

6 Nettoyage



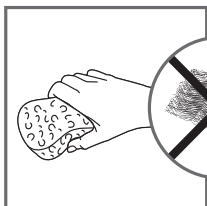
FR



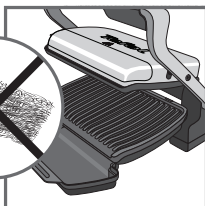
29



30



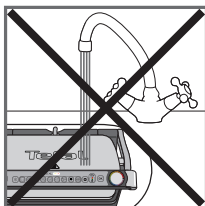
31



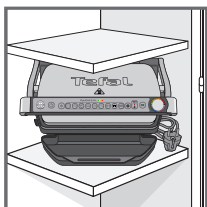
32



33



34



35

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Guide de dépannage

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

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

Guide de cuisson (programmes automatiques)

FR

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

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

Guide de cuisson (y compris le mode manuel)

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

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.

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

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

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

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

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



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

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

Kabel vollständig abrollen.

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

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

Das Gerät nur an einer geerdeten Steckdose anschließen.

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

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

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

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

Befolgen Sie die nachfolgenden Punkte:

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

Beachten Sie, was Sie vermeiden müssen.

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

Plastiktischdecke stellen.

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

Hinweise/Informationen

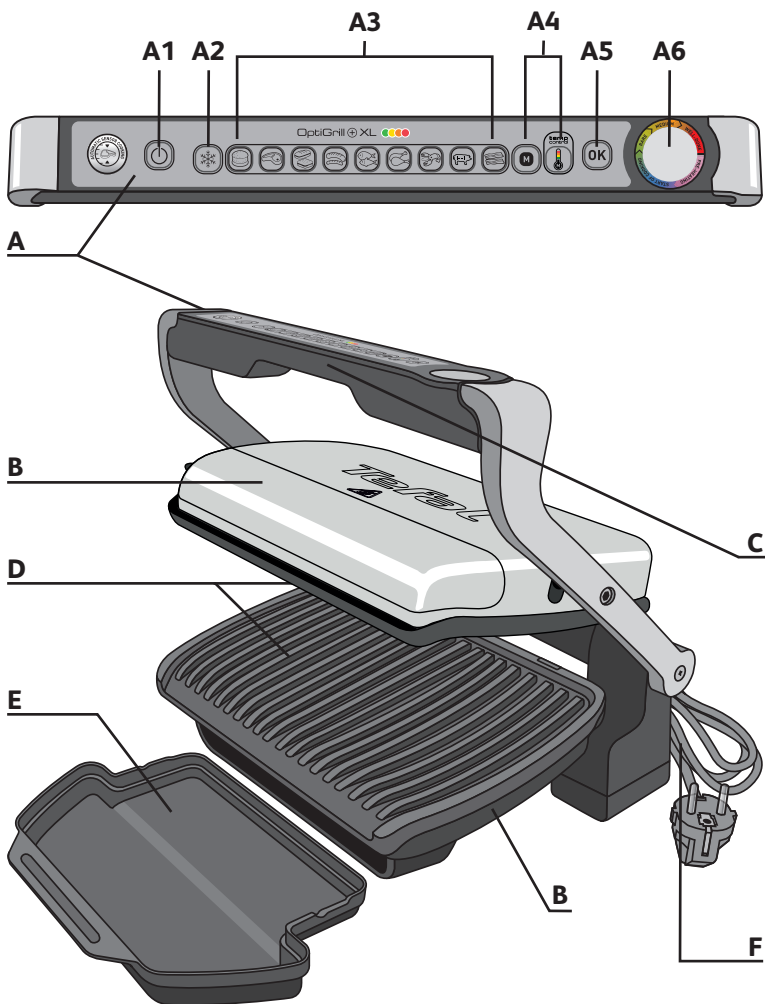
- Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf dieses Gerätes entschieden haben, das ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt ist.
- Zur Gewährleistung Ihrer Sicherheit entspricht das Gerät den geltenden Normen und Bestimmungen (Niederspannungsrichtlinie;
- elektromagnetische Verträglichkeit; Materialien,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

Umwelt



Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

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



Beschreibung

Manueller Modus „4

Temperatureinstellungen“

Lesen Sie die spezielle Kurzanleitung für den manuellen Modus.

A Bedienfeld

A4

C Griff

A1 Ein-/Ausschalter

A5 OK-Knopf

D Grillplatten

A2 Tiefkühlkost-Modus

A6 Garstufenanzeige

E Abtropfschale

A3 Grillprogramme

B Haupteinheit

F Netzkabel

Erklärung der LED-Farben

Vorheizen



LILA BLINKEN
Warten.



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

Grillvorgang startet



BLAU
Grillvorgang startet



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

Grillen - zum Verzehr bereit



GELB
Grillmodus „blutig“.



ORANGE
Grillmodus „halb durch“



ROT
Grillmodus „durchgebraten“



ROTES BLINKEN
Grillmodus „durchgebraten“ beendet

Warmhalten „30 ungefähr“



STETIG GRÜN LEUCHTEND

Manuelle Funktion wurde gewählt oder automatisch
aktiviert, siehe „Fehlerbehebung“ Seite 28.



WEISSES BLINKEN

Siehe „Fehlerbehebung“
Kundendienst kontaktieren

Erklärung der automatischen Grillprogramme



Hamburger



Fisch



Speck



Rotes Fleisch



Geflügel



Manueller Modus:



Panini/Sandwich



Meeresfrüchte



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

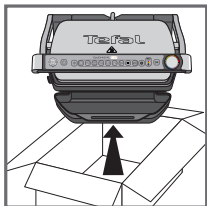


Würstchen/Lamm



Schweinefleisch

1 Einstellung



1



2

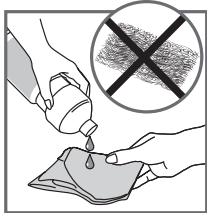


3

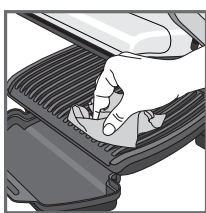


4

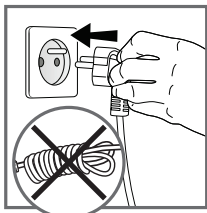
2 Vorheizen



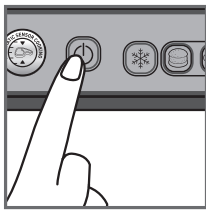
5



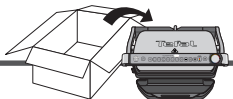
6



7



8



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

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

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



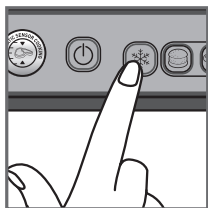
5 Um die besten Ergebnisse zu erzielen, können Sie die Grillplatten mit einem Papiertuch, das in etwas Speiseöl getaucht wurde, abreiben, um die Antihalt-Wirkung zu verbessern.

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

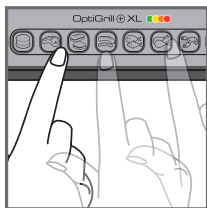
6 Entfernen Sie überschüssiges Öl mit einem sauberen Papiertuch.

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

8 Drücken Sie den Ein-/Aussschalter.



9



10

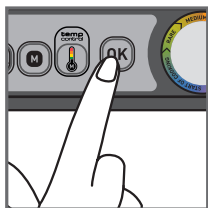
9 Wenn die Lebensmittel, die Sie zubereiten möchten, gefroren sind, drücken Sie den „Tiefkühlkost“-Knopf.

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

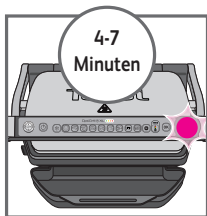
9 automatische Grillprogramme und ein manueller Modus mit 4 verschiedenen Temperatureinstellungen

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

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



11

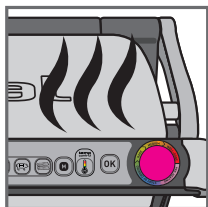


12

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

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

12 Warten Sie vier bis sieben Minuten.



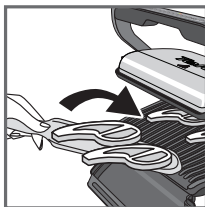
13

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

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



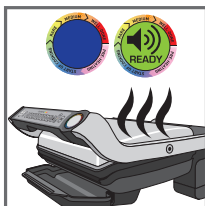
14



15



16



17



18

14-15 Nach dem Vorheizen ist das Gerät einsatzbereit.

Öffnen Sie den Grill und legen Sie das Grillgut auf die Grillplatten.

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

16-17 Das Gerät passt den Grillvorgang (Zeit und Temperatur) automatisch der Dicke und Menge des Grillgutes an. Schließen Sie das Gerät, um den Grillvorgang zu starten. Die Garstufenanzeige leuchtet nun blau und wechselt dann zu grün, um anzuzeigen, dass der Grillvorgang läuft. (Um die besten Ergebnisse zu erzielen, öffnen Sie das Gerät oder wenden Sie die Lebensmittel während des Grillvorgangs nicht.)

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

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

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

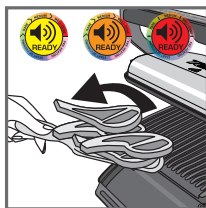
18 Die Anzeige wechselt je nach Garstufe die Farbe. Wenn die Anzeige gelb leuchtet und ein akustisches Signal ertönt, ist Ihre Speise nicht durchgebraten bzw. blutig; wenn die Anzeige orange leuchtet und ein akustisches Signal ertönt, ist Ihre Speise halb durch. bzw. medium; und wenn die Anzeige rot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

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

3 Grillen



19



20



21

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

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

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

Weitere Lebensmittel grillen

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

So führen Sie einen weiteren Grillvorgang durch:

Nachdem Sie Ihren ersten Grillvorgang beendet haben:

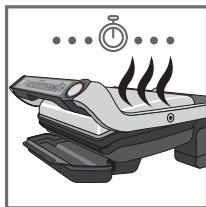
1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät geschlossen ist und kein Grillgut enthält.
2. Wählen Sie den entsprechenden Grillmodus/-programm. (Dieser Schritt ist auch notwendig, wenn Sie den gleichen Grillmodus wie für den ersten Grillvorgang benutzen möchten.)
3. Drücken Sie den „OK“-Knopf: Das Gerät beginnt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

Wichtig:

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



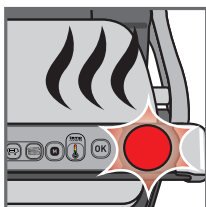
22



23



24



25

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

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

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

22-23-24

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

25 Warmhaltefunktion

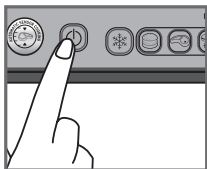
Wenn der Grillvorgang beendet ist, schaltet das Gerät automatisch in den Warmhaltemodus, die Garstufenanzeige wechselt automatisch zu rot und alle 20 Sekunden ertönt ein akustisches Signal. Wenn sich noch Lebensmittel auf dem Grill befinden, garen diese weiter, während die Grillplatten abkühlen. Sie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

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

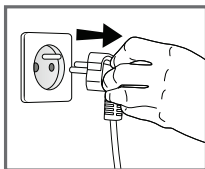
Zweiter Grillvorgang

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

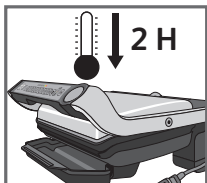
5 Reinigung und Instandhaltung



26



27



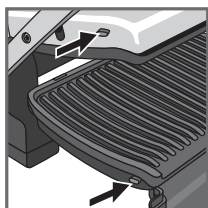
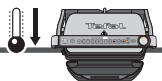
28

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

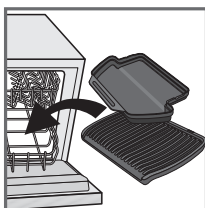
27 Ziehen Sie den Netzstecker des Grills aus der Steckdose.

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

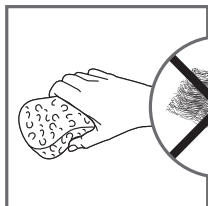
6 Reinigung



29



30



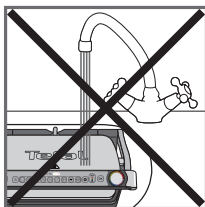
31



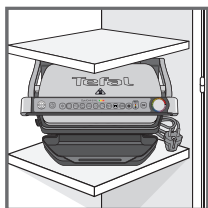
32



33



34



35

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

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

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

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

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

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

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

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

Fehlerbehebung

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

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

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

Grill-Leitfaden (automatische Programme)

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

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

Grill-Leitfaden (einschließlich manuellem Modus)

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

Für Tiefkühlkost, drücken, bevor Sie ein Programm wählen.

SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

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

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

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

Do

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

Do not

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

Tips/information

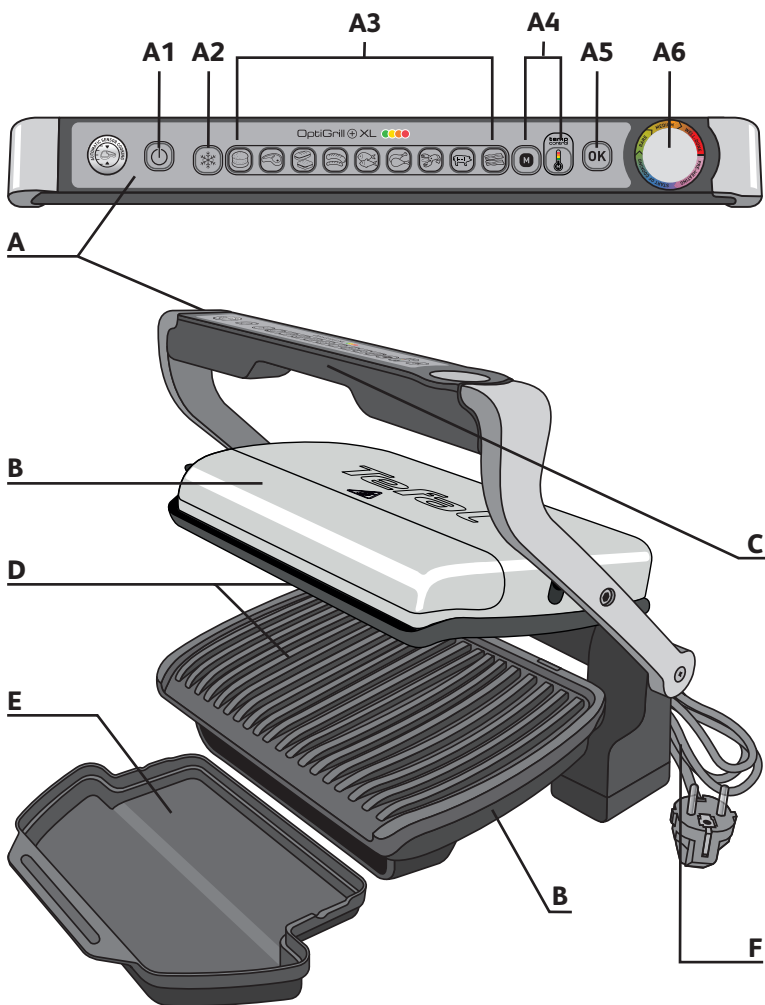
- Thank you for buying this appliance, which is intended for domestic use only.
- For your safety, this appliance complies with the applicable standards and regulations - Low voltage directive - Electromagnetic compatibility - The environment - Materials in contact with food.
- On first use, there may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

Environment



Environment protection first!

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



Description

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

Guide of LED colors

preheating



PURPLE FLASHING
Wait.



SOLID PURPLE
End of preheating
Waiting for food.

starting of cooking



BLUE
Starting of cooking.



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

cooking - ready to eat



YELLOW
"Rare" cooking.



ORANGE
"Medium" cooking.



RED
"Well done" cooking.



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



WHITE FLASHING
Refer to "Trouble shooting guide".
Contact customer services

keep warm "30' approximately"

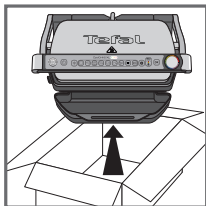


RED FLASHING
End of cooking
for "Well done".

Guide of automatic cooking programs

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

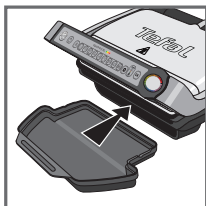
1 Setting



1



2



3



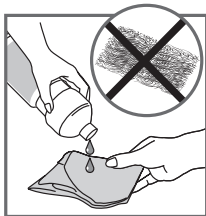
4

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

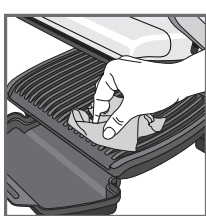
2 Before using for the first time, thoroughly clean the plates with warm water and a little dishwashing liquid, rinse and dry thoroughly.

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

2 Pre-heating



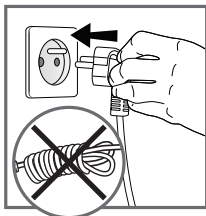
5



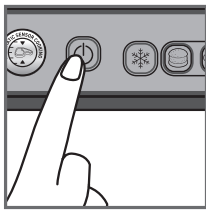
6

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

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



7

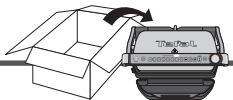


8

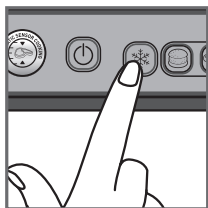
6 Remove any surplus oil using a clean kitchen paper towel.

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

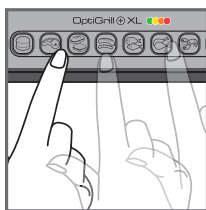
8 Press the On/Off button.



EN



9



10

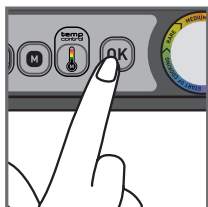
9 If the food that you wish to cook is frozen, press the “frozen food” button.

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

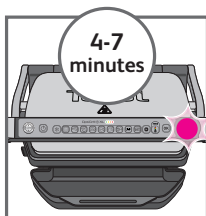
9 automatic cooking programs and a manual mode with 4 different temperature settings

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

If you are uncertain about what cooking mode to use for other foods because it is not listed above, please refer to the “Cooking table for out of program food” page 43.



11

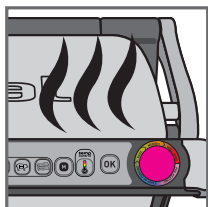


12

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

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

12 Wait for 4-7 minutes.



13

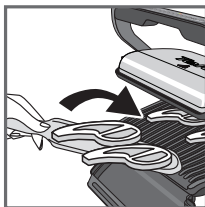
13 An audible tone is heard and the cooking level indicator stops flashing purple the pre-heating mode is complete.

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

3 Cooking



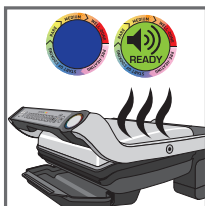
14



15



16



17



18

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

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

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

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

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

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

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

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

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

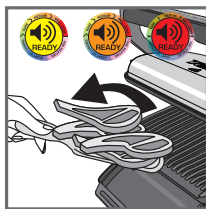
Please note, especially on meat, it is normal that cooking result vary depending on type, quality and origin of food.

EN

3 Cooking



19



20



21

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

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

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

Cooking more food

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

How to cook another batch of food:

After finishing your first batch of food:

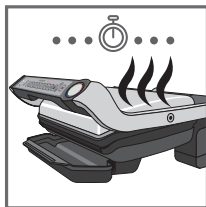
1. Make sure the appliance is closed with no food inside.
2. Select the appropriate cooking mode/program (this step is necessary even if you decide to pick the same cooking mode than for the previous batch of food).
3. Press the **"OK"** button: the appliance starts pre-heating. The pre-heating is symbolized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

Important:

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



22



23

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

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

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



24

22-23-24

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



25

25 Keep warm function

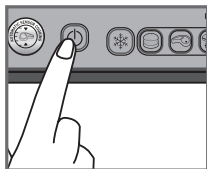
When the cooking process has ended the appliance will automatically go on the keep warm setting and the cooking level indicator will automatically go red and an audible tone will sound every 20 seconds. If food is left on the grill it will continue to cook, while the cooking plates are cooling. You can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

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

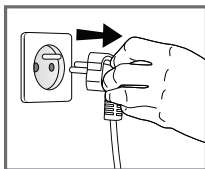
Second cooking

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

5 Cleaning and maintenance



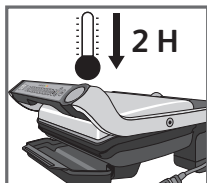
26



27

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

27 Unplug grill from wall outlet.

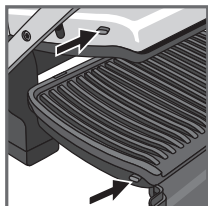
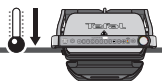


28

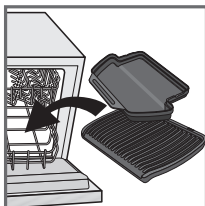
28 Allow to cool for at least 2 hours.

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

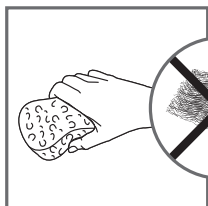
6 Cleaning



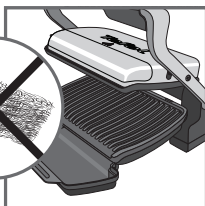
29



30



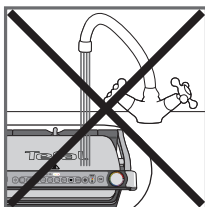
31



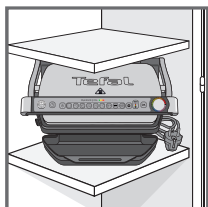
32



33



34



35

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

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

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

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

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

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

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

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

Troubleshooting guide

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

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

Cooking Guide (automatic programs)

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

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

Cooking Guide (including Manual Mode)

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

For frozen food, press  before selecting your program.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

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

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

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

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

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

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

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



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

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

Rol het snoer volledig uit.

Wanneer het netsnoer is beschadigd dient deze te worden vervangen

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

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

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

Nooit het apparaat en het snoer in water onderdompelen.

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

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

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

Doen

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

Niet doen

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

Informatie

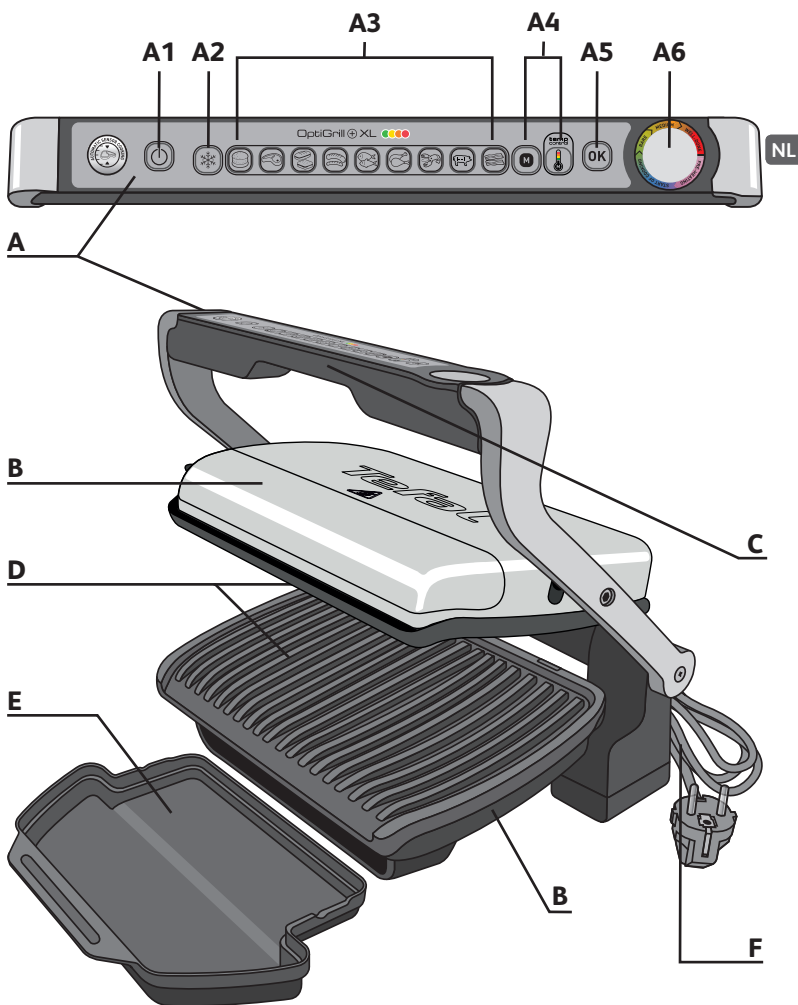
- Wij danken u voor de aankoop van dit apparaat, dat uitsluitend bestemd is voor huishoudelijk gebruik.
- Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu...).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

Milieu



Wees vriendelijk voor het milieu !

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



Beschrijving

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

Uitleg over de LED-kleuren

voorverwarmen



KNIPPEREND PAARS
Wacht.



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



BLAUW

start van de bereiding



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

bereiding - klaar om te eten



GEEL
Bereiding “rood/weinig doorbakken”



ORANJE
Bereiding “Medium”



ROOD
Bereiding “Goed doorbakken”



KNIPPEREND ROOD
Einde bereiding “Goed doorbakken”

warm houden “Circa “30”



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

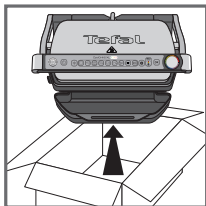


KNIPPEREND WIT
Raadpleeg de “Probleemoplossingsgids”.
Neem contact op met de klantenservice.

Uitleg over de automatische bakprogramma's

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

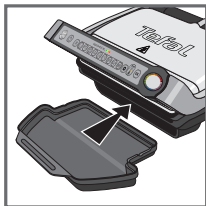
1 Instellen



1



2



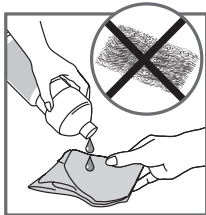
3



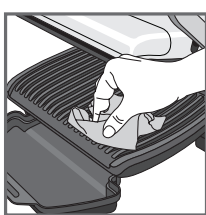
4

OK

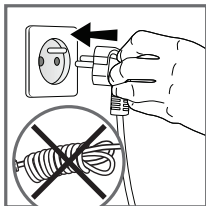
2 Voorverwarmen



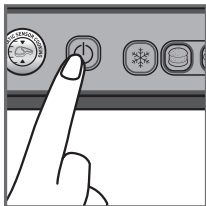
5



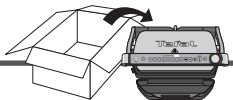
6



7



8



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

NL

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

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



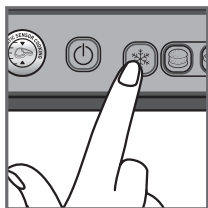
5 U kunt voor het beste bakresultaat de grillplaten inwrijven met keukenpapier doordrenkt met wat bakolie, om zo de doeltreffendheid van de antiaanbaklaag te versterken.

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

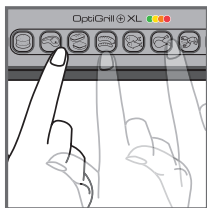
6 Neem olieresten weg met schoon keukenpapier.

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

8 Druk op de Aan/Uit-knop.



9



10

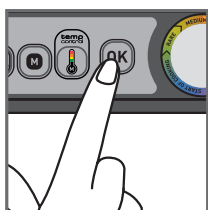
9 Als de ingrediënten die u wilt bakken bevroren zijn, druk op de knop “diepvriesmodus”.

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

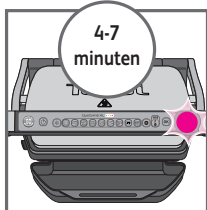
9 automatische bakprogramma's en een handmatige modus met 4 verschillende temperatuurstanden

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

Bij twijfel over de bereidingswijze van ingrediënten die niet in bovenstaande lijst staan, verwijzen we naar de 'Kookgids (waaronder handmatige modus)' op pagina 57.



11

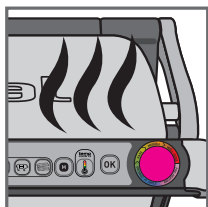


12

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

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

12 Wacht 4 tot 7 minuten



13

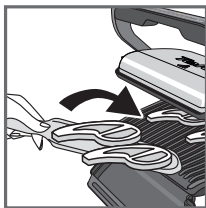
13 U hoort een geluidssignaal en de gaarheidsindicator stopt met knipperen om aan te geven dat de voorverwarmingsfase afgelopen is.

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

3 Bakken



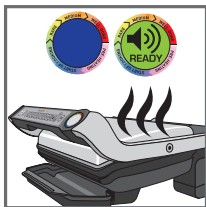
14



15



16



17



18

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

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

NL

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

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

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

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

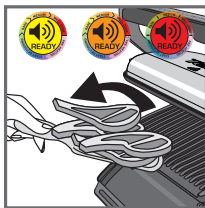
18 Afhankelijk van de bereidingsgraad zal de indicator van kleur veranderen. Wanneer de indicator geel is en er een geluidssignaal klinkt, is uw voedsel weinig doorbakken. Wanneer de indicator oranje is en er een geluidssignaal klinkt, is het voedsel medium. Wanneer het rood is, is het voedsel goed doorbakken.

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

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



19



20



21

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

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

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

Tweede bereiding

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

Hoe aan een tweede bereiding beginnen:

Na het voltooien van uw eerste bereiding:

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

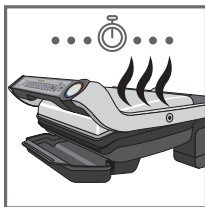
Belangrijk:

- De voorverwarmingsfase moet voor elk nieuwe bereiding worden uitgevoerd.

4 Opmerkingen



22



23



24



25

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

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

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

22-23-24

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

25 Warm houden

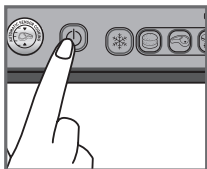
Wanneer het bakproces is afgelopen, activeert het apparaat automatisch de warmhoudfunctie. De gaarheidsindicator wordt rood en er klinkt om de 20 seconden een geluidssignaal. Als het voedsel op de grill blijft liggen, zal het blijven bakken terwijl de grillplaten afkoelen. U kunt het geluidssignaal uitschakelen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

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

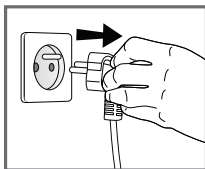
Tweede bereiding

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

5 Reiniging en onderhoud



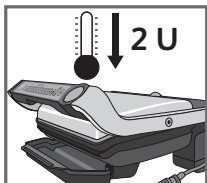
26



27

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

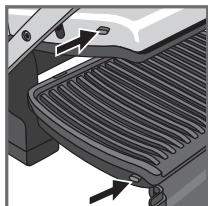
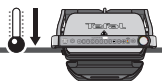
27 Trek de stekker uit het stopcontact.



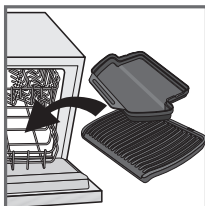
28

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

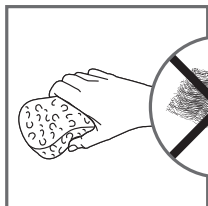
6 Reiniging



29



30



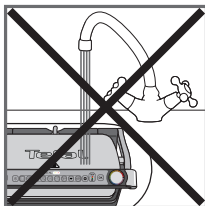
31



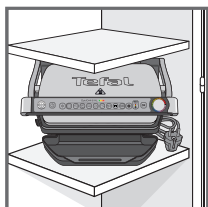
32



33



34



35

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

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

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

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

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

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

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

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

NL

Probleemoplossingsgids

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

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

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

Kookgids (automatische programma's)

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

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

Kookgids (waaronder handmatige modus)

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

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

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

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

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

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

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

Nunca deje el aparato en funcionamiento sin vigilancia.



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

No toque las superficies calientes del aparato.

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

Desenrole el cable por completo.

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

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

que nadie tropiece con el alargador.

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

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

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

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

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

Qué debe hacer

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

Qué no debe hacer

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

Consejos/Información

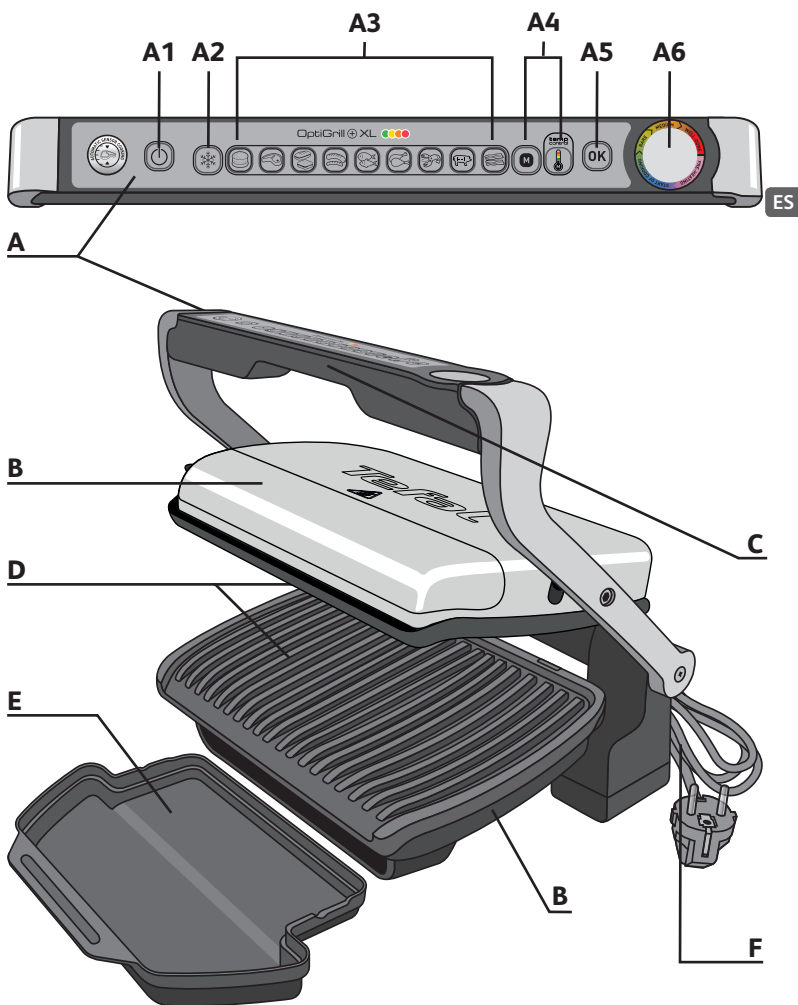
- Le agradecemos que haya comprado este aparato, exclusivamente destinado a uso doméstico.
- Por su seguridad, este aparato cumple las normas y reglamentaciones aplicables (Directivas de Baja Tensión, Compatibilidad Electromagnética, Materiales en Contacto con Alimentos, Medio Ambiente, etc.).
- En la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

Medio Ambiente



¡Colaboremos con la protección del medio ambiente!

- ① Su aparato contiene numerosos materiales recuperables o reciclables.
- ➔ Lleve el aparato a un punto de recogida de residuos o, en su defecto, a un centro de servicio autorizado para que pueda ser procesado.



Descripción

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

Guía de LED de colores

Precalentamiento



PARPADEO EN MORADO

Esperar.



MORADO FIJO

Final del precalentamiento
Esperando los alimentos.



AZUL

Inicio de la cocción.



VERDE

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

**mantener caliente
"30' aproximadamente"**

cocinando - listo para comer



AMARILLO

Cocción "poco hecho".



NARANJA

Cocción "medio hecho".



ROJO

Cocción "bien hecho".



ROJO PARPADEANTE

Final de la cocción "bien hecho".



VERDE FIJO

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



BLANCO PARPADEANTE

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

Guía de programas de cocción automática



Hamburguesa



Pescado



Beicon



Carne roja



Ave



Modo manual:



Panini / Sandwich



Marisco



Grill tradicional de funcionamiento manual con 4 diferentes niveles de temperatura (de 110°C a 285°C)

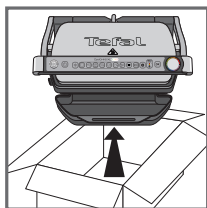
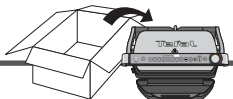


Salchicha/cordero



Cerdo

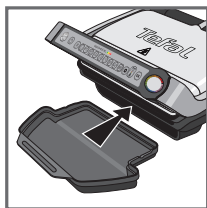
Nivel 1



1



2



3



4

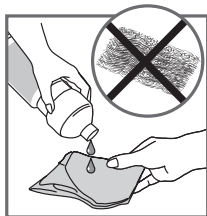
1 Retire todo el material de embalaje, adhesivos y accesorios de dentro y de fuera del aparato. El adhesivo de color del indicador de nivel de cocción puede cambiarse, según el idioma. Puede sustituirlo por uno de los que vienen en el embalaje.

ES

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

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

2 Pre calentamiento



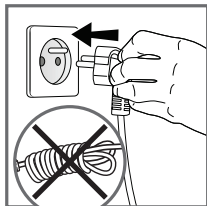
5



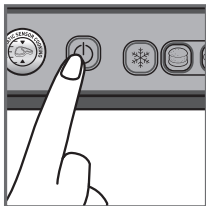
6

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

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



7

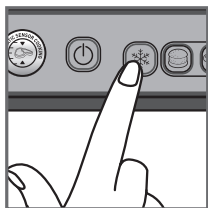


8

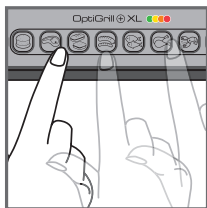
6 Retire el exceso de aceite con papel de cocina.

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

8 Presione el botón de encendido/apagado.



9



10

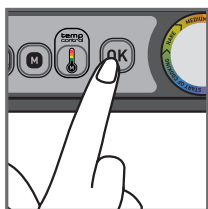
9 Si los alimentos que desea cocinar están congelados, presione el botón de "alimentos congelados".

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

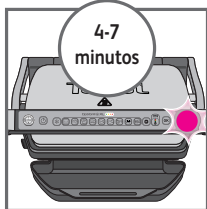
9 Programas de modo de cocción automático y modo manual con 4 niveles de temperatura diferentes.

	Seleccione este programa de cocción si desea cocinar hamburguesas.		Seleccione este programa de cocción si desea cocinar marisco.
	Seleccione este programa de cocción si desea cocinar cerdo.		Seleccione este programa de cocción si desea cocinar carne roja.
	Seleccione este programa de cocción si desea cocinar panini/sandwich.		Seleccione este programa de cocción si desea cocinar beicon.
	Seleccione este programa de cocción si desea cocinar salchichas/cordero.		Si selecciona el modo manual, el piloto indicador se ilumina en verde y puede controlar los tiempos de cocción manualmente. En el modo manual hay disponibles 4 niveles de temperatura (verde, amarillo, naranja y rojo). Ver el manual específico de la guía de inicio rápido.
	Seleccione este programa de cocción si desea cocinar pescado.		
	Seleccione este programa de cocción si desea cocinar aves.		

Si no tiene certeza de qué modo de cocción debe usar con alimentos no incluidos en la lista anterior, consulte la "Tabla de cocción para alimentos no incluidos en el programa de cocción" en la página 71.



11

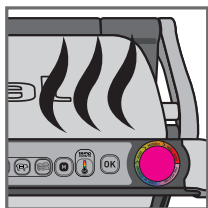


12

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

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

12 Espere de 4-7 minutos.



13

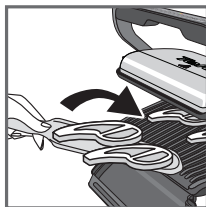
13 Se escuchará un pitido, el indicador de nivel de cocción dejará de parpadear en color morado y el modo de precalentamiento habrá finalizado.

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

3 Cocción



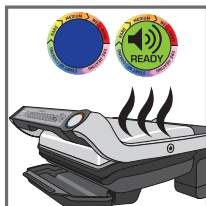
14



15



16



17



18

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

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

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

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

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

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

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

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

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

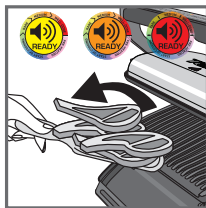
Tenga en cuenta, especialmente con la carne, que el resultado de la cocción varía dependiendo de su tipo, calidad y origen.

ES

3 Cocción



19



20



21

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

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

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

Cocción de otros alimentos

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

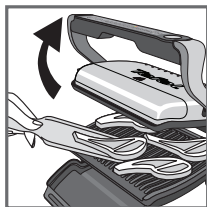
Cómo cocinar otra tanda de alimentos:

Una vez finalizada la primera tanda:

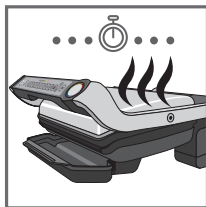
1. Asegúrese de que el aparato está cerrado sin alimentos dentro.
2. Seleccione el modo/programa apropiado de cocción (este paso es necesario incluso si va a seleccionar el mismo tipo de modo de cocción que ha utilizado con la tanda anterior de alimentos).
3. Presione el botón **"OK"**: El aparato comenzará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

Importante:

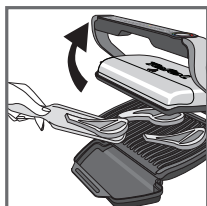
- Tenga en cuenta que para cocinar una nueva tanda de alimentos, la fase de precalentamiento es obligatoria.



22



23



24



25

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

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

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

22-23-24

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

25 Función de conservación del calor

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

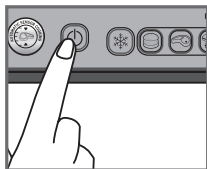
Observación: El sistema de seguridad del aparato lo apagará automáticamente al cabo de un cierto tiempo.

Cocción de una segunda tanda

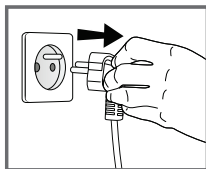
Si desea cocinar más alimentos, consulte la sección 21.

ES

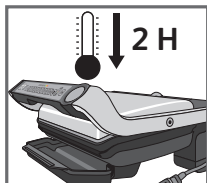
5 Limpieza y mantenimiento



26



27



28

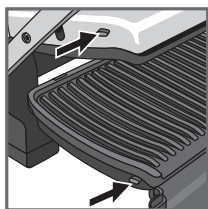
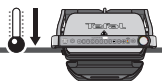
26 Presione el botón de encendido/apagado para apagar el aparato.

27 Desenchufe el aparato de la toma de corriente.

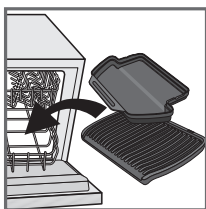
28 Déjelo enfriar durante al menos 2 horas.

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

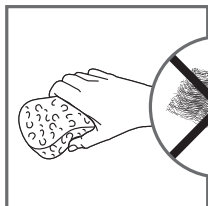
6 Limpieza



29



30



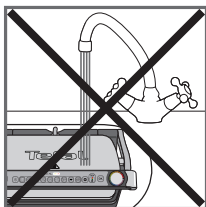
31



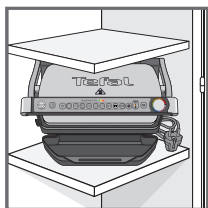
32



33



34



35

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

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

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

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

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

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

35 Guarde el grill siempre limpio y seco.

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

ES

Resolución de problemas

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

Consejo, especialmente para carnes: El resultado de la cocción de los programas predeterminados varía dependiendo del origen, corte y calidad de la carne que se está cocinando. Los programas se han diseñado y comprobado con alimentos de buena calidad.

De igual modo debe tenerse en cuenta el grosor de la carne que se está cocinando. No se puede cocinar carne con un grosor superior a 4 cm.

Guía de cocción (Programas automáticos)

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

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

Guía de cocción (Incluyendo el modo manual)

Alimentos		Programas de cocción	Nivel de cocción		
Pan	Rebanadas de pan, sándwiches tostados				
	Hamburguesa (Después de precocinar la carne)				
Carne y aves	Cordero (sin hueso)				
	Loncha de jamón para cocinar				
	Nuggets de pollo congelados ❄️				
	Pechuga de pollo marinada				
	Filete de cerdo (sin hueso), panceta				
	Pechuga de pato				
	Pescado	Trucha entera			
Filete de atún					
Langostinos (con o sin cáscara)					
Gambas con cáscara					
Gambas					

Modo manual Ver el manual específico de la guía de inicio rápido.	Verdura y fruta a la parrilla (Deben ser del mismo corte y grosor)		4 niveles de temperatura diferentes
---	---	--	-------------------------------------

Para alimentos congelados, presione antes de seleccionar el programa.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA PRECAUÇÕES IMPORTANTES

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

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

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

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

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

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

Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.



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

Não toque nas superfícies quentes do aparelho.

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

Desenrole totalmente o cabo.

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

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

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

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

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

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

O que pode fazer

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

O que não pode fazer

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

Conselhos/Informações

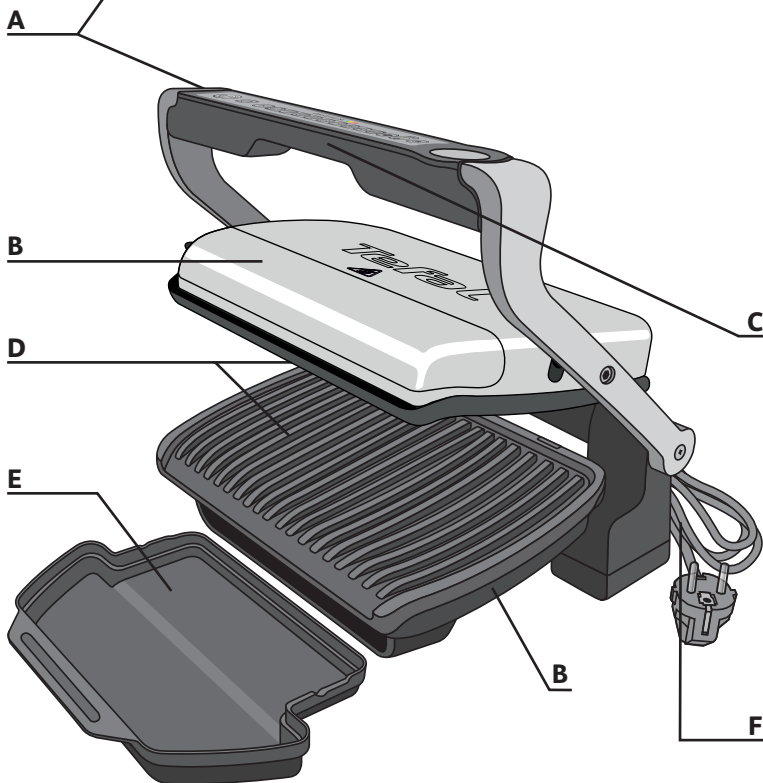
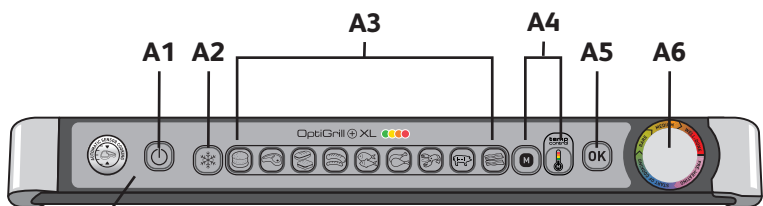
- Obrigado por ter adquirido este aparelho, destinado exclusivamente a utilização doméstica.
- Para sua segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e regulamentos aplicáveis (Diretivas Baixa tensão, Compatibilidade Eletromagnética, Materiais em contacto com os alimentos, Ambiente...).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

Ambiente



Proteção do ambiente em primeiro lugar!

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



PT

Descrição

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

Guia para as cores LED

pré-aquecimento



PÚRPURA CINTILANTE
Aguarde.



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

início da cozedura



AZUL
Início da cozedura.



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

cozinhar - pronto a comer



AMARELO
"Mal passado"



COR-DE-LARANJA
"Médio"



VERMELHO
"Bem passado"



**manter quente
"cerca de 30 minutos"**
VERMELHO CINTILANTE
Final da cozedura "bem passado"



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

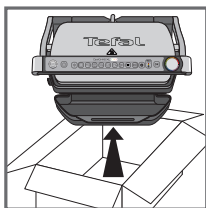


BRANCO CINTILANTE
Consultar o "Guia de Resolução de Problemas".
Contactar o Centro de Contacto do Consumidor

Guia dos programas de cozedura automáticos

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

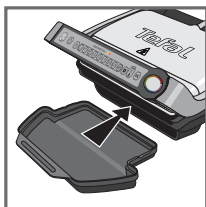
1 Preparação



1



2

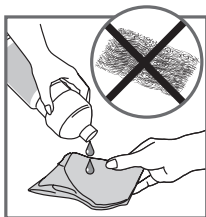


3



4

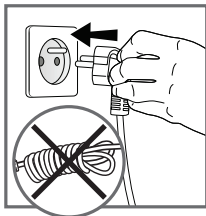
2 Pré-aquecimento



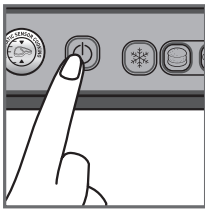
5



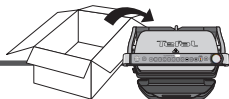
6



7



8



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

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

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



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

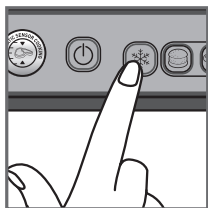
5.1 Assegure-se de que as placas de cozedura inferior e superior estão colocadas corretamente no aparelho antes de iniciar a fase de pré-aquecimento.

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

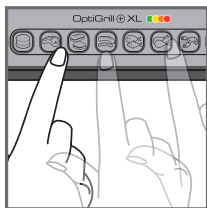
7 Ligue o aparelho a uma tomada. (note que o cabo de alimentação deve estar completamente desenrolado).

8 Prima o botão On/Off.

PT



9



10

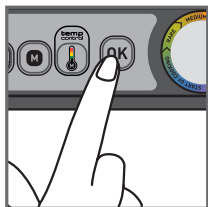
9 Se o alimento que pretende cozinhar estiver congelado prima o botão "alimentos congelados".

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

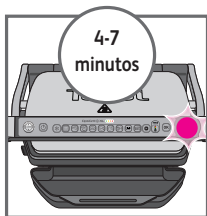
9 programas de cozedura automática e um modo manual com 4 opções de temperatura

	Selecione este programa de cozedura se quer cozinhar hambúrgueres.		Selecione este programa de cozedura se quer cozinhar marisco.
	Selecione este programa de cozedura se quer cozinhar carne de porco.		Selecione este programa de cozedura se quer cozinhar carne vermelha.
	Selecione este programa de cozedura se quer cozinhar panini/sanduíches.		Selecione este programa de cozedura se quer cozinhar bacon.
	Selecione este programa de cozedura se quer cozinhar salsichas/borrego.		Se seleccionar o modo Manual a luz do indicador fica verde e pode controlar manualmente o tempo de cozedura. 4 opções de temperatura disponíveis neste modo manual (verde, amarelo, cor-de-laranja e vermelho). Consultar o guia de iniciação rápida especificado no manual.
	Selecione este programa de cozedura se quer cozinhar peixe.		
	Selecione este programa de cozedura se quer cozinhar aves.		

Se não sabe que modo de cozedura utilizar para alimentos que não constem da lista supracitada, queira consultar a "Tabela de cozedura para alimentos diferentes dos programados" na página 85.



11

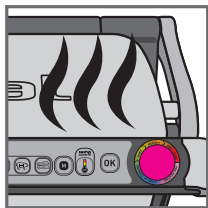


12

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

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

12 Espere 4-7 minutos.



13

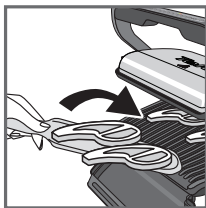
13 Ouve-se um aviso sonoro e o indicador do nível de cozedura deixa de piscar a púrpura indicando que o modo de pré-aquecimento está concluído.

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

3 Cozedura



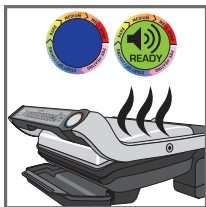
14



15



16



17



18

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

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

16-17 O aparelho ajusta automaticamente o ciclo de cozedura (tempo e temperatura) à espessura e quantidade dos alimentos.

Feche o aparelho para dar início ao ciclo de cozedura. O indicador do nível de cozedura fica azul e depois passa para verde para indicar que a cozedura está a decorrer (para obter melhores resultados não abra o aparelho nem retire os seus alimentos durante o processo de cozedura).

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

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

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

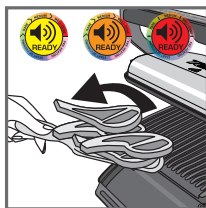
Nota: se gosta da sua carne muito mal passada retire-a quando o indicador do nível de cozedura ficar verde.

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

PT



19



20



21

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

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

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

Cozinhar mais alimentos

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

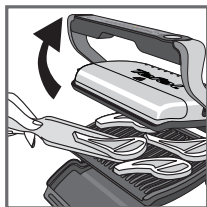
Como cozinhar uma nova dose de alimentos:

Quando terminar de cozinhar a primeira dose:

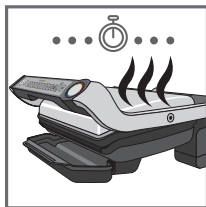
1. Certifique-se de que o aparelho está fechado e sem alimentos no interior.
2. Selecione o modo/programa de cozedura adequado (este passo é necessário mesmo que vá escolher o mesmo modo de cozedura da dose de alimentos anterior).
3. Prima o botão "OK": o aparelho começa a pré-aquecer. O pré-aquecimento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

Importante:

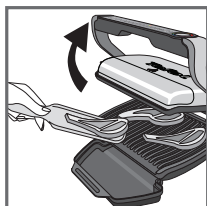
- Tenha em atenção que qualquer nova dose de alimentos requer pré-aquecimento.



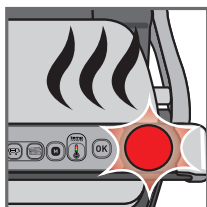
22



23



24



25

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

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

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

PT

22-23-24

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

25 Função para manter os alimentos quentes

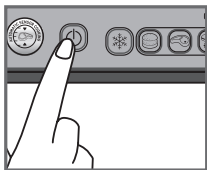
Quando o processo de cozedura terminar, o aparelho continuará a funcionar automaticamente para manter os alimentos quentes, o indicador do nível de cozedura fica automaticamente vermelho e um aviso sonoro é emitido a cada 20 segundos. Os alimentos deixados no grelhador continuarão a cozinhar, enquanto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

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

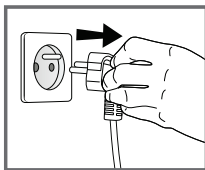
Cozinhar de novo

Se deseja cozinhar mais alimentos, consulte a secção 21.

5 Limpeza e manutenção



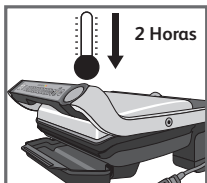
26



27

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

27 Retire a ficha da tomada.

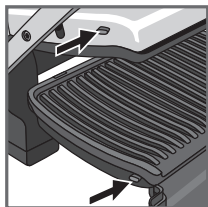
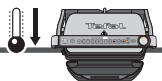


28

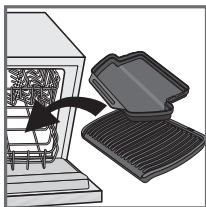
28 Deixe-o arrefecer durante pelo menos 2 horas.

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

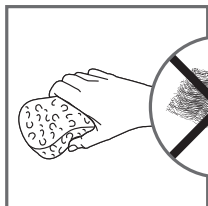
6 Limpeza



29



30



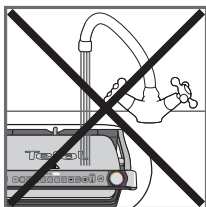
31



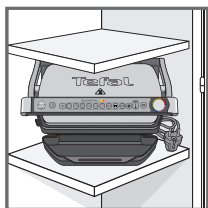
32



33



34



35

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

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

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

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

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

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

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

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

PT

Resolução de problemas

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

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

Guia de cozedura (programas automáticos)

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

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

Guia de cozedura (incluindo Modo Manual)

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

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

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

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

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

Всегда

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

специализированном сервисном центре.

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

Никогда

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

Советы и информация

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

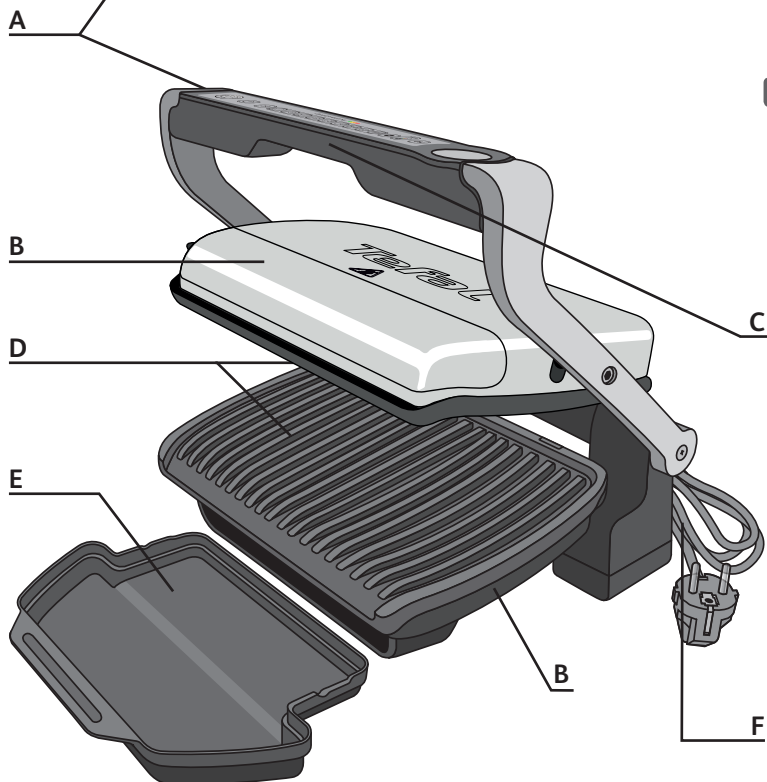
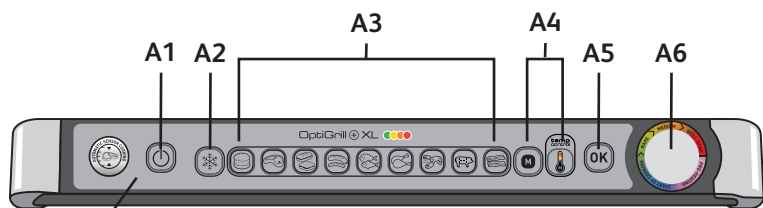
Окружающая среда



Защита окружающей среды превыше всего!

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

- ➔ Сдайте его в ближайший пункт сбора отходов.



RU

Описание

A Панель управления

A1 Кнопка включения/выключения

A2 Режим разморозки пищи

A3 Автоматические программы приготовления

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

A5 Кнопка «ОК»

A6 Индикатор степени прожарки или температуры

B Корпус

C Ручка

D Рабочие пластины

E Поддон для жира

F Кабель питания

Цветовое руководство для индикатора уровня приготовления

Предварительный разогрев



МИГАЕТ ФИОЛЕТОВЫМ
Ожидание.



СВЕТИТСЯ ФИОЛЕТОВЫМ
Окончание предварительного разогрева
Можно класть пищу.

Начало приготовления



СИНИЙ
Начало приготовления.



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

Приготовление — готово к употреблению в пищу



ЖЕЛТЫЙ
Прожарка "с кровью"



ОРАНЖЕВЫЙ
Средняя прожарка



КРАСНЫЙ
Полная прожарка
Окончание приготовления.



МИГАЕТ КРАСНЫМ
Окончание приготовления до уровня «полная прожарка»



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



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

Руководство по программам приготовления



Бургер



Рыба



Бекон



Стейк



Птица



Ручной режим:



Панини / сэндвичи



Морепродукты



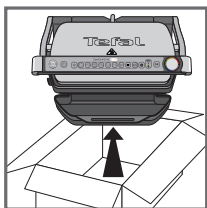
Сосиски



Свинина

Ручной режим гриля для ручных операций с 4 различными параметрами температуры (от 110°C до 285°C).

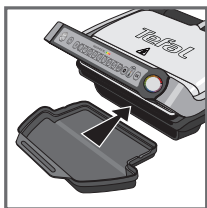
1 Подготовка



1



2

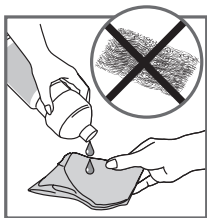


3



4

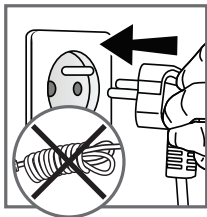
2 Предварительный разогрев



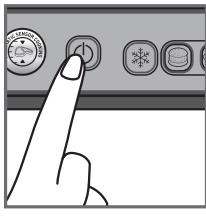
5



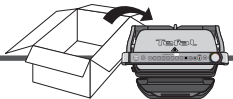
6



7



8



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

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

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



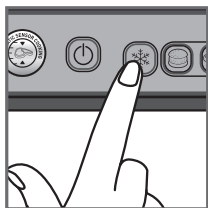
5 Для достижения наилучших результатов и поддержания антипригарных свойств протирайте пластины при помощи бумажного полотенца, смоченного в небольшом количестве растительного масла.

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

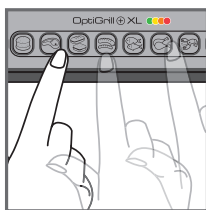
7 Перед началом предварительного разогрева убедитесь, что нижняя и верхняя пластины гриля правильно установлены на устройство. Подключите устройство к источнику питания (помните, что кабель должен быть полностью размотан).

8 Нажмите кнопку включения/выключения.

Внимание! Убедитесь, что между пластинами нет пищи.



9



10

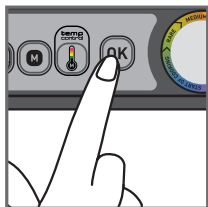
9 Если необходимо приготовить замороженную пищу, нажмите соответствующую кнопку.

10 Выберите режим приготовления, соответствующий типу пищи.

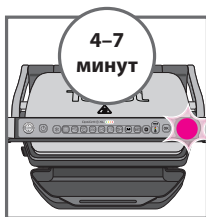
Совет, особенно относящийся к приготовлению мяса: результаты приготовления по предустановленным программам могут меняться в зависимости от происхождения, нарезки и качества приготовляемой пищи. Программы были настроены и проверены для приготовления еды хорошего качества.

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

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



11

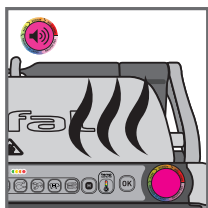


12

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

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

12 Подождите 4–7 минут.

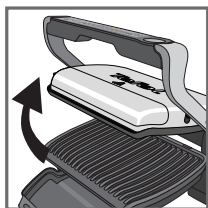


13

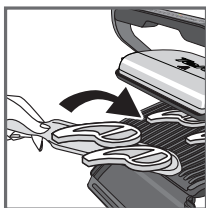
13 После звукового сигнала, когда индикатор перестанет мигать фиолетовым, предварительный подогрев будет завершен.

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

3 Приготовление пищи



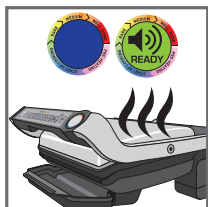
14



15



16



17



18

14-15 После предварительного разогрева устройство готово к использованию.

Откройте гриль и поместите пищу на пластину.

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

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

Закройте устройство, чтобы начать цикл приготовления. **Примечания относительно тонких кусков пищи.** Закройте устройство. Кнопка «OK» начнет мигать, а индикатор будет светиться фиолетовым. Нажмите кнопку «OK», чтобы убедиться, что устройство распознало пищу, а цикл приготовления начался. Индикатор уровня прожарки станет синим, а затем зеленым, указывая на то, что выполняется достижение наилучших результатов не открывайте и не двигайте пищу во время приготовления).

В процессе приготовления звуковой сигнал будет уведомлять пользователя о переходе к каждому следующему уровню прожарки (например, с кровью/желтый).

18 В зависимости от степени прожарки индикатор будет менять цвет. Когда индикатор начинает светиться желтым после звукового сигнала, это означает, что пища обжарена снаружи, но сырая внутри. Когда индикатор начинает светиться оранжевым после звукового сигнала, это означает, что пища средне прожарена. Когда индикатор начинает светиться красным после звукового сигнала, это означает, что пища хорошо прожарена.

Примечание. Если вы любите сырое мясо с кровью, извлеките его из устройства, когда индикатор уровня прожарки станет зеленым.

Помните, особенно во время приготовления стейков: это нормально, что результаты приготовления различны для продуктов разного типа, количества и происхождения.

3 Приготовление пищи



19



20

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



21

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

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

Последующее приготовление пищи

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

Как приготовить последующую порцию пищи

После приготовления первой порции выполните следующее.

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

Важно!

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

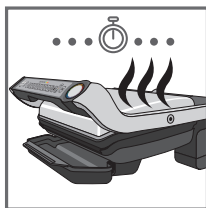
Напоминание. Перед началом предварительного разогрева убедитесь, что устройство закрыто и внутри него нет остатков пищи.

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

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



22



23



24



25

22-23-24

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

25 Функция сохранения тепла

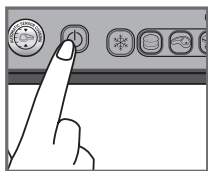
RU

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

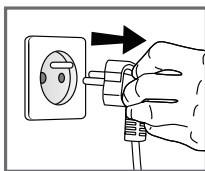
Примечание.

Предохранительная система автоматически отключит устройство через определенное время.

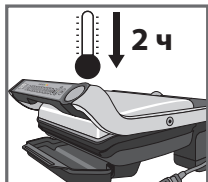
5 Очистка и обслуживание



26



27



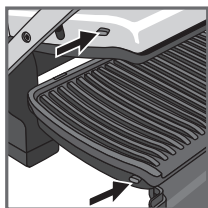
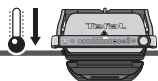
28

26 Нажмите кнопку включения/выключения, чтобы выключить устройство.

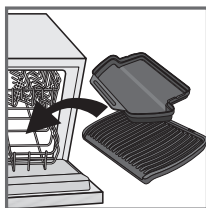
27 Отключите устройство от розетки электросети.

28 Дайте устройству остыть не менее 2 часов.

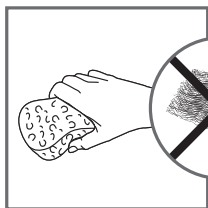
Чтобы избежать случайных ожогов, перед очисткой дайте грилю полностью остыть.



29



30



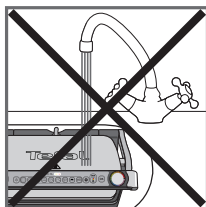
31



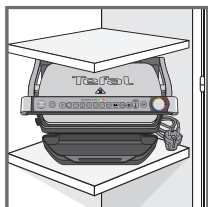
32



33



34



35

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

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

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

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

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

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

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

Любое другое обслуживание должен выполнять представитель авторизованного сервисного центра.

Инструкции по устранению неполадок

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

Руководство по приготовлению пищи (автоматические программы)

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

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

Руководство по приготовлению пищи (включая ручной режим)

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

Для замороженной пищи нажмите , прежде чем выбирать программу приготовления.

ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ НҰСҚАУЛАР МАҢЫЗДЫ САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

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

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

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

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

үйлесімді екенін тексеріңіз.

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

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

Істеуге болатын нәрселер

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

Істеуге болмайтын нәрселер

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

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

KK

Кеңестер/ақпарат

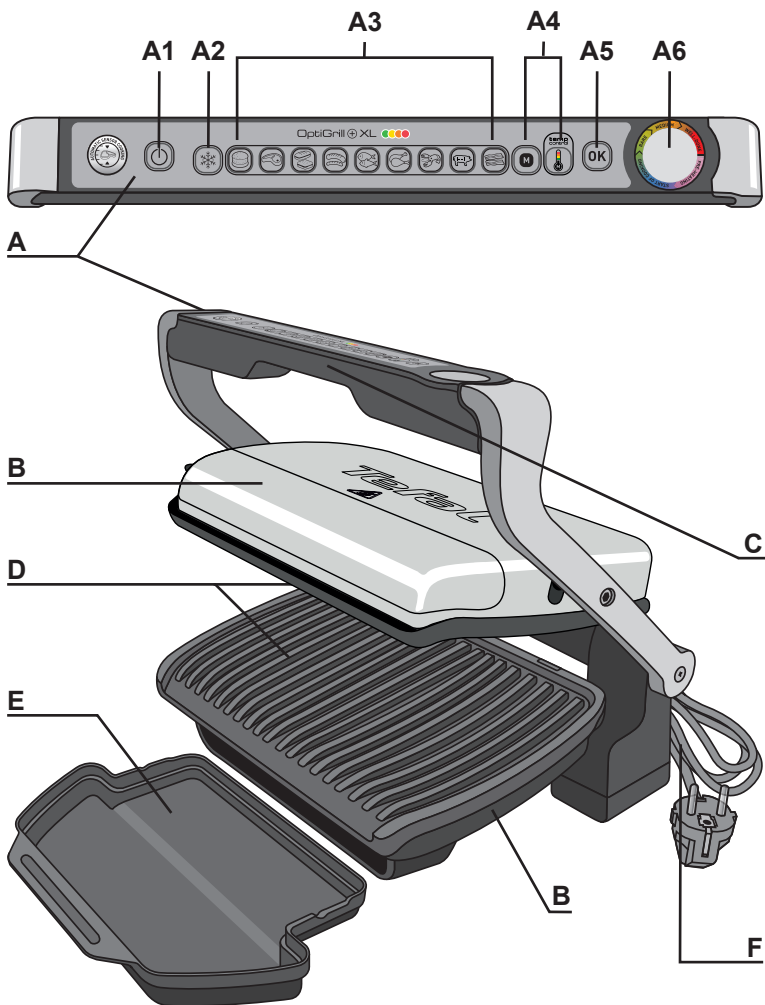
- Тек үйде пайдалануға арналған осы құрылғыны сатып алғаныңызға рахмет.
- Қауіпсіздік үшін бұл құрылғыны тиісті стандарттар мен ережелерге сай - Төмен кернеу туралы директива - Электрмагниттік үйлесімділік - Қоршаған орта - Тамаққа тиетін материалдар.
- Бірінші рет пайдаланғанда бірінші бірнеше минутта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

Қоршаған орта



Қоршаған ортаны қорғау бірінші кезекте!

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



Сипаттамасы

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

ЖШД түстерінің нұсқаулығы

алдын ала қыздыру



КҮЛГІН ТҮСПЕН ЖЫПЫЛЫҚТАЙДЫ
Күтіңіз.



ТҰТАС КҮЛГІН
Алдын ала қыздыруды аяқтау
Тамақ күтілуде.

өзірлеуді бастау



КӨК
Өзірлеуді бастау.



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

өзірлеу - жеуге дайын



САРЫ
«Жартылай шикі» өзірлеу.



САРҒЫЛТ
«Орташа» өзірлеу.



ҚЫЗЫЛ
«Жақсы» өзірлеу.



ҚЫЗЫЛ ТҮСПЕН ЖЫПЫЛЫҚТАУ
«Жақсы өзірлеу» үшін өзірлеудің соңы



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

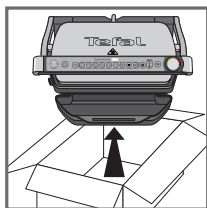


АҚ ТҮСПЕН ЖЫПЫЛЫҚТАУ
«Ақаулықтарды жою нұсқаулығын» қараңыз.
Тұтынушыларды қолдау қызметіне хабарласыңыз

Автоматты өзірлеу бағдарламаларының нұсқаулығы

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

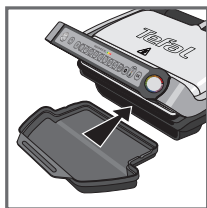
1 Параметр



1



2

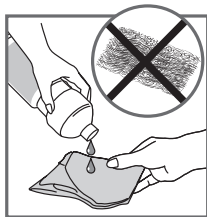


3

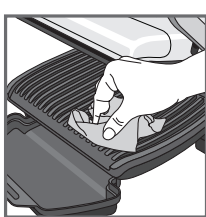


4

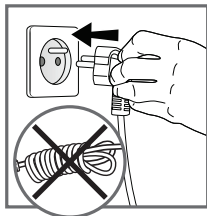
2 Алдын ала қыздыру



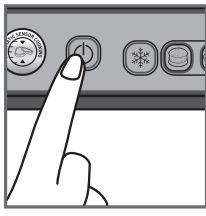
5



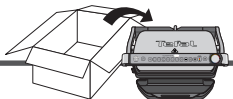
6



7



8



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

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

3-4 Алынбалы таму науасын құрылғының алдына орналастырыңыз.



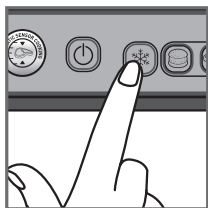
5 Ең жақсы нәтижелер алу үшін жабыспауды жақсарту үшін өзірлеу плиталарын азғантай өзірлеу майына батырылған қағаз сүлгісін пайдаланып сүртуге болады

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

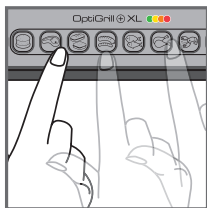
6 Таза қағаз сүлгіні пайдаланып майдың бүкіл қалдығын кетіріңіз.

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

8 Қосу/өшіру түймесін басыңыз.



9



10

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

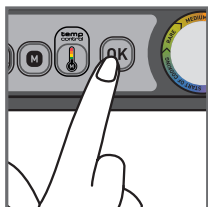
10 Өзірлегіңіз келетін тамақ түріне сай тиісті өзірлеу режимін таңдаңыз.

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

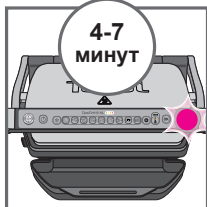
	Бұл өзірлеу бағдарламасын бургерлерді өзірлегіңіз келсе таңдаңыз.		Бұл өзірлеу бағдарламасын теңіз тамағын өзірлегіңіз келсе таңдаңыз.
	Бұл өзірлеу бағдарламасын шашық етін өзірлегіңіз келсе таңдаңыз.		Бұл өзірлеу бағдарламасын қызыл етті өзірлегіңіз келсе таңдаңыз.
	Бұл өзірлеу бағдарламасын панини/сэндвич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

KK

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



11



12

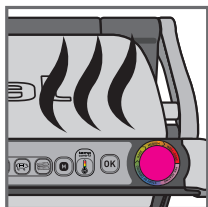
11 «OK» түймесін басыңыз: құрылғы алдын ала қыздыруды бастайды және өзірлеу деңгейінің индикаторы күлгін түспен жыпылықтайды.

Ескертпе: Қате бағдарламаны таңдасаңыз, 8-кезеңге оралыңыз.

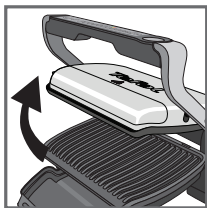
12 4-7 минут бойы күтіңіз.

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

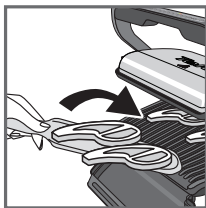
Аңғартпалар: Алдын ала қыздырудың соңында, құрылғы жабық қалса, қауіпсіздік жүйесі құрылғыны өшіреді.



13



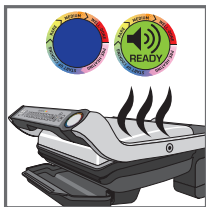
14



15



16



17



18

14-15 Алдын ала қыздырудан кейін құрылғы пайдалануға дайын. Грильді ашып, тамақты өзірлеу плитасына қойыңыз.

Аңғартпалар: құрылғы тым ұзақ ашық қалса, қауіпсіздік жүйесі құрылғыны автоматты түрде өшіреді.

16-17 Құрылғы тамақ қалыңдығына және мөлшеріне сай өзірлеу бағдарламасын (уақыт пен температураны) автоматты түрде реттейді.

Өзірлеу бағдарламасын бастау үшін құрылғыны жабыңыз. Өзірлеу деңгейінің индикаторы өзірлеу орындалып жатқанын көрсету үшін көк түске айналып, содан кейін жасыл болады (ең жақсы нәтижелер алу үшін өзірлеу процесінің барысында тамақты ашпаңыз немесе жылжитпаңыз).

Өзірлеу орындалып жатқанда пайдаланушыға өзірлеу деңгейіне (мысалы, жартылай шикі/сары) жеткені туралы ескерту үшін әрбір өзірлеу кезеңінде дыбыстық сигнал болады.

Тамақтың өте жұқа бөліктері туралы ескертпе: құрылғыны жабыңыз, «ОК» түймесі жыпылықтайды және индикатор «тұрақты күлгін» болып қалады, құрылғы тамақты тануын қамтамасыз ету және өзірлеу бағдарламасы басталуы үшін «ОК» түймесін басыңыз.

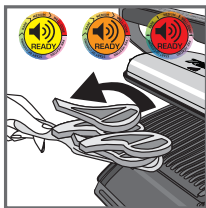
18 Өзірлеу дәрежесіне байланысты индикатор шам түсін өзгертеді. Индикатор шам сары болса және дыбыстық сигнал шықса, тамақ жартылай шикі, индикатор шам сарғылт болса және дыбыстық сигнал шықса, тамақ орташа әзірленген және индикатор шам қызыл болса, тамақ жақсы өзірленген.

Ескертпе: еттің өте шикі болғанын қаласаңыз, өзірлеу деңгейінің индикаторы жасыл түске айналғанда етті алыңыз.

Өзірлеу нәтижесі тамақ түріне, сапасына және шыққан жеріне байланысты өзгеріп отыруы қалыпты екенін ескеріңіз.



19



20



21

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

21 Құрылғыны жабыңыз. Басқару тақтасы жанады және өзін «бағдарламаны таңдау» режиміне орнатады.

Аңғартпа: бағдарлама таңдалмаса, қауіпсізді жүйесі автоматты түрде өшеді.

Көбірек тамақ әзірлеу

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

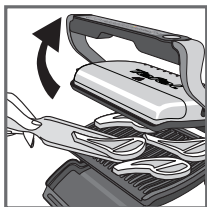
Тамақтың тағы бір бөлігін әзірлеу жолы:

Тамақтың бірінші бөлігін аяқтаудан кейін:

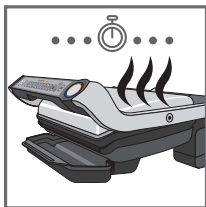
1. Құрылғы ішінде тамақсыз жабық екенін тексеріңіз.
2. Тиісті әзірлеу режимін/бағдарламаны таңдаңыз (бұл қадам тіпті алдыңғы тамақ бөлігімен бірдей әзірлеу режимін таңдауды шешсеңіз де керек).
3. **«ОК»** түймесін басыңыз: құрылғы алдын ала қыздыруды бастайды. Алдын ала қыздыру күлгін түспен жыпылықтайтын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

Маңызды:

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



22



23



24



25

Алдын ала қыздыру тиімді жұмыс істеуі үшін әрқашан грильді жабуды және ішінде тамақ болмауын есте сақтаңыз.

- Содан кейін грильді ашу және ішіне тамақ салу алдында алдын ала қыздырудың аяқталуын күтіңіз.

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

22-23-24

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

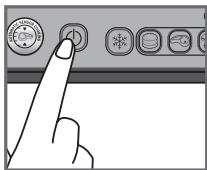
25 Жылы ұстау функциясы

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

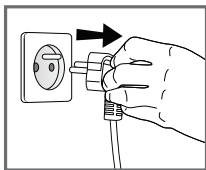
Аңғартпа: қауіпсіздік жүйесі белгілі бір уақыт мөлшерінен кейін құрылғыны автоматты түрде өшіреді.

Екінші өзірлеу

Қосымша тамақты өзірлегіңіз келсе, 21-бөлімді қараңыз.



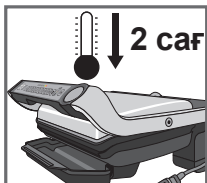
26



27

26 Құрылғыны өшіру үшін қосу/өшіру түймесін басыңыз.

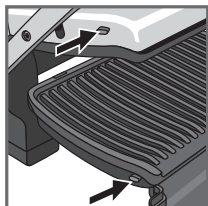
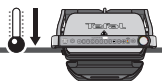
27 Грильді розеткадан ажыратыңыз.



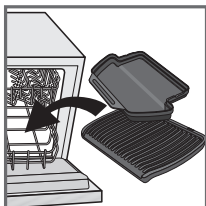
28

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

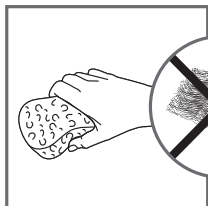
КК



29



30



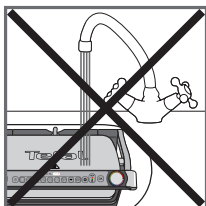
31



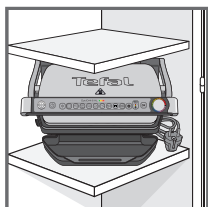
32



33



34



35

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

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

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

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

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

34 Гриль корпусын суға немесе ешбір басқа сұйықтыққа батырмаңыз.

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

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

Ақаулықтарды жою нұсқаулығы

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

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

Осы сияқты әзірлеу кезінде еттің қалыңдығын ескеру керек; 4 см-ден қалыңырақ тамақты әзірлеу мүмкін емес.

Әзірлеу нұсқаулығы (автоматты бағдарламалар)

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

Кеңестер: еттің сырты қытырлақ, іші шикі болуын ұнатсаңыз, 

Әзірлеу нұсқаулығын (соның ішінде қол режимін) пайдаланыңыз

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

Қатырылған тамақ үшін бағдарламаны таңдау алдында  басыңыз.

INSTRUKCJE I WAŻNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

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

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

Zalecenia

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

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

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

Zakazy

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

Wskazówki/informacje

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

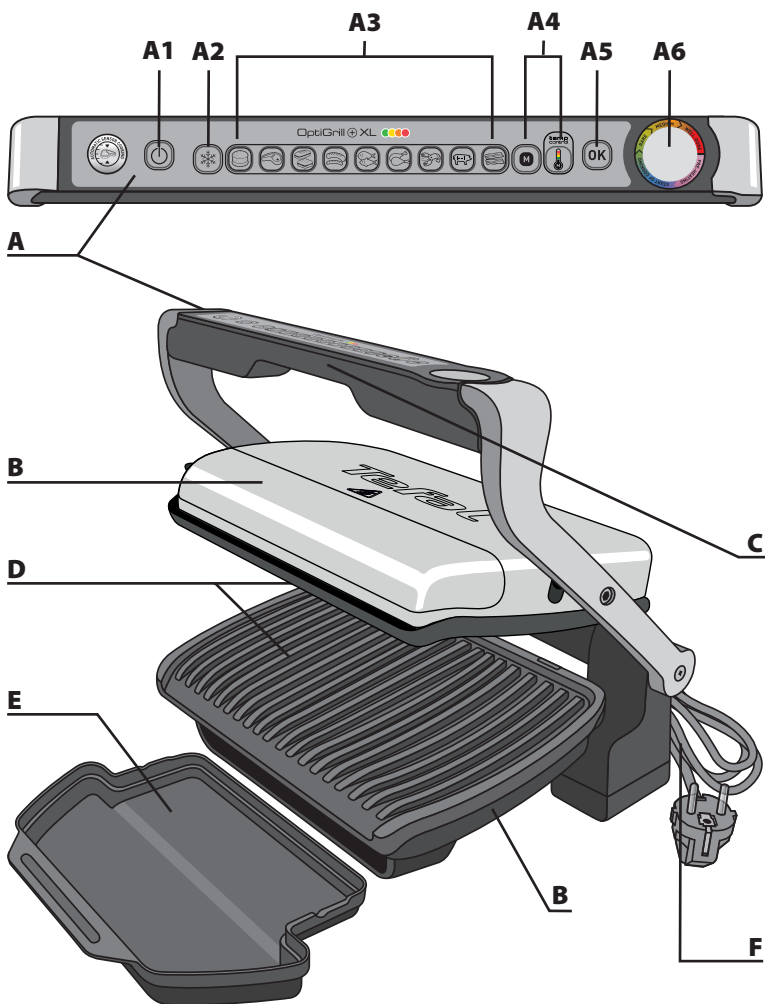
Środowisko



Przed wszystkim ochrona środowiska!

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

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



Opis

A Panel sterowania

A1 Przełącznik wł./wyl.

A2 Tryb mrożonek

A3 Programy pieczenia

A4 Tryb ręczny „4 ustawienia temperatury”
Patrz odpowiednia część w skróconej instrukcji.

A5 Przycisk OK

A6 Wskaźnik poziomu przypieczenia

B Korpus

C Uchwyt

D Płytki do opiekania

E Tacka ociekowa

F Przewód zasilający

Kolory LED – przewodnik

nagrzewanie wstępne



FIOLETOWY – MIGANIE
Czekaj.



FIOLETOWY – STAŁY
Koniec wstępnego nagrzewania
Oczekiwanie na produkty spożywcze

rozpoczęcie opiekania



NIEBIESKI
Rozpoczęcie opiekania.



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

pieczenie – gotowe do spożycia



ŻÓŁTY
„Lekkie przypieczenie”.



POMARAŃCZOWY
„Średnie przypieczenie”.



CZERWONY
„Mocne przypieczenie”.



CZERWONY – MIGANIE
Koniec pieczenia na „mocne przypieczenie”.



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



BIAŁY – MIGANIE
Patrz część „Rozwiązywanie problemów”
Skontaktuj się z działem obsługi klienta

utrzymywanie w cieple „przez ok. 30 min”

Automatyczne programy pieczenia – przewodnik



Hamburger



Ryba



Bekon



Czerwone mięso



Drób



Tryb ręczny:



Panini / Kanapki



Owoce morza



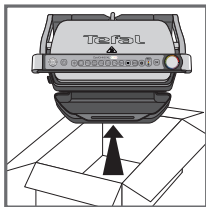
Wieprzowina



Kielbaski/jagnięcina

Tradycyjny grill obsługiwany ręcznie, z 4 różnymi ustawieniami temperatury (od 110°C do 285°C)

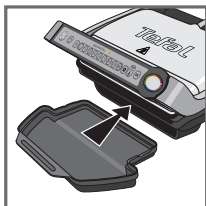
1 Nastawianie



1



2



3



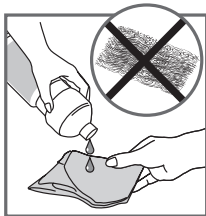
4

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

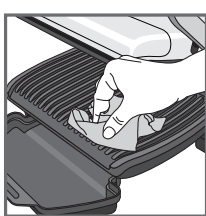
2 Przed pierwszym użyciem należy dokładnie umyć płytki ciepłą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Wyplukać i dokładnie wysuszyć.

3-4 Z przodu urządzenia założyć wymiowaną tackę ociekową.

2 Nagrzewanie wstępne



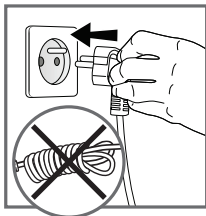
5



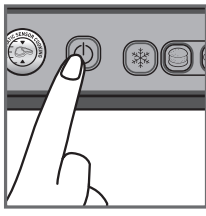
6

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

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



7

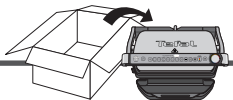


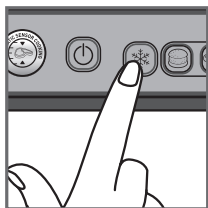
8

6 Usunąć nadmiar oleju czystym kuchennym ręcznikiem papierowym.

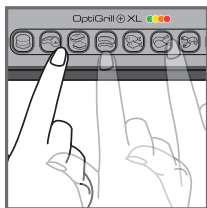
7 Podłączyć urządzenie do kontaktu (uwaga: przewód powinien być całkowicie rozwinięty).

8 Nacisnąć przycisk włącz/wyłącz.





9



10

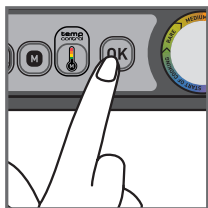
9 Jeśli produkty spożywcze przeznaczone do opiekania są zamrożone, należy nacisnąć przycisk „mrożonki”.

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

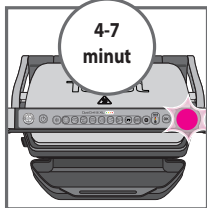
9 programów opiekania automatycznego oraz tryb ręczny z 4 różnymi ustawieniami temperatury

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

W przypadku produktów, które nie zostały wymienione powyżej, w razie wątpliwości odnośnie do wyboru trybu pieczenia, należy zapoznać się z „Tabelą pieczenia produktów niewymienionych w programach” na stronie 128.



11

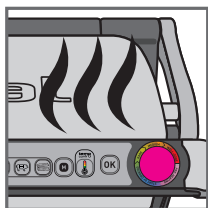


12

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

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

12 Odczekać 4-7 minut.



13

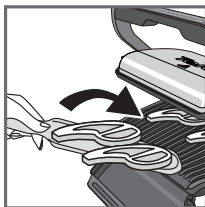
13 Gdy praca w trybie nagrzewania wstępnego dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a wskaźnik poziomu przypieczenia przestanie migać na fioletowo.

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

3 Opiekanie



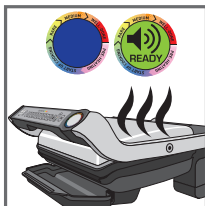
14



15



16



17



18

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

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

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

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

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

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

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

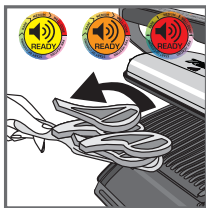
Uwaga: Jeśli użytkownik lubi mięso bardzo słabo przypieczone (krwiste), należy je wyjąć aż do momentu, gdy wskaźnik poziomu przypieczenia zmieni się na zielony.

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

3 Opiekanie



19



20



21

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

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

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

Opiekanie większej ilości produktów spożywczych

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

Jak zapiec drugą partię produktów:

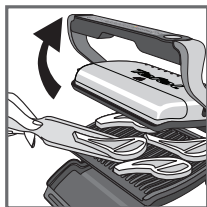
Po zakończeniu pierwszej partii produktów:

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

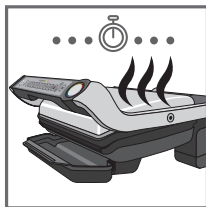
Ważne:

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

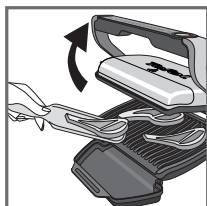
PL



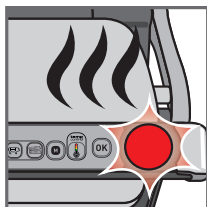
22



23



24



25

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

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

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

22-23-24

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

25 Funkcja utrzymywania temperatury

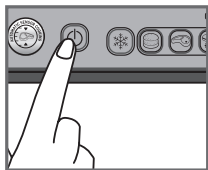
Gdy zakończy się proces opiekania, urządzenie automatycznie przejdzie w tryb utrzymywania temperatury, wskaźnik poziomu przypieczenia automatycznie zapali się na czerwono, a co 20 sekund będzie słychać sygnał dźwiękowy. Jeśli produkty zostaną pozostawione na grillu, będą się nadal dopiekać w czasie,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

Uwaga: Po pewnym czasie system zabezpieczający automatycznie wyłączy urządzenie.

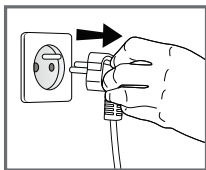
Kolejne pieczenie

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

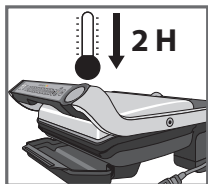
5 Czyszczenie i konserwacja



26



27



28

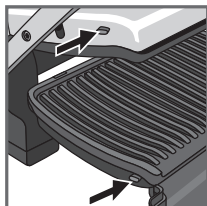
26 Nacisnąć przycisk włącz/wyłącz, aby wyłączyć urządzenie.

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

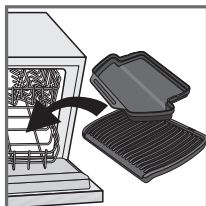
28 Pozwolić, aby urządzenie ostygło przez co najmniej 2 godziny.

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

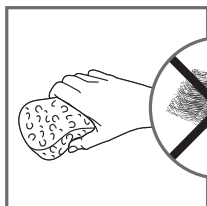
PL



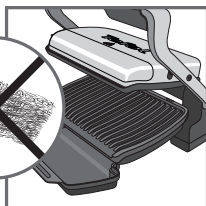
29



30



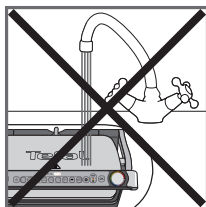
31



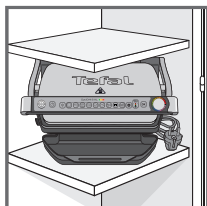
32



33



34



35

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

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

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

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

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

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

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

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

Rozwiązywanie problemów – przewodnik

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Świeci się przycisk  + zielony wskaźnik świetlny zapalony na stałe + Przycisk  miga + Przycisk  miga	Włączenie urządzenia lub rozpoczęcie automatycznego cyklu pieczenia z produktami spożywczymi między płytkami i bez wstępnego nagrzewania (zostaje a u t o m a t y c z n i e aktywowany tryb ręczny).	2 możliwe opcje: - Wybrać ustawienie temperatury przyciskiem , a potem nacisnąć przycisk OK. Pozwolić na pieczenie się, ale pilnować urządzenia (tryb ręczny). - Wyłączyć urządzenie, wyjąć produkty spożywcze, prawidłowo zamknąć urządzenie, ponownie je zaprogramować i odczekać, aż się nagrzej.
Urządzenie przerywa cykl nagrzewania wstępnego lub pieczenia.	- Urządzenie było zbyt długo otwarte w czasie pieczenia. - P o z a k o ń c z e n i u nagrzewania lub utrzymywania temperatury urządzenie nie pracowało przez zbyt długi czas.	Odłączyć urządzenie od zasilania i zostawić na 2-3 minuty, następnie ponownie rozpocząć procedurę. Aby uzyskać optymalne efekty, następnym razem podczas używania należy pilnować, aby szybko otwierać i zamykać pokrywę. Jeżeli problem powtórzy się, prosimy skontaktować się z najbliższym serwisem obsługi klienta Tefal.
Biała kontrolka miga. + miga przycisk  /  /  /  + Wyłącza się sygnał dźwiękowy	- Usterka urządzenia. - U r z ą d z e n i e przechowywane lub używane w zbyt chłodny pomieszczeniu.	Odłączyć i podłączyć urządzenie do zasilania i natychmiast ponownie rozpocząć cykl nagrzewania wstępnego. Jeżeli problem nie ustępuje, skontaktować się z serwisem obsługi klienta.
Urządzenie nie generuje już sygnału dźwiękowego.		
Po nagraniu i włożeniu produktów do grilla, kontrolka świeci na FIOLETOWO  i nie włącza się cykl pieczenia.	- Produkty spożywcze m a j ą g r u b o ś ć przekraczającą 4 cm. - Aby włożyć do środka produkty, nie otwarto grilla całkowicie. - Brak wykrywania p r o d u k t ó w spożywczych. Produkty są zbyt cienkie, przycisk „OK” miga.	- Produkty spożywcze nie mogą być grubsze niż 4 cm. - Całkowicie otworzyć grill, a potem zamknąć. - Aby rozpocząć pieczenie, należy nacisnąć przycisk .
Urządzenie włączy się w trybie ręcznym. + Kontrolka  miga na czerwono.	Zbyt krótki czas nagrzewania wstępnego.	- Należy monitorować opiekane (dotyczy trybu ręcznego). Lub - Wyłączyć grill, wyjąć produkty spożywcze, zamknąć grill, wybrać nowy program pieczenia, który ma być użyty i poczekać na zakończenie cyklu nagrzewania wstępnego.
Miganie  na biało + Przycisk  miga + Ciągły sygnał dźwiękowy	Usterka urządzenia	Odłączyć urządzenie od zasilania i skontaktować się z najbliższym serwisem obsługi klienta.

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

Pieczenie – przewodnik (programy automatyczne)

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

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

Pieczenie – przewodnik (łącznie z trybem ręcznym)

Produkt spożywczy		Program pieczenia	Poziom opieczenia		
			 lekko	 średnio	 mocno
Chleb	Kromki chleba, zapiekane sandwicze				
	Hamburger: (po wstępnym zapieczeniu mięsa)				
Mięso i drób	Jagnięcina (bez kości)				
	Plasterek szynki do zapieczenia				
	Mrożone nuggety z kurczaka ❄️				
	Marynowane piersi z kurczaka				
	Polędwiczka wieprzowa (bez kości), boczek wieprzowy				
	Piersi z kaczki				
	Ryba	Pstrąg cały			
Filet z tuńczyka					
Krewetki królewskie (ze skorupami lub bez)					
Krewetki w skorupach					
Krewetki duże					
Tryb ręczny	Grillowane warzywa i owoce (muszą być tak samo pokrojone i jednakowej grubości)		4 różne ustawienia temperatury		
Patrz odpowiednia część w skróconej instrukcji					

W przypadku mrożonek, przed wybraniem programu, należy nacisnąć przycisk

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

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

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

UK

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

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

Обов'язково

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

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

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

Ніколи

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

Рекомендації / Інформація

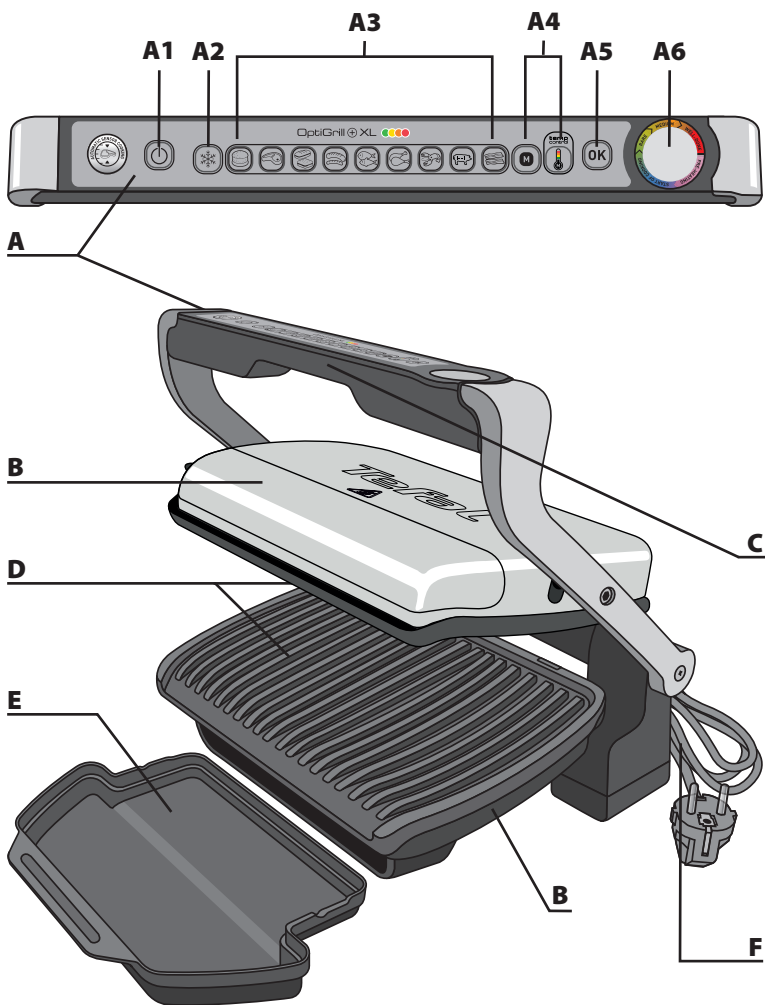
- Дякуємо за покупку цього приладу, який призначений тільки для побутового використання.
- Для вашої безпеки цей прилад відповідає чинним стандартам і нормам - Директива про низьковольтне обладнання - Директива про електромагнітну сумісність - Директива про захист довкілля - Директива про матеріали,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

Захист довкілля



Захист довкілля понад усе!

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



Опис

A Панель керування

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

C Ручка

A1 Кнопка On/Off (Увімк./Вимк.)

A5 Кнопка OK

D Пластини для приготування

A2 Режим для замороженої їжі

A6 Індикатор рівня приготування

E Лоток

A3 Програми приготування

B Корпус

F Шнур живлення

Пояснення кольорів індикатора

попереднє нагрівання



БЛИМАЄ ФІОЛЕТОВИЙ
Чекати



ТЕМНО-ФІОЛЕТОВИЙ
Кінець попереднього нагрівання
Чекає на завантаження продуктів



СИНИЙ
Початок приготування



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

UK

приготування - ступінь просмаження



ЖОВТИЙ
"3 кров'ю"



ПОМАРАНЧЕВИЙ
"Середнє просмаження"



ЧЕРВОНИЙ
"Добре просмаження"



БЛИМАЄ ЧЕРВОНИЙ
Кінець приготування для рівня "Добре просмаження"



ТЕМНО-ЗЕЛЕНИЙ
Був вибраний або автоматично активований ручний режим, див. "Усунення несправностей, стор. 211"



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

Пояснення автоматичних програм приготування



Бургер



Риба



Бекон



Червоне м'ясо



Птиця



Ручний режим:



Паніні / Сендвіч



Морепродукти



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

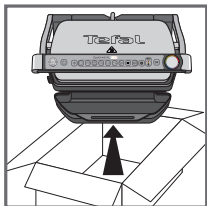


Ковбаски / Баранина



Свинина

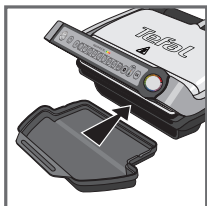
1 Налаштування



1



2

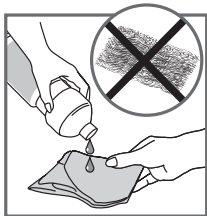


3

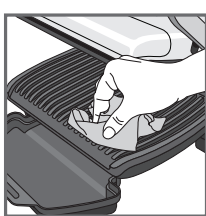


4

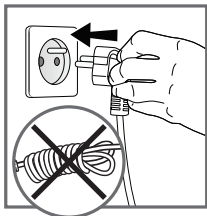
2 Попереднє нагрівання



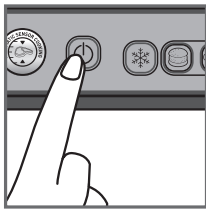
5



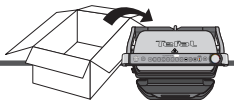
6



7



8



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

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

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



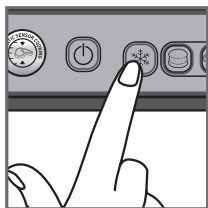
5 Для отримання найкращих результатів приготування ви можете протерти пластини паперовим рушником, змоченим у невеликій кількості олії, щоб поліпшити властивості антипригарного покриття.

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

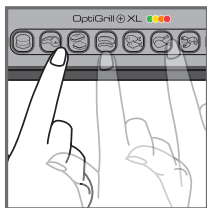
6 Видаліть надлишки олії чистим паперовим рушником.

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

8 Натисніть кнопку On/Off.



9



10

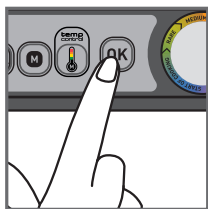
9 Якщо продукти, які ви бажаєте приготувати, заморожені, натисніть відповідну кнопку "Заморожені продукти".

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

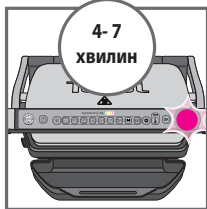
9 автоматичних програм приготування та ручний режим з 4 різними температурними режимами

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

Якщо ви не впевнені в тому, яку програму приготування обрати для інших, не перелічених тут продуктів, див. таблицю приготування продуктів, для яких немає спеціальної програми, на сторінці 143.



11

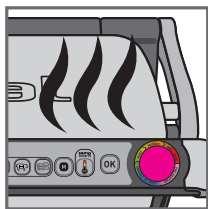


12

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

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

12 Зачекайте 4-7 хвилин.

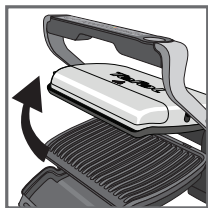


13

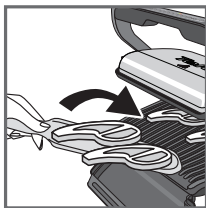
13 Пролунає звуковий сигнал, а індикатор рівня приготування перестане блимати фіолетовим. Попереднє нагрівання завершено.

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

3 Приготування



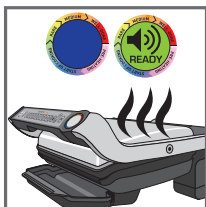
14



15



16



17



18

14-15 Після попереднього нагрівання прилад готовий до використання.

Відкрийте гриль і покладіть продукти на пластину для приготування.

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

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

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

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

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

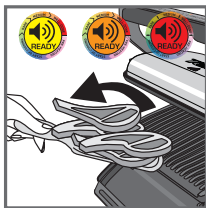
18 Індикатор змінює колір відповідно до рівня приготування. Якщо колір індикатора жовтий і лунає звуковий сигнал, ваш стейк ще «З кров'ю», якщо колір індикатора помаранчевий і лунає звуковий сигнал, стейк досяг середнього просмаження, а якщо колір індикатора червоний, він добре просмажений.

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

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



19



20

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

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

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



21

UK

Приготування більшої кількості продуктів

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

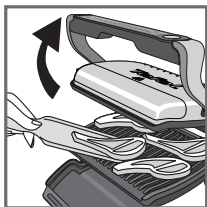
Як приготувати наступну партію інших продуктів:

Після того як перша партія готова:

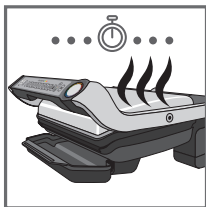
1. Переконайтеся, що прилад закритий і всередині немає залишків їжі.
2. Виберіть потрібний режим або програму приготування (цей крок важливий навіть, якщо режим приготування той самий, що і для першої партії).
3. Натисніть кнопку **"OK"**: прилад почне нагріватись. Під час попереднього нагрівання індикатор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

Важливо:

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



22



23



24



25

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

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

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

22-23-24

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

25 Функція збереження температури

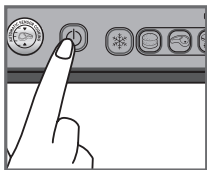
Після того, як інгредієнти повністю приготуються, процес приготування буде завершено і прилад автоматично перейде у режим збереження температури, індикатор змінить колір на червоний, а сам прилад буде видавати звуковий сигнал кожні 20 секунд. Якщо продукти залишаться на грилі, вони будуть готуватися,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

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

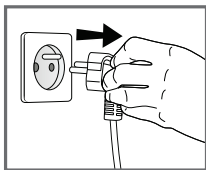
Наступне приготування

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

5 Очищення та обслуговування



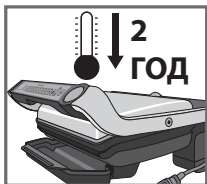
26



27

26 Натисніть кнопку On/Off, щоб вимкнути прилад.

27 Вийміть штепсель з розетки.

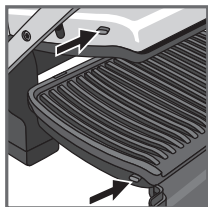
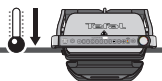


28

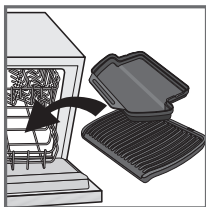
28 Дайте приладу охолонути протягом 2 годин.

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

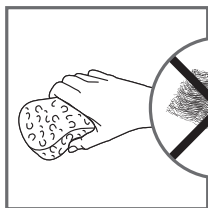
UK



29



30



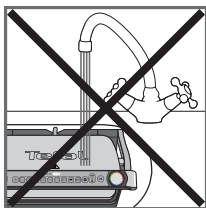
31



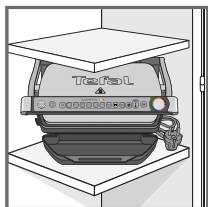
32



33



34



35

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

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

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

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

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

34 Не занурюйте корпус приладу у воду або іншу рідину.

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

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

Усунення несправностей

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

Порада, особливо для приготування м'ясних страв: результати приготування за автоматичними програмами можуть відрізнятися залежно від походження, нарізки та якості продуктів. Програми розроблені та перевірені на продуктах високої якості.

Також під час приготування має враховуватися товщина шматків; ви не можете готувати шматки або інгредієнти товщиною більше 4 см.

UK

Пояснення щодо приготування (автоматичні програми)

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

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

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

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

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

UK

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

DŮLEŽITÉ ZÁRUKY

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

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

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

CS

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

Udělat

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

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

Nedělat

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

Rady/Informace

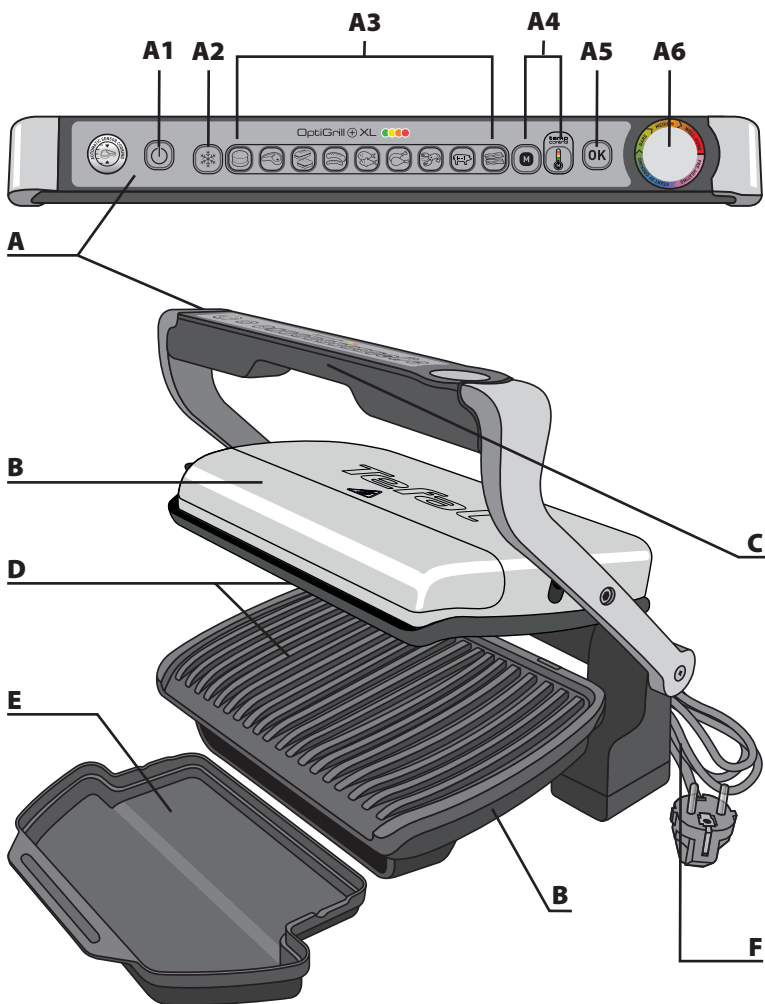
- Děkujeme za zakoupení tohoto zařízení, které je určeno pouze pro domácí použití.
- Pro vaši bezpečnost je spotřebič v souladu s platnými normami a předpisy - směrnice o nízkém napětí - elektromagnetické kompatibilitě - životním prostředí - materiálech v kontaktu s potravinami.
- Při prvním použití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

Prostředí



Ochrana životního prostředí je na prvním místě!

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



Popis

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

Průvodce barvami LED ukazatele

předehřívání



BLIKAJÍCÍ FIALOVÁ
Počkejte.



SVÍTÍCÍ FIALOVÁ
Konec předehřívání
Čekání na suroviny.

spuštění přípravy



MODRÁ
Spuštění přípravy.



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

příprava - připraveno k jídlu



ŽLUTÁ
Příprava pro „málo propečené“.



ORANŽOVÁ
Příprava pro „středně propečené“.



ČERVENÁ
Příprava pro „dobře propečené“.



BLIKAJÍCÍ ČERVENÁ
Konec přípravy pro „dobře propečené“.

udržování teploty „30 min přibližně“



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



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

Průvodce pro automatický program přípravy



Burger



Ryby



Slanina



Červené maso



Drůbež



Manuální režim:



Panini/Sendvič



Plody moře



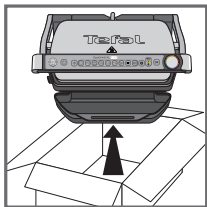
Klobása/jehněčí



Vepřové

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

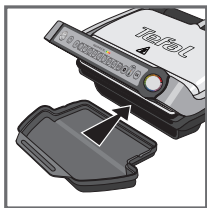
1 Nastavení



1



2



3

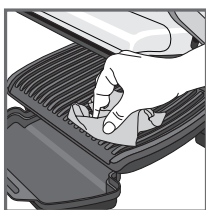


4

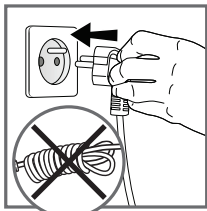
2 Předehřívání



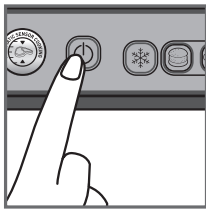
5



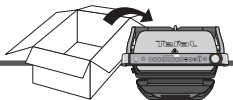
6



7



8



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

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

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



CS

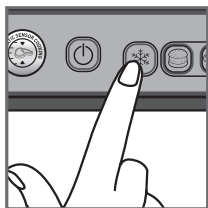
5 Pro dosažení nejlepších výsledků můžete otřít varné desky papírovou utěrkou namočenou do malého množství kuchyňského oleje, zlepšíte tak nepřilnavost ploch.

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

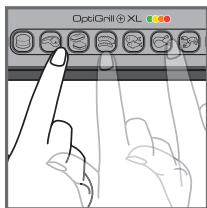
6 Odstraňte všechny přebytečný olej pomocí čisté papírové utěrky.

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

8 Stiskněte tlačítko Zap/Vyp.



9



10

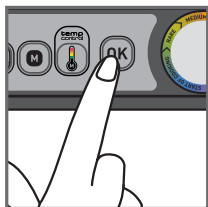
9 Pokud jsou suroviny, které chcete připravovat, mražené, zmáčkněte tlačítko „mražené potraviny“.

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

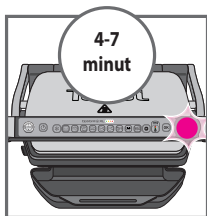
9 programů automatické přípravy a manuální režim se 4 různými nastaveními teploty

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

Pokud nevíte, jaký režim přípravy použít pro další suroviny, které nejsou uvedeny výše, podívejte se do „Tabulky přípravy pro ostatní suroviny“ na straně 157.



11

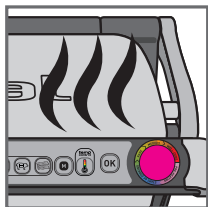


12

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

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

12 Počkejte 4-7 minut.



13

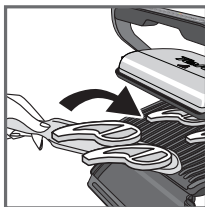
13 Uslyšíte tón, ukazatel úrovně přípravy přestane blikat fialově a režim předehřátí je ukončen.

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

3 Příprava



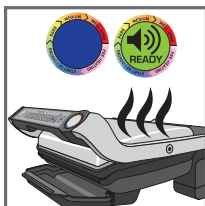
14



15



16



17



18

14-15 Po předehřátí je spotřebič připraven k použití.

Otevřete gril a položte suroviny na varnou desku.

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

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

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

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

CS

Poznámka pro velmi tenké plátky:

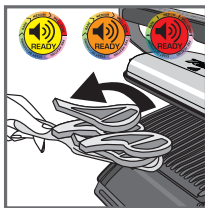
Zavřete spotřebič, tlačítko „OK“ začne blikat a ukazatel svítí „nepřerušovaně fialově“, stisknete tlačítko „OK“, aby spotřebič rozpoznal surovinu a zahájil přípravu.

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

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



19



20



21

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

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

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

Příprava dalších surovin

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

Jak připravit další dávku surovin:

Po ukončení první dávky surovin:

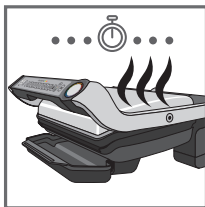
1. Ujistěte se, že je spotřebič uzavřen bez přítomnosti surovin.
2. Zvolte příslušný režim přípravy/program (tento krok je nezbytný, i když se rozhodnete použít stejný režim přípravy jako u předchozí dávky surovin).
3. Stiskněte tlačítko „OK“: přístroj spustí předehřívání. Předehřívání je symbolizováno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

Důležité:

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



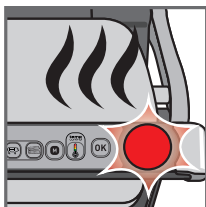
22



23



24



25

Mějte vždy gril zavřený bez přítomnosti surovin, aby bylo předehřívání účinné.

- Před otevřením grilu a vložením surovin dovnitř počkejte na dokončení předehřívání.

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

22-23-24

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

25 Funkce udržování teploty

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

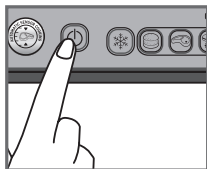
Poznámka: Bezpečnostní systém spotřebič po určité době automaticky vypne.

Druhá příprava

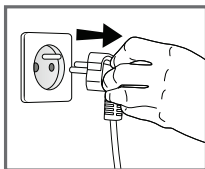
Pokud chcete připravovat více surovin, viz str. 21.

CS

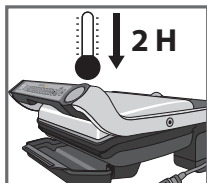
5 Čištění a údržba



26



27

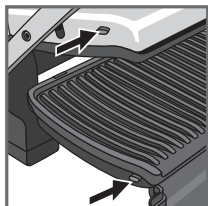
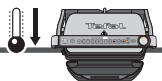


28

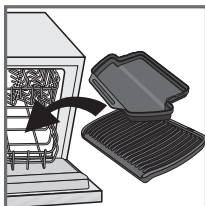
26 Stiskněte hlavní vypínač pro vypnutí spotřebiče.

27 Odpojte zástrčku ze zásuvky.

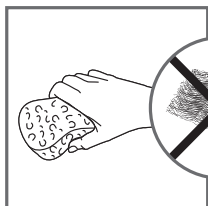
28 Nechte vychladnout po dobu nejméně 2 hodin.
Chcete-li se vyhnout popálení, nechte gril před čištěním řádně vychladnout.



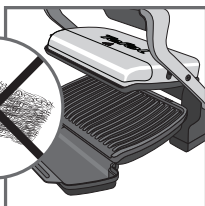
29



30



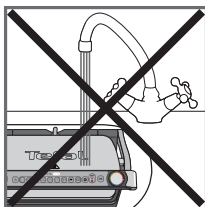
31



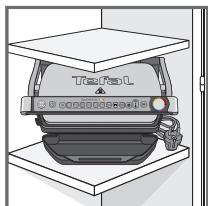
32



33



34



35

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

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

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

CS

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

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

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

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

36 Jakékoliv jiné opravy musí provést autorizovaný servisní technik.

Příručka pro odstraňování problémů

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

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

Pokyny pro přípravu pokrmů (automatické programy)

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

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

Pokyny pro přípravu pokrmů (včetně manuálního režimu)

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

Pro zmrazené potraviny, před výběrem vašeho programu stiskněte .

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

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

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

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

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

Čo urobiť

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

Čo nerobiť

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

Rady/Informácie

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

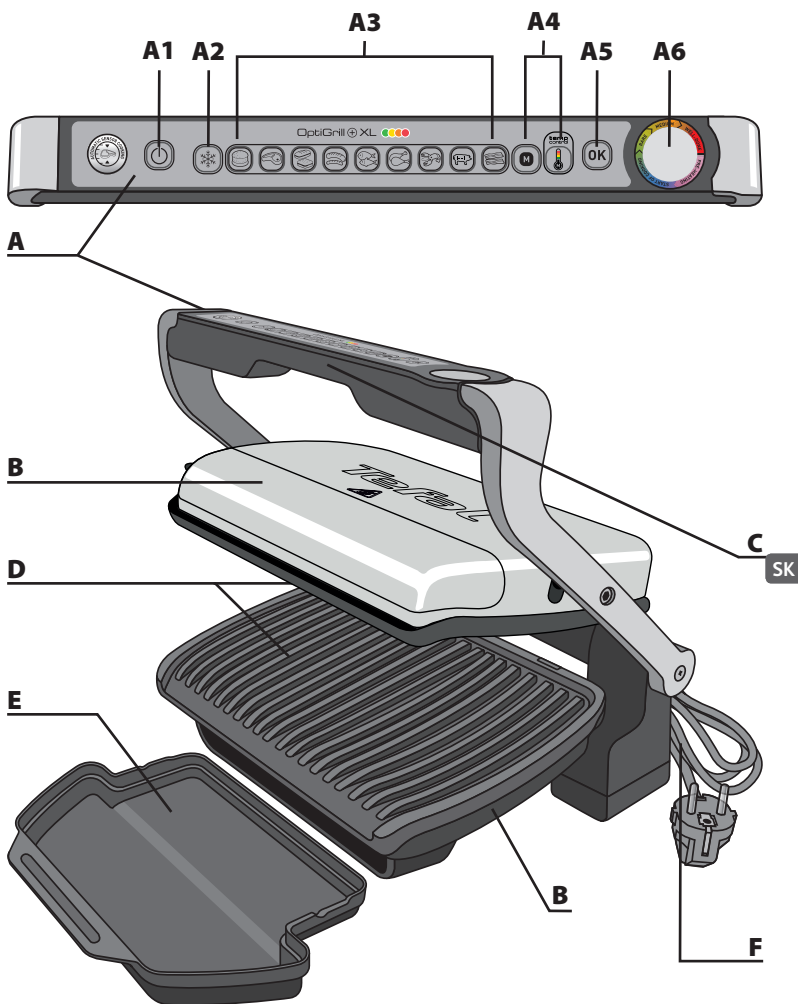
Prostredie



Ochrana životného prostredia je na prvom mieste!

① Váš spotrebič obsahuje hodnotné materiály, ktoré môžu byť obnovené, alebo recyklované.

➔ Zaneste ho do miestneho strediska na zber odpadu.



Popis

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

Spríevodca farbami LED

predhrievanie



FIALOVÁ BLIKAJÚCA
Predhrievanie - čakajte.



FIALOVÁ NEBLIKAJÚCA
Koniec predhrievania
Čakanie na potraviny.



MODRÁ
Spustenie varenia.



ZELENÁ
Pri spustení varenia zaznie pípnutie, ktoré upozorní používateľa, že sa chystá spustiť program varenia „rare/krvavý“.

spustenie varenia

príprava jedla - jedlo je pripravené



ŽLTÁ
Signalizuje prepečené stupňa rare - krvavé.



ORANŽOVÁ
Signalizuje prepečené stupňa medium - stredne prepečené.



ČERVENÁ
Signalizuje prepečené stupňa well done - dobre prepečené.



BLIKAJÚCA ČERVENÁ
Koniec varenia pre „dobre prepečené“.

udržiavanie tepla „približne 30 min“



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

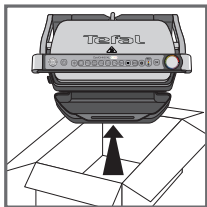


BLIKAJÚCA BIELA
Pozrite si „Príručku na riešenie problémov“.
Obráťte sa zákaznícky servis.

Spríevodca pre automatický program varenia

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

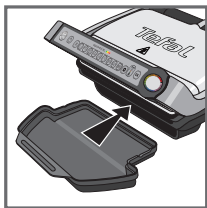
1 Nastavenie



1



2

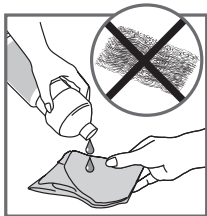


3

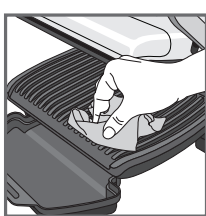


4

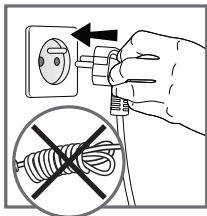
2 Predhrievanie



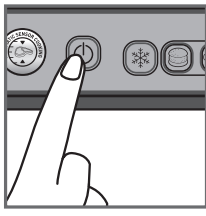
5



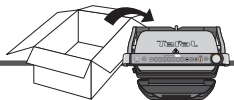
6



7



8



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

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

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



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

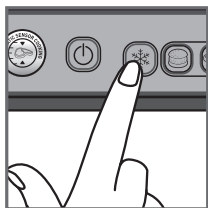
5bis Pred začatím predhrievania sa uistite, že spodná a horná varná platňa je správne umiestnená vo výrobku.

6 Odstráňte všetok prebytočný olej pomocou čistej papierovej utierky.

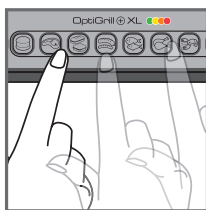
7 Spotrebič zapojte do zásuvky. (Upozorňujeme, že kábel musí byť celkom odvinutý).

8 Stlačte hlavný vypínač.

SK



9



10

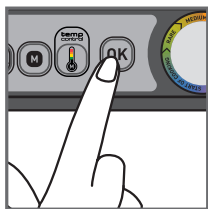
9 Ak jedlo, ktoré chcete variť, je zmrazené, potom stlačte tlačidlo „mrazené potraviny“.

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

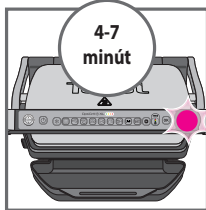
9 programov automatického varenia a manuálny režim so 4 rôznymi nastaveniami teploty

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

Ak neviete, aký spôsob varenia použiť pre iné potraviny, pretože nie sú uvedené vyššie, pozrite si „Tabuľku varenia pre nenaprogramované jedlo“ na strane 172.



11

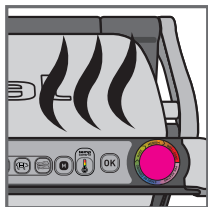


12

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

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

12 Počkajte 4-7 minút.



13

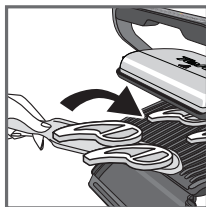
13 Zaznie tón, kontrolka úrovne varenia prestane blikáť fialovo a režim predhrievania je ukončený.

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

3 Varenie



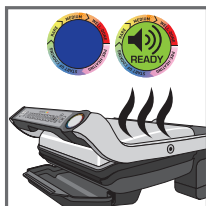
14



15



16



17



18

14-15 Po predhriatí je prístroj pripravený na použitie.

Otvorte gril a položte potraviny na platňu.

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

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

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

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

Poznámka pre veľmi tenké kúsky jedla: Zatvorte spotrebič, tlačidlo

„OK“ začne blikať a kontrolka svieti „nepretrušovane fialovo“, stlačte tlačidlo „OK“, aby prístroj rozpoznal jedlo a spustil varenie.

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

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

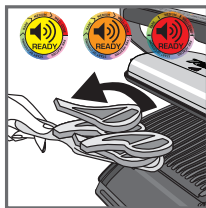
Upozorňujeme, najmä pre mäso, že je normálne, ak sa výsledok varenia líši v závislosti na druhu, kvalite a pôvode potravín.

SK

3 Varenie



19



20

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

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

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



21

Varenie ďalšieho jedla

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

Ako uvariť ďalšiu várku jedla:

Po ukončení prvej várky jedla:

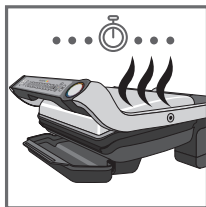
1. Uistite sa, že spotrebič je uzavretý a je bez jedla vo vnútri.
2. Vyberte príslušný režim varenia/program (tento krok je nevyhnutný, aj keď sa rozhodnete používať rovnaký režim varenia ako pri predchádzajúcej várke).
3. Stlačte tlačidlo „OK“: prístroj sa začne predhrievať. Predhrievanie je symbolizované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

Dôležité:

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



22



23



24



25

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

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

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

22-23-24

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

25 Funkcia udržiavania tepla

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

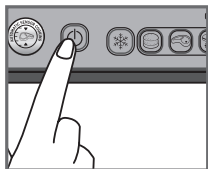
Poznámka: Bezpečnostný systém automaticky vypne spotrebič po určitej dobe.

Druhé varenie

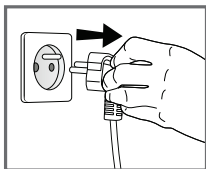
Ak chcete variť viac jedla, pozrite si str. 21.

SK

5 Čistenie a údržba



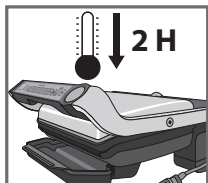
26



27

26 Stlačte hlavný vypínač pre vypnutie spotrebiča.

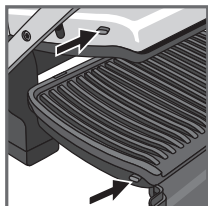
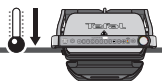
27 Odpojte gril zo zásuvky.



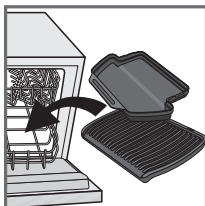
28

28 Nechajte spotrebič vychladnúť po dobu najmenej 2 hodín.

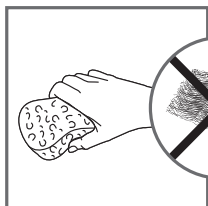
Ak sa chcete vyhnúť náhodným popáleninám, nechajte gril pred čistením riadne vychladnúť.



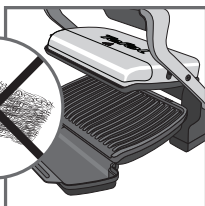
29



30



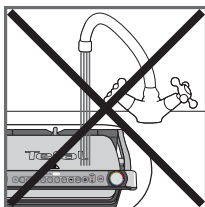
31



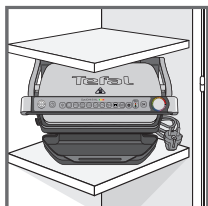
32



33



34



35

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

30 Spotrebič a jeho šnúra sa nesmú dávať do umývačky riadu. Ohrievacie telesá, viditeľné a prístupné časti sa nesmú čistiť po odstránení platní. Pokiaľ sú veľmi znečistené, počkajte, až spotrebič úplne vychladne, a potom ich očistite suchou handričkou. Ak nechcete varné dosky čistiť v umývačke riadu, môžete ich umyť v teplej vode s trochu prostriedku na riady, potom dôkladne opláchnite a odstráňte všetky zvyšky. Osušte dôkladne papierovou utierkou.

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

SK

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

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

34 Teleso grilu neponárajte do vody ani do iných kvapalín.

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

36 Akékoľvek iné opravy musia byť vykonané autorizovaným servisným technikom.

Príručka na riešenie problémov

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

Tip, najmä pre mäso: Výsledky varenia prednastavených programov sa môžu líšiť v závislosti na pôvode, reze a kvalite vareného jedla. Programy boli nastavené a testované s použitím kvalitných surovín.

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

Pokyny na prípravu pokrmov (automatické programy)

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

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

Pokyny na prípravu pokrmov (vrátane manuálneho režimu)

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

Pre zmrazené potraviny stlačte  pred výberom vášho programu.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

FONTOS BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEK

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

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

HU

üzemel. Soha ne érjen a készülék felületeihez.

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

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

Teendők

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

használja más készülékekben vagy más célra.

Tilos

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

HU

Tippek/információ

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

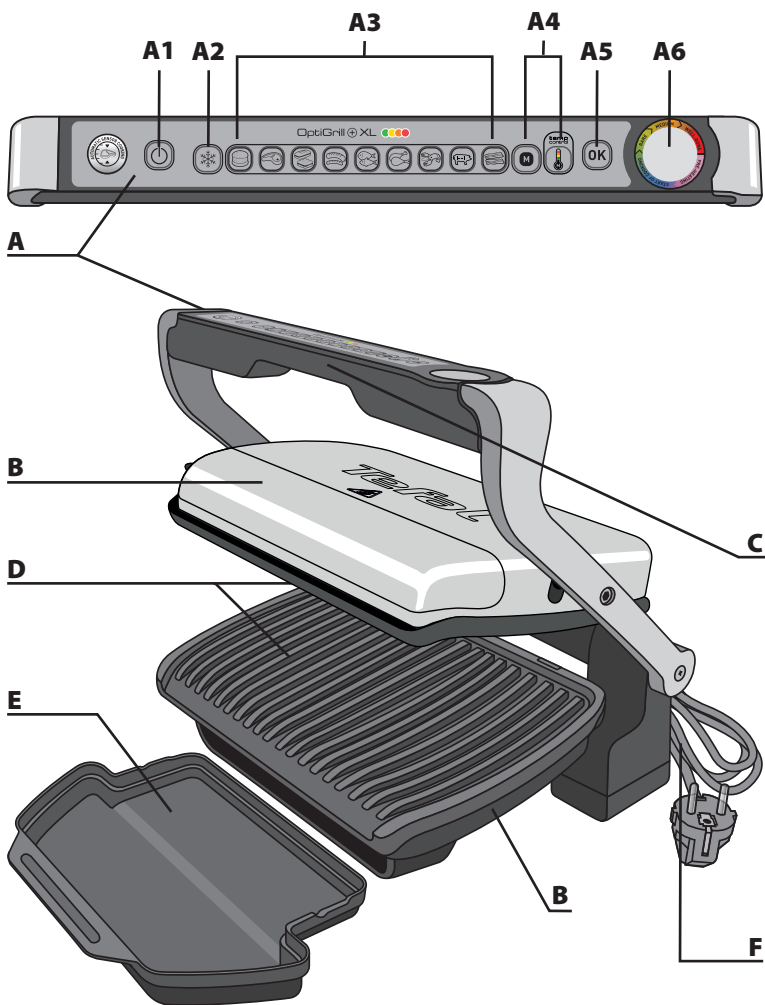
Környezet



A környezetvédelem az első!

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

- ➔ Adja le a készüléket a helyi önkormányzati hulladékgyűjtő telepen.



Leírás

A Vezérlőpult

A1 Be-/kikapcsológomb

A2 Fagyasztott étel üzemmód

A3 Sütési programok

A4

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

A5 OK gomb

A6 Sütésszint jelzőlámpa

B Készüléktest

C Fogantyú

D Sütőlapok

E Csepegtető tálca

F Hálózati kábel

A LED színek útmutatója

Előmelegítés

Sütés kezdése



VÖRÖS VILLOGÁS
Várjon.



ÁLLANDÓ VÖRÖS
Előmelegítés vége
Várakozás az ételre.



KÉK
Sütés kezdése.



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

Sütés – fogyasztásra kész

**Melegen tartás
„Körülbelül 30”**



SÁRGA
„Alig sült” sütés.



NARANCSSÁRGA
„Közepes” sütés.



PIROS
„Átsült” sütés.



PIROS VILLOGÁS
Az „átsült” sütés vége.



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



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

Automatikus sütési programok útmutatója



Hamburger



Hal



Szalonna



Vörös hús



Szárnyasok



Kézi üzemmód:



Panini/szendvics



Tenger gyümölcsei



Sertés

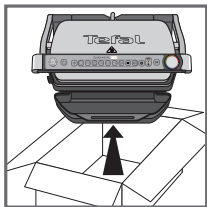


Kolbász/bárány

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

HU

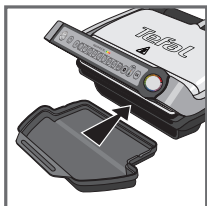
1 Beállítás



1



2

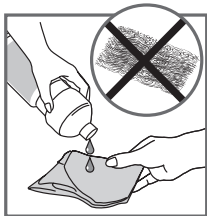


3

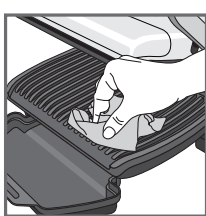


4

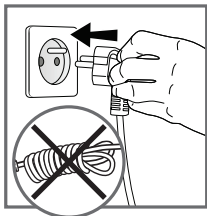
2 Előmelegítés



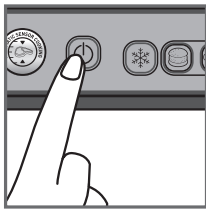
5



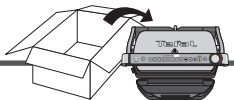
6



7



8



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

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

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



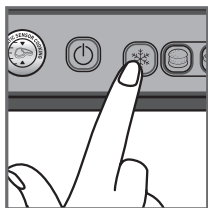
5 A jobb eredmény érdekében a sütőlapokat egy kis sütőolajba mártott konyhai papírtörölvél áttörölheti, hogy fokozza a tapadásmentességet.

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

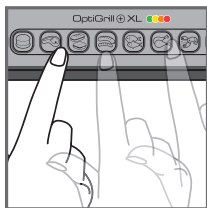
6 A felesleges olajat távolítsa el egy tiszta konyhai papírtörölvél.

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

8 Nyomja meg a be/ki gombot.



9



10

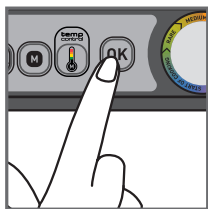
9 Ha a sütni kívánt étel fagyasztott, akkor nyomja meg a „Fagyasztott étel” gombot.

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

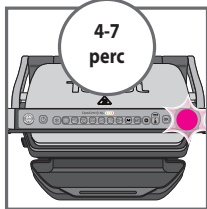
9 automatikus sütési program és kézi üzemmód 4 különböző hőmérsékletbeállítással

	Ezt a sütési programot akkor válassza, ha hamburgert szeretne sütni.		Ezt a sütési programot akkor válassza, ha tenger gyümölcseit szeretne sütni.
	Ezt a sütési programot akkor válassza, ha sertéshúst szeretne sütni.		Ezt a sütési programot akkor válassza, ha vöröshúst szeretne sütni.
	Ezt a sütési programot akkor válassza, ha panininit/szendvicset szeretne sütni.		Ezt a sütési programot akkor válassza, ha szalonnát szeretne sütni.
	Ezt a sütési programot akkor válassza, ha kolbászt/bárányt szeretne sütni.		Ha a kézi üzemmódot választja, akkor a jelzőlámpa zöld és kézzel vezérli a sütési időt. 4 különböző hőmérséklet-beállítás elérhető ehhez a kézi üzemmóddhoz. (zöld, sárga, narancs és piros). Lásd a speciális gyors indítás utasításokban.
	Ezt a sütési programot akkor válassza, ha halat szeretne sütni.		
	Ezt a sütési programot akkor válassza, ha szárnyasokat szeretne sütni.		

Ha nem biztos abban, hogy melyik sütési üzemmódot használja, mert az nincs lent felsorolva, akkor kérjük, nézze meg „A programon kívüli ételek sütése” fejezetben a 186. oldalon.



11

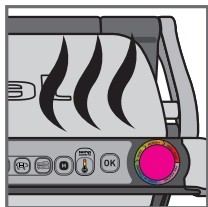


12

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

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

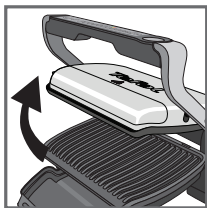
12 Várjon 4-7 percig.



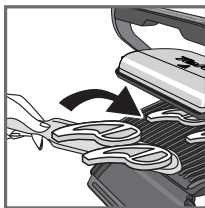
13

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

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



14



15

14-15 Az előmelegítés után a készülék használatra kész.

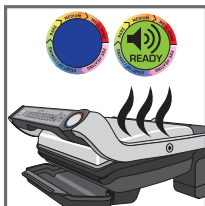
Nyissa ki a grillsütőt, és helyezzen ételt a sütőlapokra.

Megjegyzések:

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



16



17

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

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

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

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



18

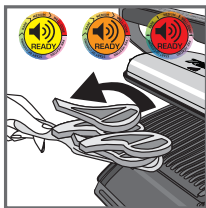
18 A sütés fokozatának megfelelően változtatja a jelzőlámpa a színét. Ha a jelzőlámpa sárga, és sípoló hang hallatszik, akkor az étel kissé sült, ha a jelzőlámpa narancssárga, és sípoló hang hallatszik, akkor az étel közepesen sült, és ha a jelzőlámpa piros, és sípoló hang hallatszik, akkor az étel átsült.

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

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



19



20



21

19-20 Ha a szín a kiválasztott sütési szintnek megfelelően megjelenik, akkor nyissa ki a készüléket, és vegye ki az ételt.

21 Zárja le a készüléket. A vezérlőpulton a jelzőlámpa világít és a „program kiválasztása” üzemmódba állítja magát.

Megjegyzés: a biztonsági rendszer automatikusan kikapcsolja a készüléket, ha nincs program kiválasztva.

Több étel sütése

Ha egy második adag ételt szeretne sütni, akkor kérjük újra melegítse elő a készüléket (lásd a 2. „Előmelegítés” fejezetet, a 9. ponttól kezdve), akkor is, ha ugyanolyan típusú ételt süt.

Hogyan süssek másik adag ételt:

Az első adag étel befejezése után:

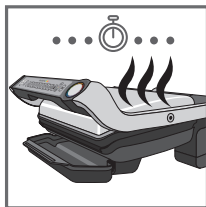
1. Ellenőrizze, hogy a készülék le van-e zárva, és nem maradt a belsejében étel.
2. Válassza ki a megfelelő sütési módot/programot (ez a lépés akkor is szükséges, ha ugyanazt a sütési módot választja, mint az imént befejezett sütésnél).
3. Nyomja meg az **OK** gombot: a készülék elindítja az előmelegítést. Az előmelegítést a sütési szint jelzőlámpa piros villogással jelzi.
4. Az előmelegítés akkor fejeződik be, ha sípólás hallatszik, és a sütési szint jelzőlámpa abbahagyja a pirosan villogást.
5. Az előmelegítés után a készülék használatra kész. Nyissa fel a grillsütőt, és helyezzen ételt a készülék belsejébe.

Fontos:

- Kérjük, jegyezze meg, hogy bármilyen új adag étel esetén az előmelegítés fázis kötelező.



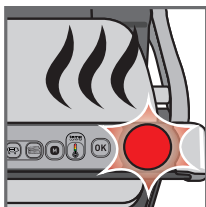
22



23



24



25

Ne felejtse el, hogy a grillsütő mindig legyen lezárva, és ne legyen étel a belsejében, hogy az előmelegítés funkció hatékony lehessen.

- Majd várja meg, amíg az előmelegítés teljesen befejeződik, mielőtt kinyitja a grillsütőt, és ételt helyez bele.

Megjegyzés: ha az új előmelegítési ciklust közvetlenül az előmelegítési ciklus befejezése után végzi, akkor csökken az előmelegítési idő.

22-23-24

Ha az ételt különböző ízekben szeretné megsütni, akkor nyissa ki a grillsütőt, és vegye ki az ételt, ha elérte a kívánt szintet, majd zárja le a grillsütőt, és folytassa a sütitést a többi étellel. A program folytatja a sütitési ciklust, amíg el nem éri az „átsült” szintet.

25 Melegen tartó funkció

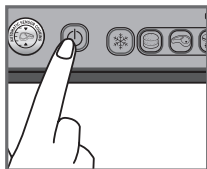
Amikor a sütés befejeződik, a készülék automatikusan aktiválja a melegen tartó funkciót, a jelzőlámpa automatikusan pirosra vált, és a készülék 20 másodpercenként sípol. Ha étel maradt a grillsütőben, akkor addig folytatja a sütitést, amíg a sütőlapok ki nem hűlnek. A hangjelzést az „OK” gomb megnyomásával állíthatja le.

Megjegyzés: a biztonsági rendszer egy idő után automatikusan kikapcsolja a készüléket.

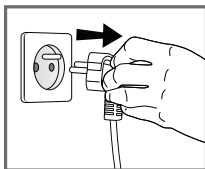
Második sütés

Ha több ételt szeretne sütni, kérjük, nézze meg a 21. fejezetet.

5 Tisztítás és karbantartás



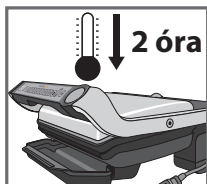
26



27

26 Nyomja meg a be/ki gombot a készülék bekapcsolásához.

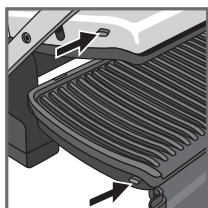
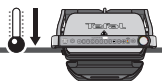
27 Húzza ki a fali aljzatból.



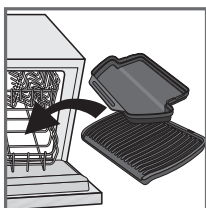
28

28 Hagyja legalább 2 órán keresztül hűlni. Az égések elkerülése érdekében tisztítás előtt hagyja rendesen kihűlni a grillsütőt.

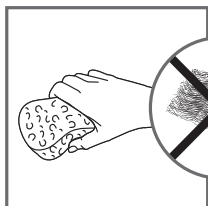
HU



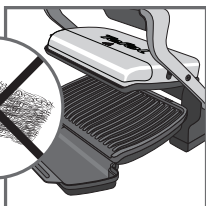
29



30



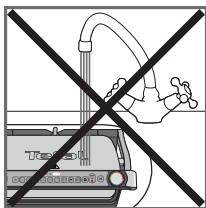
31



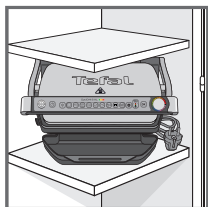
32



33



34



35

29 Tisztítás előtt vegye ki a sütőlapokat a sütőfelület sérülésének elkerülése érdekében. A csepegtető tálca és a sütőlapok mosogatógépben mosogathatók.

30 A készülék és a kábele nem helyezhető mosogatógépbe. A fűtőelemek, látható és elérhető alkatrészek, nem tisztíthatók a sütőlapok kivétele után. Ha nagyon piszkosak, akkor várjon, amíg a készülék teljesen lehűlt, és tisztítsa meg egy száraz ruhával. Ha nem akarja mosogatógépben mosogatni őket, akkor használjon forró vizet és kevés mosogatószerrel a tisztításhoz, majd alaposan öblítse le a maradékok eltávolításához. Papírtörővel alaposan szárítsa meg.

31-32 Ne használjon fém súrolószivacsot, acélforgácsvattát vagy súroló hatású tisztítószerket a grillsütő bármely alkatrészének tisztításához, csak nylon vagy nem fémből készült kaparót használjon.

Ürítse ki a csepegtető tálcát, és mosogassa el meleg vízben és kevés mosogatószerrel, majd papírtörővel alaposan szárítsa meg.

33 Használjon meleg, nedves szivacsot a grillfedél tisztításához és száraz, puha ruhával törölje szárazra.

34 Ne merítse a grillsütőt, a hálózati vezetékét vagy a csatlakozódugót vízbe, illetve más folyadékba.

35 Mindig ügyeljen arra, hogy a grillsütő tárolás előtt tiszta és száraz legyen.

36 Bármilyen más karbantartást felhatalmazott szerviz képviselője végezze el.

Hibakeresési útmutató

Probléma	Ok	Megoldás
Gomb világít + Folyamatos zöld jelzőlámpa + Gomb villó + Gomb villog	A sütőlapok előmelegítése nélkül, de étellel kapcsolja be a készüléket vagy indítson el egy automatikus sütési ciklust (kézi üzemmód automatikusan aktiválva).	2 lehetőség van: - Válassza ki a hőmérséklet beállítást a(z) gomb megnyomásával, majd nyomja meg az OK gombot. Hagyja sütni, de felügyelje a 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 túl sokáig üzemelt üresen miután az előmelegítés vagy a hőmérséklet fenntartása befejeződött.	Húzza ki a készüléket az aljzatból, és hagyja 2-3 percig, majd indítsa újra a folyamatot. Amikor következő alkalommal használja a készüléket, akkor gyorsan nyissa ki és zárja le a jobb sütési eredmény érdekében. Ha a probléma megismétlődik, vegye fel a kapcsolatot a Tefal ügyfélszolgálatával.
A fehér jelzőlámpa villog. + / / / gomb villog + Szaggatott sípólás A készülék abbahagyja a sípólást.	- 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.
Az előmelegítés után az ételt a grillre helyeztem, de a jelzőlámpa PIROS	- Az étel 4 cm-nél vastagabb. - Nem teljesen nyitotta ki a grillsütőt az étel behelyezéséhez. - A készülék nem érzékeli az ételt. Az étel túl vékony, az „OK” gomb villog.	- Az étel nem lehet 4 cm-nél vastagabb. - Teljesen nyissa ki a grillsütőt, majd zárja le. - Erősítse meg a sütés indítását az gomb megnyomásával.
A készülék kézi üzemmódba kapcsol + A jelzőlámpa pirosan villog.	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.
Fehér villogó + gomb villog + Folyamatos sípólás	Készülék hiba	Húzza ki a terméket, és forduljon az ügyfélszolgálatához.

Tipp, előre beállított húshoz: a beállított programok szerinti sütési eredmények változók lehetnek az étel eredetétől, szeletelésétől és minőségétől függően, a programokat jó minőségű ételekkel teszteltük és állítottuk be. Ehhez hasonlóan a hús vastagságát is figyelembe kell venni sütés közben; 4 cm-nél vastagabb ételeket nem lehet sütni.

Sütési útmutató (automatikus program)

Célzott program	Sütési szint jelzőlámpa		
Vörös hús	Véres	Közepes	Átsült
Hamburger	Véres	Közepes	Átsült
Panini/szendvics	Enyhén sült	Pirított	Ropogós
Hal	Enyhén sült	Közepes	Átsült
Szárnyasok			Teljesen átsült
Kolbász/bárány			Teljesen átsült
Sertés			Teljesen átsült
Szalonna	Enyhén sült	Átsült	
Tenger gyümölcsei		Közepes	Átsült

Tipp: ha alig sültén – kék – szeretné a húst, akkor használhatja a(z) -t

Sütési útmutató (kézi üzemmóddal)

Étel		Sütési program	Sütési szint		
			 nyers	 közepes	 átsült
Kenyér	Kenyérszeletek, melegszendvicsek				
	Hamburger: (a hús elősütése után)				
Hús és szárnyasok	Bárány (csont nélkül)				
	Bárányszelet sütéshez				
	Fagyasztott csirkehús 				
	Pácolt csirkemell				
	Szűzpecsenye (csont nélkül), sertés hasalja				
	Kacsamell				
Hal	Egész pisztráng				
	Tonhal szelet				
	Garnélarák (páncéllal vagy páncél nélkül)				
	Fűreszes garnéla páncéllal				
	Gambas				
Kézi mód Lásd a speciális gyors indítás utasításokban.			4 különböző hőmérséklet-beállítás		

Fagyasztott ételek esetén, nyomja meg a(z) gombot a program kiválasztása előtt.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

Ghiduri de utilizare, întreținere și instalare a produsului: pentru siguranța dumneavoastră, vă rugăm să citiți toate paragrafele din manualul de instrucțiuni, inclusiv pictogramele asociate.

- Acest aparat este destinat numai pentru uz casnic la interior. Acesta nu este destinat a fi utilizat în următoarele aplicații, iar garanția nu se va aplica pentru:
 - bucătării ale personalului din magazine, birouri și alte medii de lucru;
 - ferme;
 - de către clienți în hoteluri, moteluri și alte locații de tip rezidențial;
 - în locații de tip pensiune.
- Înainte de prima utilizare, eliminați toate materialele de ambalare, autocolantele și accesoriile din interiorul și exteriorul aparatului.
- Acest aparat nu este destinat folosirii de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau intelectuale reduse, sau lipsite de experiență sau cunoștințe, exceptând cazul în care acestea sunt supravegheate sau instruite în prealabil cu privire la utilizarea aparatului de o persoană adultă responsabilă de securitatea lor. Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul și nu folosesc aparatul drept jucărie.
- Acest aparat poate fi utilizat de către copii cu vârsta de peste 8 ani și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau intelectuale reduse RO ori lipsite de cunoștințe sau de experiență, dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea aparatului în deplină siguranță și înțeleg pericolele la care se expun. Curățarea și întreținerea aparatului nu se vor efectua de copii, cu excepția cazului când aceștia au vârsta peste 8 ani și sunt supravegheați.
- Nu lăsați aparatul și cordonul de alimentare al acestuia la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8 ani.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat atunci când acesta se află în funcțiune.
-  Temperaturile de suprafață accesibile pot fi ridicate atunci când aparatul este în funcțiune. Nu atingeți niciodată suprafețele fierbinți

ale aparatului.

- Acest aparat nu a fost conceput pentru a putea fi utilizat prin intermediul unui temporizator extern sau cu un sistem de control de la distanță.
- Desfășurați complet cablul de alimentare înainte de conectarea aparatului la priză.
- Dacă este deteriorat cordonul de alimentare, acesta trebuie înlocuit de producător sau de agentul său de service, pentru a se evita orice pericol.
- A nu se folosi un prelungitor electric. Dacă acceptați răspunderea pentru acest lucru, utilizați doar un cablu prelungitor care este în stare bună, are ștecher cu împământare și este potrivit pentru puterea nominală a aparatului. Luați toate măsurile de precauție necesare pentru a preveni împiedicarea oricăror persoane de cablul prelungitor.
- Conectați întotdeauna aparatul într-o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că alimentarea cu energie electrică este compatibilă cu puterea nominală și tensiunea indicate în partea de jos a aparatului.
- Utilizați un burete, apă caldă și detergent lichid pentru vase pentru a curăța plăcile de gătit.
- Nu scufundați aparatul, cablul de alimentare și ștecherul acestuia în apă ori în orice alt lichid.

AVERTIZARE: Nu încălziți sau preîncălziți fără cele 2 plăci de gătit în interiorul grătarului.

Recomandări

- Citiți instrucțiunile cu atenție, comune versiunilor diferite, în funcție de accesoriile furnizate împreună cu aparatul dvs. și păstrați-le la îndemână.
- În cazul în care se produce un accident, clătiți imediat arsura cu apă rece și contactați un medic dacă este necesar.
- Înainte de prima utilizare, se spală plăcile (a se vedea paragraful 5), se toarnă puțin ulei de gătit pe plăci și se șterg cu o cârpă moale sau cu un prosop de hârtie de bucătărie.
- Poziționați cablul de alimentare cu atenție, indiferent dacă este utilizat un cablu prelungitor sau nu, astfel încât oaspeții să se poată deplasa liber în jurul mesei, fără să se împiedice de acesta.
- Fumul de la gătit poate fi periculos pentru animalele care au un sistem respirator deosebit de sensibil, cum ar fi păsările. Se recomandă proprietarilor de păsări să le țină departe de zona de gătit.
- Depozitați întotdeauna aparatul într-un loc inaccesibil copiilor.
- Verificați ca ambele fețe ale plăcii să fie curate înainte de utilizare.
- Pentru a preveni deteriorarea plăcilor, folosiți-le numai pe aparatul pentru care au fost proiectate (de exemplu nu le plasați într-un cuptor, pe aragaz sau pe plita electrică etc).
- Asigurați-vă că plăcile sunt stabile, bine poziționate și corect prinse de aparat. Utilizați numai plăcile furnizate împreună cu aparatul sau cumpărate de la un centru de service autorizat.

- Folosiți întotdeauna o spatulă de lemn sau de plastic, pentru a evita deteriorarea plăcilor de gătit.
- Utilizați numai piesele sau accesoriile furnizate împreună cu aparatul sau cumpărate de la un centru de service autorizat. Nu le utilizați la alte aparate sau în alte scopuri.

Interzis

- Nu utilizați aparatul în exterior.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat atunci când acesta este în priză sau se află în funcțiune.
- Pentru a preveni supraîncălzirea aparatului, nu-l plasați într-un colț sau sub un dulap suspendat de perete.
- Nu așezați niciodată aparatul direct pe o suprafață fragilă (masă de sticlă, față de masă, mobilier lăcuit etc.) sau pe o suprafață moale, cum ar fi un prosop pentru ceai.
- Nu așezați niciodată aparatul sub un dulap suspendat de perete sau un raft sau lângă materiale inflamabile, cum ar fi jaluzele, perdele sau draperii de perete.
- Nu așezați niciodată aparatul pe sau în apropierea suprafețelor fierbinți sau alunecoase; cablul de alimentare nu trebuie să fie aproape sau în contact cu părțile fierbinți ale aparatului, aproape de o sursă de căldură sau să se sprijine pe marginile ascuțite.
- Nu așezați ustensile pentru gătit pe suprafețele de gătit ale aparatului.
- Nu tăiați niciodată alimente direct pe plăci.
- Nu folosiți bureți metalici de curățat, bureți de sârmă abrazivă sau praf dur de curățat, deoarece acestea pot deteriora stratul antiaderent.
- Nu deplasați aparatul când este în timpul funcționării.
- Nu transportați aparatul de mâner sau de cablurile metalice.
- Nu utilizați niciodată aparatul gol.
- Nu folosiți folie de aluminiu sau alte obiecte între placă și alimentul care se prepară.
- Nu scoateți tava de colectare a grăsimilor în timpul gătitului. În cazul în care tava de colectare a grăsimilor se umple atunci când gătiți: lăsați aparatul să se răcească înainte de golire.
- Nu așezați placa fierbinte pe o suprafață fragilă sau sub apă.
- Pentru a păstra proprietățile neaderente ale stratului de acoperire, evitați preîncălzirea excesivă cu aparatul gol.
- Plăcile nu ar trebui să fie manipulate atunci când sunt fierbinți.
- Nu gătiți alimentele în folie de aluminiu.
- Pentru a evita deteriorarea aparatului dvs., nu utilizați rețete flambate cu acest aparat în niciun moment.
- Nu așezați o folie de aluminiu sau orice alt obiect între plăci și elementul de încălzire.
- Nu încălziți și nu gătiți niciodată în timp ce grătarul este deschis.
- Nu încălziți niciodată aparatul fără plăcile de gătit.

Recomandări/informații

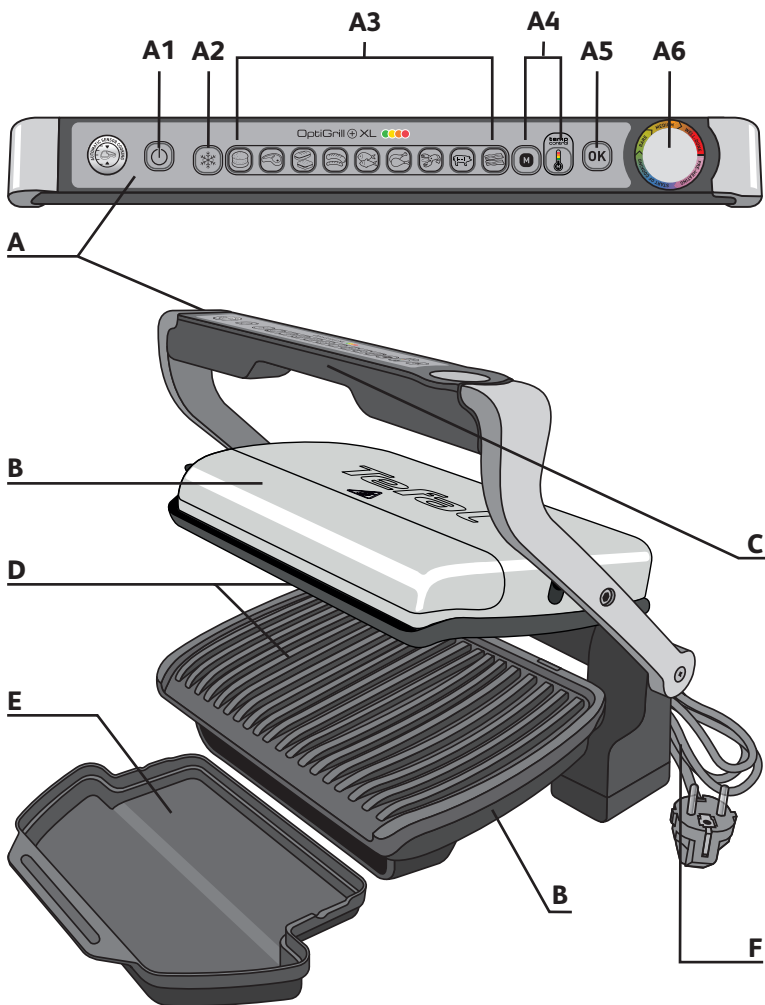
- Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui aparat, care este destinat exclusiv uzului casnic.
- Pentru siguranța dumneavoastră, acest aparat este în conformitate cu standardele și reglementările aplicabile - Directiva privind tensiunea joasă - Compatibilitatea electromagnetică - Mediu - Materiale care intră în contact cu produsele alimentare.
- La prima utilizare, pot apărea un miros ușor și puțin fum în timpul primelor câteva minute.
- Compania noastră are o politică de cercetare și dezvoltare continuă și poate modifica aceste produse fără o notificare prealabilă.
- Nu consumați alimente care vin în contact cu părțile marcate cu logo-ul .
- În cazul în care produsul alimentar este prea gros, sistemul de siguranță va opri aparatul din funcționare.
- Rezistența nu se poate curăța. Dacă este foarte murdară, așteptați să se răcească complet și frecați cu o cârpă uscată.

Mediul înconjurător



Protecția mediului mai întâi!

- ① Aparatul dumneavoastră conține materiale valoroase care pot fi recuperate sau reciclate.
- ➔ Predați-l unui centru local de colectare a deșeurilor.



Descriere

A Panou de control	A4 Mod manual „4 setări de temperatură” A se vedea ghidul specific de pornire rapidă.	C Mâner
A1 Buton de pornire/oprire	A5 butonul OK	D Plăci de gătit
A2 Modul alimente congelate	A6 Indicator pentru nivel de gătit sau temperatură	E Tavă de picături
A3 Programe automate de gătit	B Corp	F Cordon de alimentare

Ghid de culori ale indicatorului nivelului de preparare

preîncălzire



VIOLET INTERMITENT
Așteptați.



VIOLET CONTINUU
Sfârșitul preîncălzirii
Puteți introduce alimentele.

începerea gătitului



ALBASTRU
Începerea gătitului.



VERDE
La începutul ciclului de gătit, se va emite un semnal sonor pentru a alerta utilizatorul că programul „Gătit în sânge” urmează să înceapă.

menținere la cald
„aproximativ 30 min.”

gătit - gata de consum



GALBEN
„Gătit în sânge”.



PORTOCALIU
„Gătit mediu”.



ROȘU
Gătit „bine făcut”.
Sfârșitul gătitului.



ROȘU INTERMITENT
Sfârșitul ciclului de gătit pentru „bine făcut”.



VERDE CONTINUU
Funcție manuală selectată sau activată automat, consultați „Ghidul de depanare p. 199”.



ALB INTERMITENT
Funcționare defectuoasă a produsului
Consultați „Ghidul de depanare”.
Contactați serviciul pentru clienți.

Ghid de programe de gătit



Burger



Carne roșie



Panini / Sandwich



Cârnați/miel



Pește



Pui



Fructe de mare



Porc



Șuncă

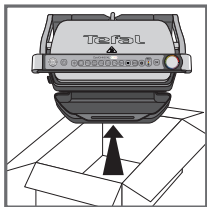


Mod Manual:

Grătar tradițional pentru operare manuală, care include 4 setări de temperatură diferite (de la 110°C la 285°C)

RO

1 Preparare



1



2

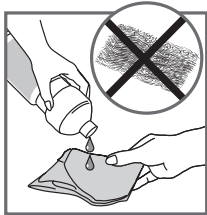


3

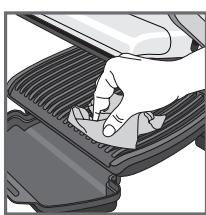


4

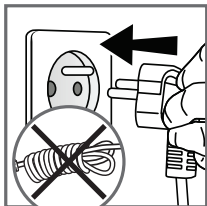
2 Preîncălzire



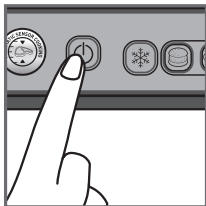
5



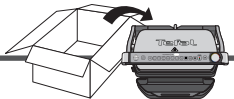
6



7



8



1 Îndepărtați toate materialele de ambalare, autocolantele și accesoriile din interiorul și exteriorul aparatului. Autocolantul de culoare de pe indicatorul nivelului de preparare poate fi modificat, în funcție de limbă. Puteți să-l înlocuiți cu cel din interiorul ambalajului.

2 Înainte de utilizarea pentru prima dată, curățați bine plăcile cu apă caldă și puțin lichid de spălat vase, clătiți și uscați bine.

3-4 Poziționați tava de scurgere detașabilă în partea frontală a aparatului.



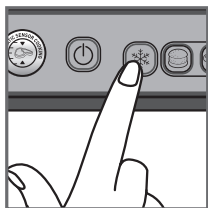
5 Pentru cele mai bune rezultate, puteți șterge plăcile de gătit folosind un prosop de hârtie înmuiat în puțin ulei de gătit, pentru a îmbunătăți proprietățile neaderente ale acestora.

6 Îndepărtați orice surplus de ulei folosind un prosop curat de hârtie de bucătărie.

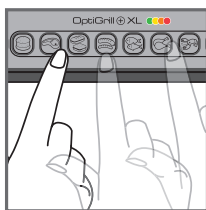
7 Asigurați ca placa inferioară de gătit și placa superioară de gătit să fie corect poziționate în interiorul produsului înainte de a începe etapa de preîncălzire. Conectați aparatul la o priză de rețea electrică. (Rețineți: cablul de alimentare trebuie să fie complet desfășurat.)

8 Apăsăți pe butonul pornit/oprit.

Atenție: Asigurați-vă că nu există alimente între plăci.



9



10

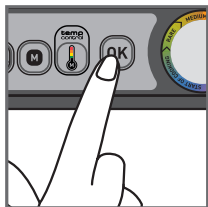
9 Dacă alimentele pe care doriți să le gătiți sunt congelate, apăsați pe butonul „alimente congelate”.

10 Selectați modul de preparare corespunzător în funcție de ce tip de aliment doriți să gătiți.

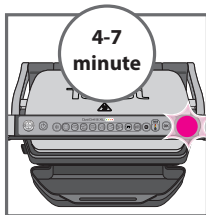
Recomandare, în special pentru carne: rezultatele gătitului pe programele presetate pot varia în funcție de origine, de tăiere și de calitatea produselor alimentare care se gătesc; programele au fost stabilite și testate pentru alimente de bună calitate.

În mod similar, grosimea cărnii trebuie să fie luată în considerare în timpul gătitului; nu ar trebui să gătiți alimente cu o grosime mai mare de 4 cm.

Dacă aveți îndoieli cu privire la modul de gătit pe care să-l utilizați pentru alte alimente, din cauză că nu sunt enumerate mai sus, vă rugăm să consultați paginile „ghidurilor de gătit” 200.



11



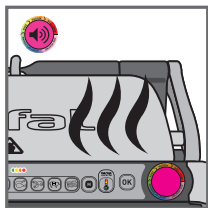
12

11 Apăsați pe butonul „OK”: aparatul începe preîncălzirea și indicatorul de nivel de gătit clipește violet.

NB: Dacă ați selectat programul greșit, reveniți la etapa 8.

12 Așteptați timp de 4-7 minute.

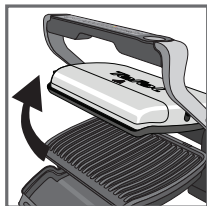
RO



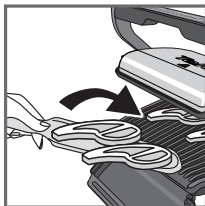
13

13 Se aude un semnal sonor, iar indicatorul nivelului de gătit încetează să clipească violet; modul de preîncălzire este finalizat.

Comentarii: La sfârșitul preîncălzirii, în cazul în care aparatul rămâne închis, sistemul de siguranță va opri aparatul.



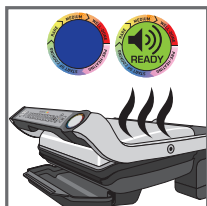
14



15



16



17



18

14-15 După preîncălzire, aparatul este gata de utilizare.

Deschideți grătarul și introduceți alimentele pe placa de gătit.

Comentarii: în cazul în care aparatul rămâne deschis prea mult timp, sistemul de siguranță va opri aparatul automat.

16-17 Aparatul reglează automat ciclul de preparare (timp și temperatură), în funcție de grosimea și cantitatea alimentelor.

Închideți aparatul pentru a începe ciclul de gătit. **Notă pentru bucăți subțiri de alimente:** închideți aparatul, butonul „OK” va lumina intermitent, iar indicatorul va rămâne „violet” continuu, apăsați pe „OK” pentru a asigura că aparatul recunoaște alimentele și că începe ciclul de gătit. Indicatorul nivelului de gătit devine albastru și apoi devine verde, pentru a indica faptul că gătitul este în curs de desfășurare (pentru cele mai bune rezultate nu deschideți și nu mutați alimentele în timpul procesului de preparare).

În timpul procesului de gătit, se emite un semnal sonor la fiecare etapă de gătit pentru a avertiza utilizatorul că s-a atins un nivel de gătit (de ex. gătit în sânge/galben).

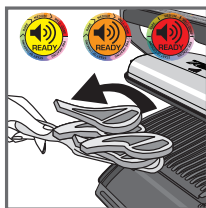
18 În funcție de gradul de coacere, indicatorul luminos își schimbă culoarea. Atunci când indicatorul luminos este galben cu un semnal sonor, alimentele sunt găsite puțin, atunci când indicatorul luminos este de culoare portocalie, cu un semnal sonor, alimentele sunt găsite mediu, iar când indicatorul luminos este de culoare roșie, alimentele sunt bine făcute.

N.B.: dacă vă place carnea în sânge, scoateți carnea atunci când indicatorul nivelului de preparare devine verde.

Vă rugăm să rețineți, în special la carne, este normal ca rezultatul de preparare să varieze în funcție de tipul, calitatea și originea produselor alimentare.



19



20



21

19-20 Când apare culoarea corespunzătoare nivelului de gătît ales și se aude semnalul sonor, deschideți aparatul și scoateți mâncarea.

21 Închideți aparatul. Panoul de control se va aprinde și se va seta singur pe modul „alegerea programului”.

Comentariu: sistemul de siguranță va opri automat aparatul în cazul în care nu se alege niciun program.

Operații succesive de gătît

Dacă doriți să gătiți al doilea rând de alimente, setați temperatura aparatului din nou (a se vedea capitolul 2. „Preîncălzirea”, pornind de la punctul 9), chiar dacă doriți să gătiți același tip de aliment sau să utilizați același program.

Cum se inițiază o nouă sesiune de gătît:

După terminarea primei sesiuni de gătît.

1. Asigurați-vă că aparatul este închis și că nu a rămas niciun rest de mâncare în interiorul acestuia.
2. Selectați modul/programul de gătît corespunzător (această etapă este necesară chiar dacă decideți să alegeți același mod de gătît ca în prima sesiune).
3. Apăsăți pe butonul „OK”: aparatul începe preîncălzirea. Preîncălzirea este simbolizată prin indicatorul de nivel de gătît care luminează intermitent violet.
4. Preîncălzirea este completă când se aude un semnal sonor și indicatorul de nivel de gătît se oprește din iluminatul intermitent violet.
5. După preîncălzire, aparatul este gata de utilizare. Deschideți grătarul și așezați alimentele în interiorul aparatului.

Important:

- Vă rugăm să rețineți că este necesară preîncălzirea pentru fiecare operație nouă de gătît a alimentelor.

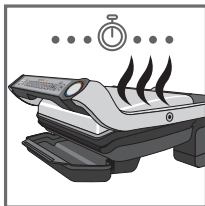
Rețineți: înainte de activarea preîncălzirii, asigurați-vă că aparatul este închis și că nu a rămas niciun rest de mâncare în interiorul acestuia.

- Apoi așteptați ca preîncălzirea să se termine înainte de a deschide grătarul și de a așeza alimentele în interior.

Notă: în cazul în care noul ciclu de preîncălzire se activează imediat după terminarea ciclului precedent, perioada de preîncălzire va fi redusă.



22



23



24



25

22-23-24

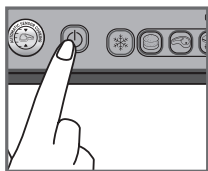
În cazul în care doriți să gătiți mâncare după diferite gusturi personale, deschideți grătarul și scoateți mâncarea când a atins nivelul dorit și apoi închideți grătarul și continuați gătitul altor produse alimentare. Programul va continua ciclul său de gătit până când ajunge la nivelul „bine făcut”.

25 Funcția de menținere la cald

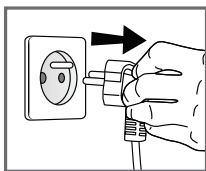
Odată ce se ajunge la programul „bine făcut”, se termină sesiunea de gătit, aparatul va trece automat pe setarea de menținere la cald, iar indicatorul de nivel de gătit se va aprinde automat în roșu și se va auzi un semnal sonor o dată la 20 de secunde. În cazul în care produsele alimentare sunt lăsate pe grătar, acesta va continua să gătească în timp ce plăcile de gătit se răcesc. Puteți opri semnalul sonor prin apăsare pe butonul „OK”.

Comentariu: sistemul de siguranță va opri automat aparatul după un anumit interval de timp.

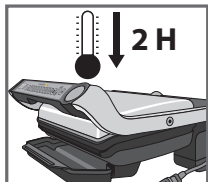
5 Curățare și întreținere



26



27



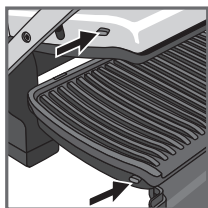
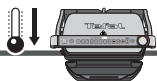
28

26 Apăsați pe butonul de pornire/oprire pentru a opri aparatul.

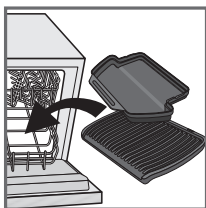
27 Scoateți aparatul din priză.

28 Lăsați-l să se răcească timp de cel puțin 2 ore.
Pentru a evita arsurile accidentale, lăsați grătarul să se răcească bine înainte de a-l curăța.

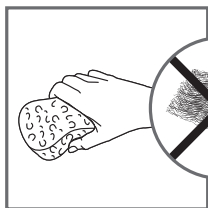
6 Curățare



29



30



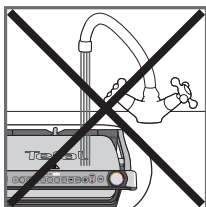
31



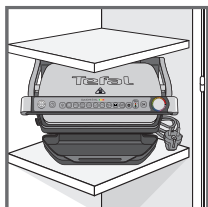
32



33



34



35

29 Înainte de curățare, deblocați și scoateți plăcile pentru a evita deteriorarea suprafeței de gătit. Tava de picături și plăcile de gătit sunt lavabile în mașina de spălat vase.

30 Aparatul și cablul său de alimentare nu se pot introduce în mașina de spălat vase. Elementele de încălzire, părțile vizibile și accesibile nu trebuie curățate după îndepărtarea plăcilor. Dacă acestea sunt foarte murdare, așteptați până când aparatul s-a răcit complet și curățați-le cu o cârpă uscată. Dacă nu doriți să le curățați în mașina de spălat vase, puteți folosi apă caldă și puțin detergent lichid de spălat vase pentru a curăța plăcile de gătit, apoi să le clătiți bine pentru a se elimina orice reziduu. Uscați-le bine folosind un șervet de hârtie.

31-32 Nu folosiți bureți metalici de curățat, bureți de sârmă de oțel sau produse de curățare abrazive pentru a curăța orice parte a grătarului, utilizați numai nailon sau bureți nemetalici de curățat.

Goliți tava de picături și spălați-o cu apă caldă și puțin detergent lichid de spălat vase, apoi uscați-o bine folosind un șervet de hârtie.

33 Pentru a curăța capacul grătarului, ștergeți cu un burete înmuiat în apă caldă și uscați cu o cârpă moale și uscată.

34 Nu imersați corpul grătarului în apă sau în alte lichide.

35 Întotdeauna asigurați-vă că gratarul este curat și uscat înainte de depozitare. Orice alt tip de reparație trebuie să fie efectuată de un reprezentant al unui service autorizat.

Ghid de depanare

Problemă	Cauză	Soluție
Butonul  luminează intermitent +  Indicatorul luminos verde + Butonul  luminează intermitent + Butonul  luminează continuu	• Pornirea aparatului sau începerea unui ciclu automat de gătit cu alimente și fără preîncălzirea plăcilor (modul manual este activat automat).	• 2 opțiuni posibile: – Alegeți setarea temperaturii prin apăsarea butonului  și apoi apăsați pe OK. Lăsați să se 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 alb + Butonul  /  /  /  + Semnal sonor intermitent Aparatul nu mai emite semnal sonor.	• 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.
 Indicatorul luminos va lumina intermitent alb + Butonul  luminează intermitent + 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 violet și gătitul nu începe.	• Cantitatea de alimente din interiorul aparatului este mai mare de 4 cm. • Grătarul nu a fost deschis complet la introducerea alimentelor în interior. • Aparatul nu detectează alimente în interior. Cantitatea de alimente este insuficientă, „OK” este afișat intermitent.	• Cantitatea de alimente nu trebuie să depășească 4 cm. • Deschideți grătarul complet și închideți-l din nou. • Confirmați activarea gătitului prin apăsare pe butonul .
Aparatul se va activa pe modul manual. +  Indicatorul luminos va lumina intermitent roșu. + Butonul  și  luminează continuu	• Timpul de preîncălzire a fost scurtat.	• Monitorizați gătitul periodic (pentru utilizare în modul manual). - Sau • Opriți grătarul, scoateți alimentele, închideți grătarul, selectați noul program de gătit pe care doriți să îl utilizați și așteptați finalizarea ciclului de preîncălzire.

RO

Ghid de gătit (programe automate)

Program dedicat	Indicator color al nivelului de gătit		
			
 Carne roșie	Gătit în sânge	Gătit mediu	Foarte bine făcut
 Burger	Gătit în sânge	Gătit mediu	Foarte bine făcut
 Panini / Sandwich	Gătit foarte puțin	Rumenit	Crocant
 Pește	Gătit în sânge	Gătit mediu	Foarte bine făcut
 Pui			Gătit complet
 Cârnați/miel			Gătit complet
 Porc			Gătit complet
 Bacon	Gătit în sânge	Foarte bine făcută	
 Fructe de mare		Gătite mediu	Foarte bine făcute

Recomandări: dacă vă place carnea în sânge, puteți utiliza 

Ghid de gătit (inclusiv Modul manual)

Aliment		Program de gătit	Nivel de gătit		
			 gătit în sânge	 gătit mediu	 foarte bine făcut
Pâine	Felii de pâine, sandwich-uri prăjite				
	Burger: (după gătitul prealabil al cărnii)				
Carne și pui	Miel (fără os)				
	Bacon				
	Nuggets congelați de pui ❄️				
	Piept de pui marinat				
	File de porc (fără os), burtă de porc				
	Piept de rață				
	Pește	Păstrăv întreg			
Friptură de ton					
Creveți King (decorticați sau nu)					
Creveți decorticați					
Gambas					
Modul manual	Legume și fructe la grătar (trebuie să fie tăiate la aceeași grosime și dimensiuni)		4 setări diferite de temperatură		
A se vedea ghidul specific de pornire rapidă.					

Pentru alimente congelate, apăsați  înainte de selectarea programului dorit.

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Напътствия за използването, поддръжка и инсталация на продукта: в името на Вашата безопасност, моля, прочетете всички параграфи на ръководството с инструкции, включително свързаните пиктограми.

- Този уред е предназначен за използване само на закрито и в домашни условия. Той не е предназначен за използване за следните цели и гаранцията няма да важи за:
 - кухненски зони за персонала в магазини, офиси и други работни среди;
 - ферми;
 - от клиенти в хотели, мотели и други места за жилищно настаняване;
 - среди тип "нощувка и закуска".
- Преди първата употреба отстранете всички опаковъчни материали, стикери и аксесоари от вътрешната и от външната страна на уреда..
- Този уред не е предназначен за използване от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности или с липса на опит и знания, освен ако не получават наблюдение или инструкции относно използването на уреда от възрастно лице, отговарящо за тяхната безопасност. Децата трябва да се наблюдават, за да не си играят с уреда и да не го ползват като играчка.
- Този уред може да се използва от деца на възраст 8 и повече години и лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и знания, ако получат наблюдение или инструкции относно употребата на уреда по безопасен начин и разберат свързаните с уреда рискове. Почистването и потребителската поддръжка не бива да се извършват от деца, освен ако имат навършени 8 години и не го извършват в присъствието на възрастен.
- Дръжте уреда и кабела му извън обсега на деца под 8-годишна възраст.
- Никога не оставяйте уреда без наблюдение, когато се използва.
-  Температурата на достъпните повърхности може да е висока, докато уредът работи. Никога не докосвайте горещите повърхности на уреда.
- Уредът не е предвиден за употреба чрез външен таймер или отделна система за дистанционен контрол.

- Развийте захранващия кабел докрай, преди да включите уреда в контакта.
- Ако захранващият кабел е повреден, трябва да се смени от производителя или негов сервизен представител, за да се избегнат всички рискове.
- Не използвайте удължителен проводник. Ако поемете отговорността за това, използвайте само удължителен проводник в добро състояние, с щепсел със заземяваща връзка и подходящ за напрежението на уреда. Вземете всички необходими предпазни мерки, за да не се спъне никой в удължителния кабел.
- Винаги включвайте уреда в заземен контакт.
- Уверете се, че подаваното електрозахранване е съвместимо с мощността и волтажа, посочени отдолу на уреда.
- Използвайте гъба, топла вода и почистващ препарат за почистване на готвещите плочи.
- Никога не потапяйте уреда, захранващия му кабел или щепсела във вода или друга течност.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не извършвайте нагриване или предварително нагриване, без 2-те плочи за готвене да са в уреда.

Какво да правите

- Прочетете инструкциите внимателно, включително и за различните версии, в зависимост от аксесоарите, доставени с Вашия уред, и ги дръжте на лесно.
- В случай на инцидент, незабавно изплакнете изгореното със студена вода и повикайте лекар, ако е необходимо.
- Преди първата употреба измийте плочите (вижте параграф 5), налейте малко готварско олио върху плочите и ги избършете с мека кърпа или кухненска хартия.
- Поставете захранващия кабел внимателно, без значение дали се използва удължителен проводник или не, така, че гостите да могат свободно да се движат около масата, без да се спъват в кабела.
- Изпаренията при готвене могат да бъдат опасни за животни, които имат особено чувствителна дихателна система, като например птици. Съветваме стопаните на птици да ги държат далеч от зоната за готвене.
- Винаги дръжте уреда извън обсега на деца.
- Преди употреба проверете дали и двете повърхности на плочата са чисти.
- За да избегнете увреждане на плочите, ги използвайте само с уреда, за който са предназначени (т.е., не ги поставяйте във фурна, върху газов или електрически котлон и т.н.).
- Уверете се, че плочите са стабилни, добре позиционирани и правилно захванати към уреда. Използвайте само плочите, предоставени с уреда, или закупени от одобрен сервизен център.
- Винаги използвайте дървена или пластмасова шпатула, за да не повредите плочите за готвене.
- Използвайте само части или аксесоари, предоставени с уреда или закупени от одобрен сервизен център. Не ги използвайте за други уреди или цели.

Какво да не правите

- Не използвайте уреда на открито.
- Никога не оставяйте уреда без наблюдение, когато е включен в контакта или се използва.
- За да предотвратите прегряване на уреда, не го поставяйте в ъгъл или под стенен шкаф.
- Никога не поставяйте уреда директно върху деликатна повърхност (стъклена маса, покривка, лакирана мебел и др.), нито върху мека повърхност като кърпа.
- Никога не поставяйте уреда под шкаф, закачен за стена, нито под рафт, нито близо до запалими материали като щори, завеси или стенини картини.
- Никога не поставяйте уреда върху или близо до горещи или хлъзгави повърхности; захранващият кабел никога не бива да е близо до или в контакт с горещите части на уреда, нито близо до източник на топлина, нито върху остри ръбове.
- Не поставяйте кухненски прибори върху повърхностите за готвене на уреда.
- Никога не режете храна директно върху плочите,
- Не използвайте метални четки, абразивна тел или агресивен прах за почистване, тъй като това може да повреди незалепащото покритие.
- Не местете уреда, докато се използва.
- Не носете уреда за дръжката, нито за металните жици.
- Никога не оставяйте уреда да работи празен.
- Не използвайте алуминиево фолио или други предмети между плочата и храната, която се готви.
- Не отстранявайте тавичката за събиране на мазнина, докато се готви. Ако тавичката за събиране на мазнина се напълни по време на готвене: оставете уреда да изстине, преди да я изпразните.
- Не поставяйте горещата плоча върху чуплива повърхност или под вода.
- За да запазите незалепащите характеристики на покритието, избягвайте прекалено предварително нагряване с празен уред.
- Плочите никога не бива да се пипат, докато са горещи.
- Не гответе храната си в алуминиево фолио.
- За да избегнете повреждане на уреда, никога не използвайте рецепти за фламбиране с него.
- Не поставяйте алуминиев лист или друг предмет между плочите и нагряващия елемент.
- Никога не притопляйте и не гответе, докато грилът е отворен.
- Никога не загрявайте уреда без плочите за готвене.

Съвети/информация

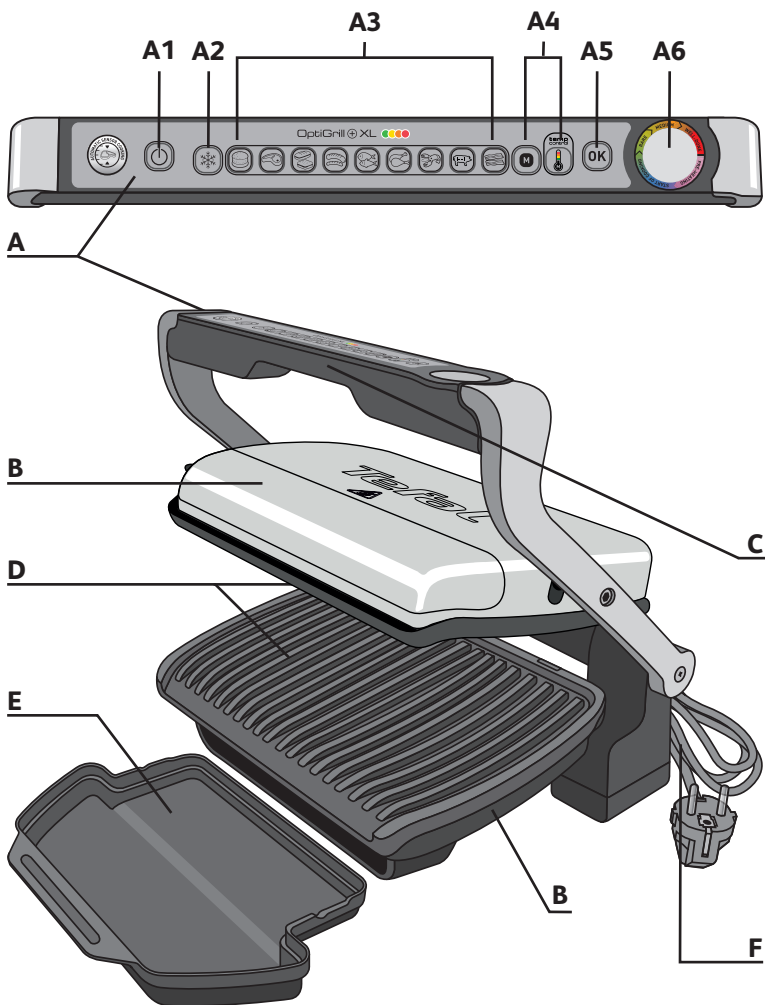
- Благодарим Ви, че сте закупили този уред, предназначен само за домашна употреба.
- В името на Вашата безопасност, този уред отговаря на приложимите стандарти и регулации - Директива за ниско напрежение - Електромагнитна съвместимост - Околна среда - Материали в контакт с храна.
- През първите минути на първото ползване може да се появят лека миризма и малко дим.
- Нашата компания има политика за постоянно изследване и развиване и може да модифицира тези продукти без предизвестие.
- Не консумирайте хранителни продукти, които са били в контакт с частите, обозначени с логото .
- Ако храната е прекалено гъста, системата за безопасност ще спре работата на уреда.
- Уредът не може да се почиства. Ако е много мръсен, изчакайте да изстине докрай и изтъркайте със суха кърпа.

Околна среда



Защитата на околната среда е преди всичко!

- ❶ Вашият уред съдържа ценни материали, които могат да се извлекат или рециклират.
- ➡ Оставете го в местен пункт за събиране на полезни отпадъци.



Описание

A Контролен панел	A4 Ръчен режим "4 температурни настройки" Вижте конкретното ръководство за бърз старт.	C Дръжка
A1 Бутон за включване/ изключване	A5 Бутон ОК	D Плоча за готвене
A2 Режим за замразена храна	A6 Индикатор за ниво на готвене или температура	E Тавичка за оттичане
A3 Автоматични програми за готвене	B Корпус	F Захранващ кабел

Цвятно ръководство на индикатора за ниво на готвене

предварително нагряване



МИГАНЕ В ЛИЛАВО
Изчакайте.



НЕПРЕКЪСНАТО ЛИЛАВО
Край на предварително
нагряване
Можете да сложите
храната.

начало на готвене



СИНЬО
Начало на готвене.



ЗЕЛЕНО
По време на началото на цикъла
за готвене ще се чуе звуков сигнал,
който известява потребителя, че
програмата за готвене "Алангле" се
подготвя за начало.

поддържане на топлина
"30' приблизително"

готвене - готово за ядене



ЖЪЛТО
Готвене "алангле".



ОРАНЖЕВО
"Средно" сготвяне.



ЧЕРВЕНО
"Добре" сготвяно.
Край на готвенето.



МИГАНЕ В ЧЕРВЕНО
Край на готвене до "добре"
сготвяно.



НЕПРЕКЪСНАТО ЗЕЛЕНО
Ръчната функция е избрана или
активирана автоматично, вижте
"Ръководство за отстраняване на
неизправности стр. 213".



МИГАНЕ В БЯЛО
Неизправност на продукта
Вижте "Ръководство за отстраняване на
неизправности".
Свържете се с отдела за поддръжка на
клиентите

Ръководство за програми за готвене



Бургер



Риба



Бекон



Червено месо



Птиче месо



Ръчен режим:



Панини/сандвич



Морски дарове



Наденици/агнешко

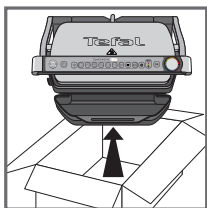


Свинско



Традиционен грил за ръчна работа с 4
различни настройки на температурата (от
110°C до 285°C)

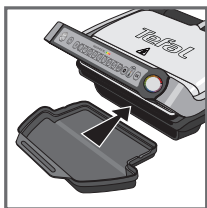
1 Подготовка



1



2

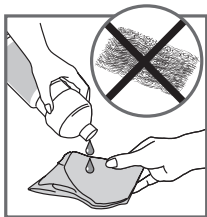


3

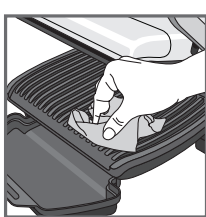


4

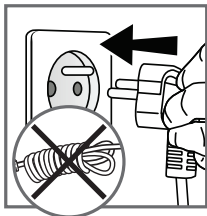
2 Предварително нагряване



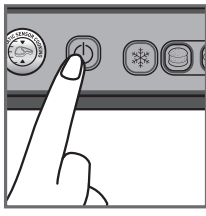
5



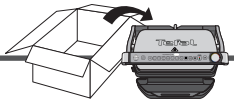
6



7



8



1 Отстранете всички опаковъчни материали, стикери и аксесоари от вътрешната и от външната страна на уреда. Цветният стикер на индикатора за ниво на готвене може да е променен в зависимост от езика. Можете да го смените със стикера от вътрешната страна на опаковката.

2 Преди първата употреба почистете добре плочите с топла вода и малко препарат за съдове, изплакнете и подсушете добре.

3-4 Поставете вадещата се тавичка за оттичане отпред на уреда.



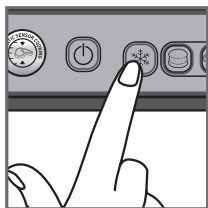
5 За най-добри резултати можете да избършете плочите за готвене с кухненска хартия, потопена в малко готварско олио, за да подобрите работата на незалепващото покритие.

6 Отстранете излишното олио с чиста кухненска хартия.

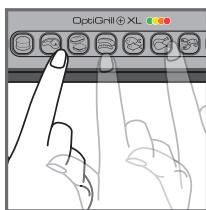
7 Уверете се, че долната плоча за готвене и горната плоча за готвене са поставени правилно в продукта, преди да започне фазата на предварително нагряване. Свържете уреда към електрически контакт. (Имайте предвид, че кабелът трябва да бъде развит докрай.)

8 Натиснете бутона за вкл./изкл.

Внимание: Уверете се, че между плочите няма храна.



9



10

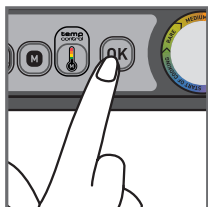
9 Ако храната, която желаете да готвите, е замразена, натиснете бутона "замразена храна".

10 Изберете подходящия режим за готвене в зависимост от това какъв вид храна искате да готвите.

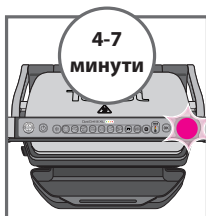
Съвет, особено за месо: резултатите от готвенето с предварително настроените програми може да варират в зависимост от произхода, начина на рязане и качеството на храната, която се готви; програмите са зададени и изпробвани с висококачествена храна.

По същата логика при готвене трябва да се има предвид и дебелината на месото; не бива да готвите храни с дебелина над 4 см.

Ако не сте сигурни кой режим за готвене да използвате за други храни, които не са посочени по-горе, моля, вижте страницата "Ръководства за готвене" 214.



11



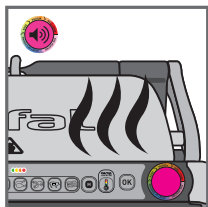
12

11 Натиснете бутона "ОК": уредът започва предварително нагряване, а индикаторът за ниво на готвене мига в лилаво.

Бележка: Ако сте избрали погрешна програма, се върнете на етап 8.

12 Изчакайте 4-7 минути.

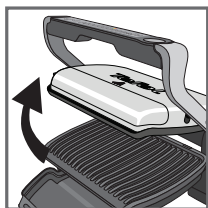
BG



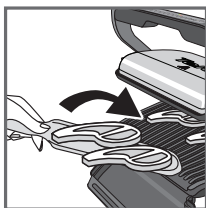
13

13 Чува се звуков сигнал, а индикаторът за готвене спира да мига, когато режимът за предварително нагряване приключи.

Коментари: В края на предварителното нагряване, ако уредът остане затворен, системата за безопасност го изключва.



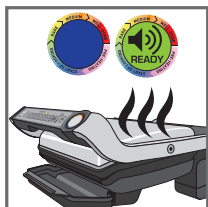
14



15



16



17



18

14-15 След предварителното нагряване уредът е готов за използване.

Отворете грила и поставете храната върху плочата за готвене.

Коментари: ако уредът остане отворен твърде дълго, системата за безопасност ще го изключи автоматично.

16-17 Уредът автоматично настройва цикъла за готвене (време и температура) в зависимост от дебелината и количеството на храната.

Затворете уреда, за да започнете цикъла за готвене. **Бележка за много тънки парчета**

храна: затворете уреда, бутонът "OK" ще замига, а индикаторът ще остане в постоянно лилаво; натиснете "OK", за да се уверите, че уредът разпознава храната и че цикълът за готвене започва. Индикаторът за ниво на готвене светва в синьо, след което в зелено, за да посочи, че готвенето е в процес (за най-добри резултати не отваряйте и не местете храната по време на процеса за готвене).

По време на процеса за готвене при всеки етап на готвене се чува звуков сигнал, който предупреждава потребителя, че е достигнато ниво на готвене (например алангле/жълто).

18 В зависимост от степента на готвене, индикаторната лампичка сменя цвета си. Когато индикаторната лампичка е жълта и се чуе звуков сигнал, храната е алангле, когато индикаторната лампичка е оранжева и се чуе звуков сигнал, храната е средно сготвена, а когато индикаторната лампичка е червена, храната е сготвена добре.

Бележка: ако обичате месото си съвсем алангле, извадете месото, когато индикаторът за ниво на готвене светне в зелено.

Моля, имайте предвид, че особено при месото е нормално резултатът от готвенето да варира в зависимост от вида, качеството и произхода на храната.



19



20

19-20 Когато цветът, отговарящ на Вашия избор на ниво на готвене се появи и чуете звуков сигнал, отворете уреда и извадете храната.

21 Затворете уреда. Контролният панел ще светне и ще влезе в режим "избор на програма".

Коментар: системата за безопасност ще изключи уреда автоматично, ако не бъде избрана програма.



21

Поредни готвения

Ако желаете да готвите по-големи количества храна, задайте температурата на уреда отново (вижте раздел 2. "Предварително нагряване", като започнете от точка 9), дори ако готвите същия вид храна или на същата програма.

Как да сготвите друга партия храна:

След като приключите с първата партия храна:

1. Уверете се, че уредът е затворен и в него няма храна.
2. Изберете подходящия режим/програма за готвене (тази стъпка е необходима, дори ако желаете да изберете същия режим на готвене като за предишната партия храна).
3. Натиснете бутона "ОК": уредът започва предварително нагряване. Предварителното нагряване се показва от индикатора за ниво на готвене, който мига в лилаво.
4. Предварителното нагряване е готово, когато се чуе звуков сигнал и индикаторът за ниво на готвене спре да мига в лилаво.
5. След предварителното нагряване уредът е готов за използване. Отворете грила и поставете храната в уреда.

Важно:

- Моля, имайте предвид, че предварителното нагряване е необходимо за всяка нова партия храна за готвене.

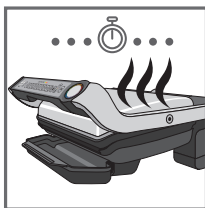
Не забравяйте: преди да активирате предварителното нагряване се уверете, че уредът е затворен и в него няма остатъци от храна.

- След това изчакайте предварителното нагряване да приключи, преди да отворите грила и да поставите храната вътре.

Бележка: ако новият цикъл на предварително нагряване се активира незабавно след края на предишния цикъл, времето за предварително нагряване ще бъде съкратено.



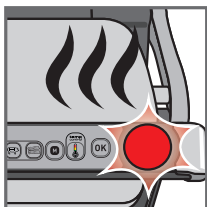
22



23



24



25

22-23-24

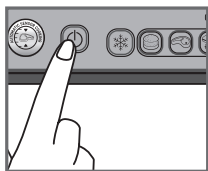
Ако искате да готвите храна за различни лични вкусове, отворете грила и извадете храната, когато достигне желаното ниво, след което затворете грила и продължете да готвите останалата храна. Програмата ще продължи своя цикъл на готвене, докато достигне ниво "добре сготвено".

25 Функция за поддържане на топлина

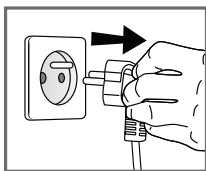
Веднъж щом бъде достигнато ниво "добре сготвено", готвенето приключва, уредът автоматично ще премине на настройка за запазване на топлина, индикаторът за ниво на готвене автоматично ще стане червен и ще се чува звуков сигнал на всеки 20 секунди. Ако на грила бъде оставена храна, тя ще продължи да се готви, докато плочите за готвене изстиват. Можете да спрете звуковия сигнал, като натиснете бутона "OK".

Коментар: системата за безопасност ще изключи уреда автоматично след определен период от време.

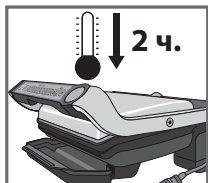
5 Почистване и поддръжка



26



27



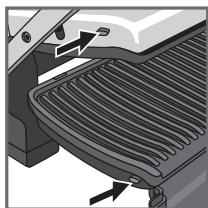
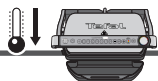
28

26 Натиснете бутона за вкл/изкл, за да изключите уреда.

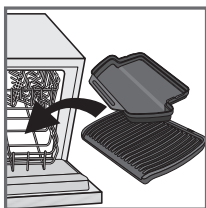
27 Извадете щепсела на уреда от контакта.

28 Оставете да изстине най-малко 2 часа.

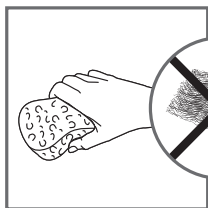
За да избегнете случайни изгаряния, оставете грила да изстине добре, преди да го почиствате.



29



30



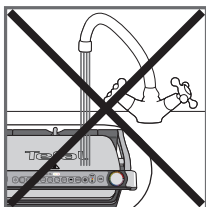
31



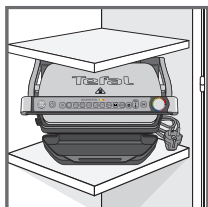
32



33



34



35

29 Преди почистване отключете и отстранете плочите, за да избегнете повреждане на повърхността за готвене. Тавата за оттичане и плочите за готвене могат да се мият в съдомиялна машина.

30 Уредът и кабелът му не могат да се поставят в съдомиялна машина. Нагряващите елементи, видимите и достъпните части не бива да се почистват след отстраняване на плочите. Ако са много мръсни, изчакайте уреда да изстине напълно и ги почистете със суха кърпа. Ако не желаете да ги почиствате в съдомиялна машина, можете да използвате топла вода и малко течен препарат за съдове, за да почистите плочите за готвене, след което ги изплакнете обилно, за да премахнете всякакви остатъци. Подсушете добре с хартиена кърпа.

31-32 Не използвайте метални четки или абразивни препарати за почистване на никоя част от грила; използвайте само найлонови или неметални гъби за почистване.

Изпразнете тавата за оттичане и я измийте в топла вода с малко течен препарат за съдове, после подсушете добре с хартиена кърпа.

33 За да почистите капака на грила го избършете с топла, влажна гъба и подсушете със суха, мека кърпа.

34 Не потапяйте корпуса на грила във вода или други течности.

35 Винаги се грижете грилът да е чист и сух, преди да го прибирате за съхранение. Всякакво друго сервизно обслужване трябва да се извършва от упълномощен сервизен представител.

Ръководство за отстраняване на неизправности

Проблем	Причина	Решение
Бутонът  мига + Индикаторната лампичка  свети постоянно в зелено + Бутонът  мига + Бутонът  свети постоянно	Включването на уреда или стартирането на автоматичен цикъл за готвене с храна и без предварително нагряване на плочите (ръчният режим се активира автоматично).	2 възможни опции - Изберете настройката за температура, като натиснете бутона  и след това натиснете OK. Оставете да се готви, но трябва да наблюдавате готвенето (ръчен режим). - спрете уреда, извадете храната, затворете уреда добре, препрограмирайте уреда и изчакайте до края на предварителното нагряване.
Уредът спира по време на цикъла за предварително нагряване или готвене.	- Уредът е оставен отворен за твърде дълго по време на готвене. - Уредът е оставен да бездейства твърде дълго след края на затоплянето или поддържането на топлина.	Откачете уреда от контакта и го оставете 2-3 минути, след това рестартирайте процеса. Следващия път, когато използвате уреда, се уверете, че го отваряте и затваряте бързо за най-добри резултати от готвенето. Ако проблемът не се реши, се свържете с местния отдел за поддръжка на клиентите на Tefal.
 Индикаторната лампичка ще мига в бяло + Бутонът  /  /  /  мига + Прекъснати звукови сигнали	- 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.
Уредът вече не издава звукови сигнали.		
 Индикаторната лампичка ще мига в бяло + Бутонът  мига + Непрекъснат звуков сигнал	Грешка на уреда.	Откачете уреда и се свържете с отдела за поддръжка на клиенти.
След предварителното нагряване поставих храната вътре и затворих уреда,  но индикаторната лампичка остава лилава и готвенето не започва.	- Размерът на храната в уреда е над 4 cm. - Грилет не е отворен докрай при поставянето на храната вътре. - Уредът не засича храната вътре. Количеството храна не е достатъчно, "OK" мига.	- Размерът на храната не бива да надвишава 4 cm. - Отворете грила докрай и го затворете отново. - Потвърдете активиране на готвенето, като натиснете бутона .
Уредът ще се активира в ръчен режим +  Индикаторната лампичка ще мига в червено. + Бутоните ,  и  светят постоянно	Времето за предварително нагряване е прекъснато.	- Наблюдавайте готвенето периодично (при използване на ръчен режим). Или - Спрете грила, извадете храната, затворете грила, изберете новата програма за готвене, която искате да използвате, и изчакайте цикъла на предварително нагряване да приключи.

BG

Ръководство за готвене (автоматични програми)

Специална програма	Цвятен индикатор за ниво на готвене		
			
 Червено месо	Алангле	Средно	Добре сготвено
 Бургер	Алангле	Средно	Добре сготвен
 Панини/сандвич	Леко сготвено	Потъмняло	Хрупкаво
 Риба	Леко сготвена	Средно	Добре сготвена
 Птиче месо			Напълно сготвено
 Наденици/агнешко			Напълно сготвено
 Свинско			Напълно сготвено
 Бекон	Леко сготвен	Добре сготвен	
 Морски дарове		Средно	Добре сготвени

Съвети: ако искате месото да е съвсем алангле (синя степен), можете да използвате 

Ръководство за готвене (включително ръчен режим)

Храна		Програма за готвене	Ниво на готвене		
			 алангле	 средно	 добре сготвено
Хляб	Филии хляб, сандвичи тип "тост"				
	Бургер: (след предварително готвене на месото)				
Месо и птиче месо	Агнешко (обезкостено)				
	Резен шунка за готвене				
	Замразени пилешки хапки 				
	Мариновани пилешки гърди				
	Свинско филе (обезкостено), свинско шкембе				
	Патешки гърди				
	Риба	Цяла пъстърва			
Стек от риба-тон					
Кралски скариди (с и без черупките)					
Скариди без черупки					
Скариди					
Ръчен режим	Зеленчуци и плодове на грил (трябва да са нарязани по един и същи начин и с една и съща дебелина)		4 различни настройки на температурата		

За замразена храна изберете , преди да изберете програма.

VARNOSTNA NAVODILA

POMEMBNI VARNOSTNI UKREPI

Uporabite smernice za vzdrževanje in uprabo aparata: za vašo varnost, preberite vse prehode z navodili za uporabo, vključno z ustreznimi piktogrami.

- Naprava je namenjena samo za domačo uporabo. Vaš aparat ni bil predviden za uporabo pod naslednjimi pogoji, ki niso zajeti v garanciji:
 - kuhinjsko osebje v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih;
 - počitniške hiše;
 - s strani gostov v hotelih, motelih in drugih namestitvenih objektih;
 - objektov za nočitev z zajtrkom.
- Pred prvo uporabo odstranite ves embalažni material, nalepke in dodatke znotraj in zunaj naprave.
- Te naprave ne smejo uporabljati osebe (vključno z otroki), ki imajo zmanjšane fizične, senzorične ali duševne zmogljivosti ter nimajo dovolj izkušenj ali znanja, razen če jih pri uporabi naprave nadzorujejo in usmerjajo osebe, odgovorne za njihovo varnost. Otroke je treba nadzirati, da se z napravo ne bodo igrali in jo ne uporabljali kot igračo.
- Tisto napravo lahko uporabljajo otroci v starosti od 8 let in starejši in osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe ki nimajo izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali so dobili navodila glede uporabe na varen način in razumejo tveganja povezana z uporabo. Čiščenje in vzdrževanje ne smejo opravljati otroci, razen, če so starejši od 8 let in so pod nadzorom.
- Napravo in njen napajalni kabel držite izven dosega otrok mlajših od 8 let.
- Naprave nikoli ne pustite priključene na električno omrežje ko ni v uporabi.
-  Ko naprava deluje dostopne površine lahko postanejo zelo vroče. Nikoli se ne dotikajte vroče površine naprave.
- Ta naprava ni namenjena uporabi z zunanjim časovnikom prek zunanje stikalne ure ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Popolnoma odvijte napajalni kabel pred priključitvijo naprave.

- Če se električni kabel poškoduje, da se izognete nevarnosti, ga mora nadomestiti proizvajalec ali usposobljena oseba.
- Ne uporabljajte podaljška. Če sprejmete odgovornost za to, uporabite samo podaljšek ki je v dobrem stanju, ki ima povezavo z ozemljitvi in je primeren za napravo te napetosti. Sprejmite vse potrebne ukrepe da se prepreči da kdorkoli naleti na podaljšek.
- Napravo vedno povežite na ozemljeni stenski priključek.
- Poskrbite da je napajalna mreža združljiva z močjo in napetostjo navedenimi na dnu naprave.
- Za čiščenje kuhalnih plošč uporabite gobico, toplo vodo in čistilo za pomivanje posode.
- Enoto, napajalni kabel in vtikač ne potaplajte v vodo ali druge tekočine.

OPOZORILO: Ne grejte ali predgrejte brez določitve 2 plošče v notranjosti žara.

Narediti

- Pazljivo preberite navodila za uporabo, skupna za več različic, odvisno od opreme, ki ste jih dobili z napravo, in poskrbite da so na doseg roke.
- Če se zgodi nesreča, opeklino takoj sprati s hladno vodo, in če je potrebno, poiskati zdravniško pomoč.
- Pred prvo uporabo operite ploščo (odvisno od modela) vlijte malo jedilnega olja na ploščo in obrišite z mehko krpo ali papirnato brisačo.
- Namestite napajalni kabel previdno, ne glede na to ali uporabljate podaljšek ali ne, tako da se gostje lahko prosto gibljejo okoli mize brez spotikanja nad kablji.
- Pare od pečenja so lahko nevarne za živali, še posebej za živali katere majo občutljiv dihalni sistem, kot so ptice. Lastnike ptic svetujemo da jih drže izven območja za peko.
- Napravo vedno držite izven dosega otrok.
- Pred uporabo se prepričajte da sta obe strani plošč čisti.
- Da bi preprečili poškodbe na plošči, jih uporabljajte samo na napravi za katero so načrtovani (na primer jih ne dajte v pečico, gorilnik plina ali na električno kuhhalno ploščo, itd).
- Prepričajte se da so plošča ali rešetke stabilne, dobro nameščena in ustrezno pritrjene na napravo. Uporabljajte samo plošče ki so priložene z napravo ali so kupljene pri pooblaščenem servisnem centru.
- Za obračanje hrane vedno uporabljajte leseno ali plastično lopatico, da ne bi poškodovali ploščo za pečenje.
- Uporabljajte samo dele ki so priloženi z napravo ali so kupljene pri pooblaščenem servisnem centru. Jih ne uporabljajte za druge naprave ali namene.

Ne narediti

- Naprave ne uporabljajte na prostem.
- Napravo nikoli ne zapustite brez nadzora, ko je priključen na električno omrežje ali je v uporabi.
- Da bi preprečili pregrevanje, jo ne postavite v kot ali ob steno.
- Naprave nikoli ne pustite neposredno na občutljivo površino (steklo mize, prt, lakirano pohištvo, itd) ali na mehko površino kot je papirnata brisača.
- Naprave nikoli ne pustite v omarici pritrjeni na steno, na polici ali v bližini vnetljivih materialov kot so rolete, zavese ali tapete.
- Nikoli ne postavljajte napravo na ali v bližini vročih površin. Napajalni kabel ne sme biti blizu ali v stiku z vročimi komponentami enote blizu vira toplote ali počivati na ostrih robovih.
- Ne dajte posode na površino naprave.
- Nikoli ne kosite hrano neposredno na ploščah.
- Ne uporabljajte kovinske čistilne gobice, jedke žične volne ali ostra rezila, saj s tem lahko poškodujete premaz proti prijemanju.
- Naprave ne premikajte med uporabo.
- Ne prenašajte napravo za ročaj ali za kovinske žice.
- Nikoli ne uporabljajte aparata ko je prazen.
- Ne uporabljajte aluminijasto folijo ali podobnega materiala med ploščo in hrano katera se peče.
- Ne odstranite pladenj za zbiranje maščobe med pečenjem. Če se pladenj za zbiranje maščobe napolni med pečenjem: pustite da se naprava ohladi, preden ga praznite.
- Ne postavljajte ploščo za pečenje na krku površino in jo ne potaplajte v vodo.
- Da se ohrani premaz proti prijemanja, se izogibajte pretiranemu pregrevanju prazne naprave.
- Z ploščami se nikoli ne sme ravnati ko so vroče.
- Ne pecite hrane v aluminijasti foliji.
- Da bi se izognili poškodbam izdelka, na tej napravi ne uporabljajte metodo flambiranih priprav.
- Ne postavljajte list aluminija ali drugih predmetov med ploščo in grelec.
- Nikoli ne segrevajte ali pecite medtem ko je žar odprt.
- Naprave nikoli ne segrevajte brez plošč za pečenje.

Nasveti/informacije

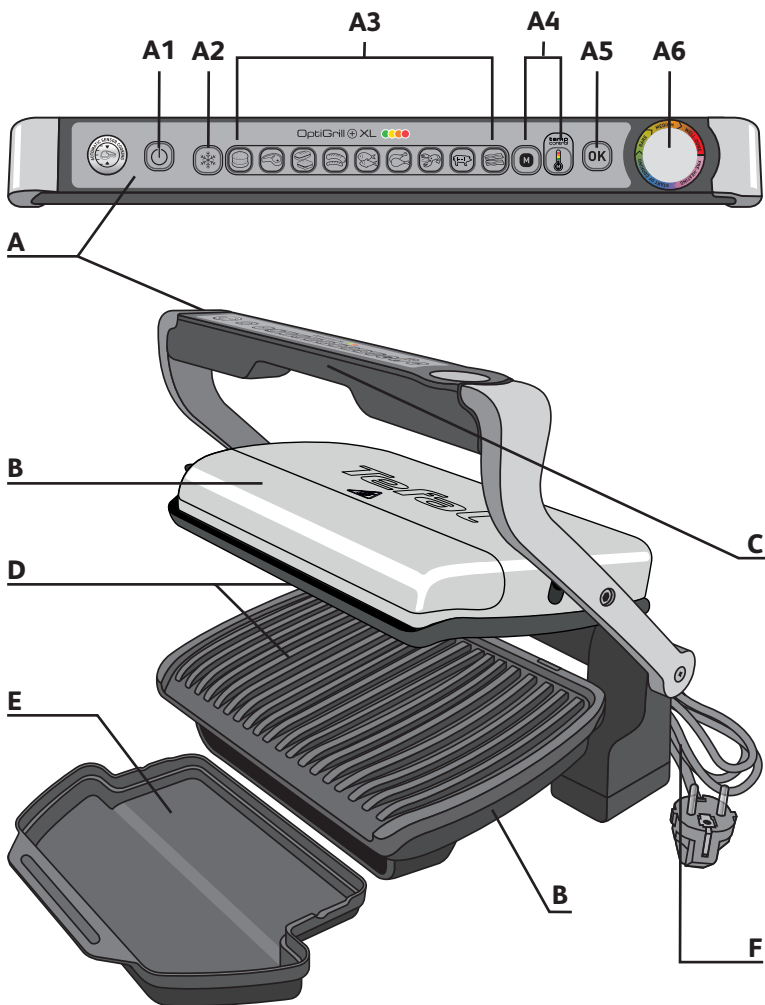
- Zahvaljujemo se vam za nakup tiste naprave ki je namenjena samo za domačo uporabo.
- Za vašo varnost, ta naprava ustreza vsem standardom in predpisom - nizke napetosti, elektromagnetne združljivosti, materialov primernih za stik z hrano.
- Pri prvi uporabi se lahko za nekaj minut pojavi rahel vonj in nekaj dima.
- Naše podjetje ima politiko nenehnih raziskav in razvoja in lahko spremeni te izdelke brez predhodnega obvestila.
- Ne uživajte hrane ki prihaja v stik z deli označeni z logotipom .
- Če je hrana predebel, varnostni sistem preprečuje delovanje naprave.
- Grelec ni potrebno čistiti. Če je res umazan, pustite da se ohladi, in ga obrišite s suho krpo.

Okolje



Bodite pozorni na zaščito okolja!

- ① Naprava vsebuje dragocene materiale ki jih je mogoče predelati ali reciklirati.
- ➔ Napravo pustite na lokalni objekt za zbiranje tovrstnih odpadkov.



Opis

- | | | |
|---|---|--------------------------------------|
| A Nadzorna plošča | A4 Ročni način "4 nastavitve temperature
Glejte ločen Vodič za hiter začetek. | C Ročaj |
| A1 Gumb za vklop/
izklop | A5 Gumb OK (V redu) | D Plošče za
pečenje |
| A2 Način za zamrznjeno
hrano | A6 Indikator nivoja pečenja ali temperature | E Zbirni pladnej
za sokove |
| A3 Programi za
avtomatsko pečenje | B Telo | F Napajalni kabel |

Indikator stopnje pečenja v barvah

predgretje



VIJOLIČNO UTRIPA
Počakajte.



VIJOLIČNO SVETI
Konec predgretja
Lahko daste hrano.

začetek pečenja



PLAVO
Začetek pečenja.



ZELENO
V začetku cikla pečenja se oglasi
pisk da opozori uporabnika da
je program za pečenje "Sirovo"
pripravljen za začetek.
ohranjanje toplote
Okrog »30«

peka - pripravljeno za prehrano



RUMENO
»Surova« peka.



ORANŽNA
»Srednja« peka.



RDEČE
»Skozi« pečeno.
Konec pečenja.



RDEČE UTRIPA
Konec pečenja »skozi« pečeno.



ZELENO SVETI
Izbrana ročna funkcija ali aktiviran
samodejni program. Glejte »Vodnik za odpravljanje težav«
odpravljanje težav na strani 227».



BELO UTRIPA
Okvara naprave

Vodnik po programih za pečenje



Hamburger



Riba



Slanina



Rdeče meso



Perutnina



Ročni način:



Pecivo/sendvič



Morski sadeži



Tradicionalni žar s 4 različnih nastavitvev
temperatur (110 °C do 285 °C)

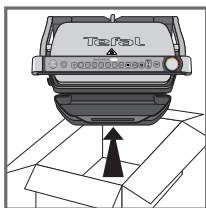


Klobasa/jagnjetina



Svinjina

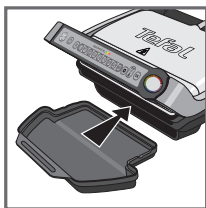
1 Priprava



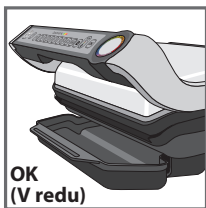
1



2

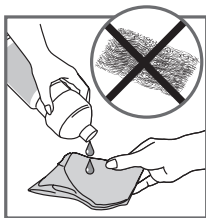


3



4

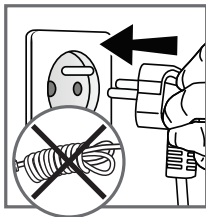
2 Predgrevanje



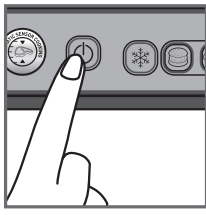
5



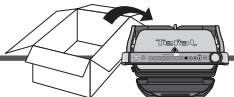
6



7



8



1 Pred prvo uporabo odstranite ves embalažni material, nalepke in dodatke znotraj in zunaj naprave. Etiketna indikatorja v barvah se lahko spremeni odvisno od jezika. Lahko ga zmenite z tistim znotraj embalaže.

2 Pred prvo uporabo temeljito očistite plošče s toplo vodo in malo detergenta za pomivanje posode, sperite in osušite.

3-4 Nastavite izmenljivi pladenj za zbiranje maščob na sprednji strani izdelka.



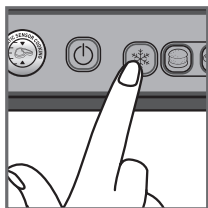
5 Za najboljše rezultate lahko obrišete ploščo za pečenje s papirnato brisačo, namočeno v malo jedilnega olja, da bi izboljšali premaza proti oprijemu.

6 Odstranite odvečno olje s čisto kuhinjsko papirnato brisačo.

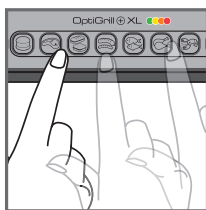
7 Pred začetkom faze predgrevanja zagotovite da sta zgornja in spodnja plošča za pečenje pravilno nameščeni v napravi. Priključite vtičnik na vtičnico. (opomba: kabel mora biti popolnoma odvit).

8 Pritisnite gumb za vklop/izklop.

Pozor: Prepričajte se da med ploščami ni hrane



9



10

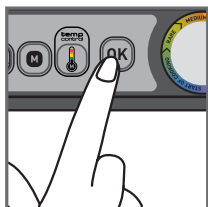
9 Če je hrana ki jo želite speči zamrznjena, najprej pritisnite ustrezen gumb.

10 Izberite ustrezen način pečenja glede na vrsto hrane ki jo želite peči.

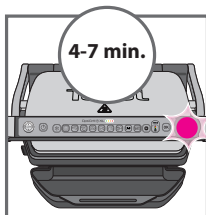
Nasveti, zlasti za meso: rezultati pečenja za vnaprej določene programe se lahko razlikujejo glede na izvor, način rezanja in kakovost hrane katera se peče. Programi so določeni in preizkušeni za hrano dobre kakovosti.

Podobno, pri pečenju je treba upoštevati debelino mesa. Ne bi smeli peči meso debeline večje od 4 cm.

Če niste prepričani glede tega kateri način pečenja uporabiti za drugo hrano katera ni na zgornjem seznamu, pogledjte "Vodniki za pečenje" na strani 228.



11



12

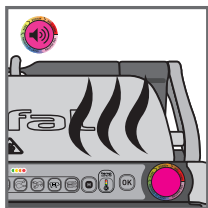
11 Pritisnite gumb "OK": naprava začne z predgretjem in indikator utripa vijolično.

NB: Če ste izbrali napačen program, se vrnite na nivo 8.

12 Počakajte 4-7 minut.

13 Sliši se zvočni signal in indikator nivoja preneha utripati vijolično. Način predgretja je končan.

Komentarji: Če po zaključku predgretja naprava ostane zaprta, varnostni sistem izklopi napravo.

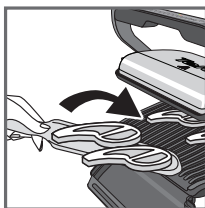


13

SL



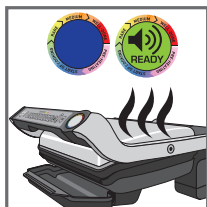
14



15



16



17



18

14-15 Po predgrevanju je naprava pripravljena za uporabo.

Odprite žar in dajte hrano na plošče za pečenje

Komentarji: če naprava ostane predolgo odprta, varnostni sistem samodejno izklopi napravo.

16-17 Naprava samodejno prilagodi cikel pečenja (čas in temperaturo) v skladu z debelino in količino hrane.

Zaprte napravo za zagon cikla kose pečenja. **Opomba zelo tanke kose hrane:** Zaprite napravo. Gumb "OK" (V redu) in "vijolična" lučka utripa.

Pritisnite gumb "OK" (V redu) da se zagotovi da naprava prepozna hrano in začne cikel. Indikator nivoja se spremeni v moder, nato pa v zeleno, kar pomeni da je peka v teku (za najboljše rezultate ne odpirajte ali premikajte hrane med postopkom peke).

Med pečenjem se na vsaki stopnji oglasi pisk kateri opozori uporabnika da je dosežen določeni nivo pečenja (npr. surovo/rumeno).

18 Indikator nivoja spremeni barvo glede na stopnjo pečenja. Ko je indikator nivoja rumen in se oglasi zvočni signal, hrana je surova, ko je indikator nivoja oranžen in se oglasi zvočni signal, hrana je srednja, in ko je indikator nivoja rdeč in se oglasi zvočni signal, hrana je dobro pečena.

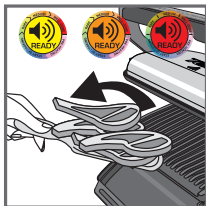
Na primer: če imate radi meso zelo surovo, ga odstranite ko indikator nivoja postane zelen.

Imejte v mislih da je, zlasti v smislu mesa, normalno da se pecilni rezultat spreminja glede na vrsto, kakovost in izvor hrane.

3 Pečenje



19



20

19-20 Ko nastane barva ki vam ustreza glede na nivo peke in se oglasi zvočni signal, odprite napravo in odstranite hrano.

21 Zaprite napravo. Nadzorna plošča zasveti in nastavi način "izbor programa".

Komentar: če ne izberete program varnostni sistem samodejno izklopi napravo.



21

Kontinuirano pečenje

Če bi radi pekli velike količine ponovno določite temperaturo pečenja (glejte poglavje 2. "Predgretje", ki se začne na točki 9) čeprav je ista vrsta pečene hrane ali je isti program.

Kako pečemo naslednji zaporedje hrane:

Po prvem zaporedju hrane:

1. Poskrbite da je naprava zaprta in da v notranjosti ni ostankov hrane.
2. Izberite ustrezen način/program (ta korak je potreben tudi če ste se odločili za isti način pečenja kateri ste uporabili za preteklo zaporedje hrane).
3. Pritisnite gumb "OK" (V redu): naprava začne predgretje. Predgretje je označeno z indikator nivoja pečenja kateri utripa vijolično.
4. Predgrevanje se konča ko se sliši glasen pisk, indikator nivoja pečenja preneha utripati vijolično.
5. Po predgrevanju je naprava pripravljena za uporabo. Odprite poklopec žara in dajte hrano na plošče za pečenje

Pomembno:

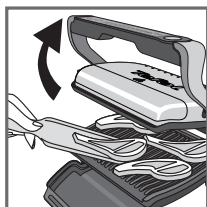
Upoštevajte da je predgrevanje potrebno za vsako novo peko hrane.

Opomnik: pred predgretjem, poskrbite da je naprava zaprta in da v notranjosti ni ostankov hrane.

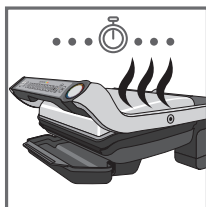
- Nato počakajte do konca predgretja, preden odprete žar in vstavite hrano na plošče.

Opomba: če se nov cikel predgrevanja aktivira takoj po koncu prejšnjega ciklusa, se čas predgretja skrajša.

SL



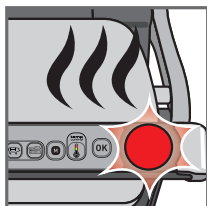
22



23



24



25

22-23-24

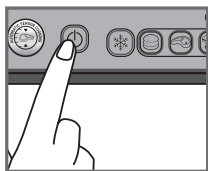
Če želite peči hrano na različne nivoje osebnega okusa, odprite žar in odstranite hrano ko doseže želeni nivo, nato pa zaprite žar in še pecite preostalo hrano. Program bo nadaljeval svoj cikel pečenja dokler ne doseže nivo "skozi pečeno".

25 Funkcija ohranjanja toplote

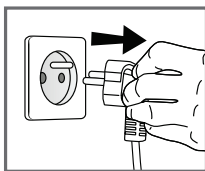
Ko je hrana dobro pečena, se pečenje ustavi in enota samodejno preklopi na ohranjanje toplote, indikator nivoja pečenja samodejno zasveti rdeče in vsakih 20 sekund oglasi pisk. Če hrana ostane na žaru se še naprej peče, dokler se žarni plošči ne ohladita. Delovanje naprave lahko ustavite kadarkoli s pritiskom na gumb "OK" (V redu).

Komentar: varnostni sistem po določenem času samodejno izklopi napravo.

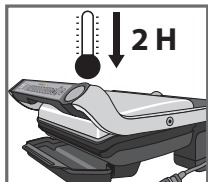
5 Čiščenje in vzdrževanje



26



27



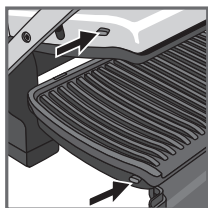
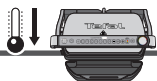
28

26 Pritisnite gumb ON/OFF za vklop naprave.

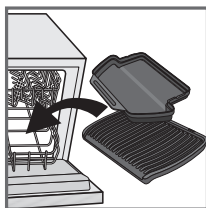
27 Napravo izklopite iz električne vtičnice.

28 Pustite napravo da se ohladi za vsaj 2 uri.

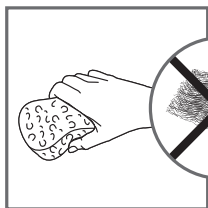
Da bi preprečili nenamerne opekline, pustite najprej, da se naprava ohladi, šele potem pričnite s čiščenjem.



29



30



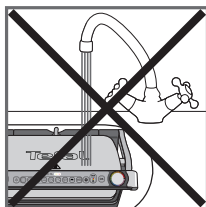
31



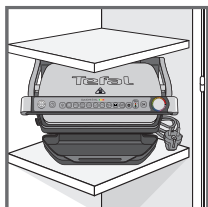
32



33



34



35

29 Pred čiščenjem odblokirajte in odstranite plošče, da preprečite škode na ploščah. Pladenj za zbiranje tekočine in plošče za pečenje lahko perete v pomivalnem stroju.

30 Naprava in njegov kabel se ne smejo prati v pomivalnem stroju. Po odstranitvi plošč ni potrebno čistiti vidne in dostopne dele naprave. Če sta res umazana, počakajte da se naprava ohladi in jih obrišite s suho krpo. Če ih ne želite prati v pomivalnem stroju, plošče za pečenje lahko operete z toplo vodo in malo detergenta za pranje posode, nato pa temeljito sperite da odstranite umazanijo. Temeljito osušite s papirnato brisačo.

31-32 Ne uporabljajte kovinskih čistilnih gob, jeklene volne ali abrazivna čistila za kateri koli del naprave. Uporabljajte le najlonske ali nekovinske čistilne gobice.

Izpraznite pladenj za zbiranje tekočine in ga operite v topli vodi z malo detergenta za pomivanje posode, nato pa temeljito osušite s papirnato brisačo.

33 Poklopec žara obrišite z vlažno gobo in ga osušite z mehko in suho krpo.

34 Ne potaplajte naprave v vodo ali katerokoli drugo tekočino.

35 Pred shranjevanjem se vedno prepričajte da je žar čist in suh. Vsako servisiranje je treba izvajati pooblaščenim serviser.

Vodnik za odpravljanje težav

Težava	Vzrok	Rešitev
Gumb  utripa +  Indikator sveti zeleno + Gumb  utripa + Gumb  sveti	Vklop naprave ali samodejno aktiviranje cikla pečenja hrane brez predhodnega predgretja plošč (samodejno se aktivira ročni način).	2 možnosti: - Izberite nastavitev temperature s pritiskom na gumb  in nato pritisnite OK (V rеду). Pustite da se peče, ampak nadzirite pečenje (ročni način). - Ustavi delovanje naprave, odstranite hrano, dobro zaprite napravo, izberite program in počakajte da konča predgrevanje.
Naprava se ustavi med ciklom predogrevanja ali pečenja.	- Naprava je med pečenjem bila dolgo odprta. - 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 belo +  /  /  /  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.
Enota ne oglaši zvočni signal.		
 Svetlobni indikator utripa belo + Gumb  utripa + Stalni pisk	Okvara naprave.	Odklopite napravo in se posvetujte s servisno službo.
Hrana se po predgretju nastavi na plošče in je žar zaprt,  vendar je lučka še vijolična in peka ne zažene.	Hrana v napravi je debelejša od 4 cm.	Hrana v napravi ne sme presežati 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. Ni vstavljeno dovolj hrane, "OK" (V rеду) utripa.	Potrdite začetek pečenja s pritiskom na gumb .
Naprava se aktivira v ročnem načinu. +  Svetlobni indikator utripa rdeče. + gumbi ,  i  svetijo	Prekratek čas predgretja.	- Redno spremljajte pečenje (za uporabo v ročnem načinu). - Ali - Vstavite žar, odstranite hrano, zaprite žar, izberite nov program pečenja po želji, in počakajte na celoten cikel pregrevanja.

Vodnik za peko (avtomatskih programov)

Namenski program	Indikator nivoja pečenja v barvah		
Rdeče meso	Surovo	Srednje	Skozi pečeno
Hamburger	Surovo	Srednje	Skozi pečeno
Pecivo/sendvič	Rahlo pečeno	Zapečeno	Hrustljivo
Riba	Rahlo pečeno	Srednje	Skozi pečeno
Perutnina			Popolnoma pečeno
Klobasa/jagnjetina			Popolnoma pečeno
Svinjina			Popolnoma pečeno
Slanina	Rahlo pečeno	Skozi pečeno	
Morski sadeži		Srednje	Skozi pečeno

Nasvet: če želite da je meso zelo surovo (modro) lahko uporabite

Vodnik za peko (vključno ročni način)

Hrana		Program pečenja	Nivo pečenja		
			 surovo	 srednje	 skozi pečeno
Kruh	Rezine kruha, toast sendviči				
	Hamburger (Po pred peko mesa)				
Meso in perutnina	Jagnjetina (brez kosti)				
	Rezina pršuta kuhanje				
	Zamrznjene piščančje perutničke ❄️				
	Marinirane piščančje prsi				
	Svinjsko meso (brez kosti), svinjski zrezki				
	Puranjih prsi				
Riba	Celoten postrv				
	Zrezek tune				
	Kozice (z in brez lupin)				
	Oluščene kozice				
	Gambas				
Ročni način			4 različne nastavitve temperature		
Glejte ločen Vodič za hiter začetek					

Za zamrznjeno hrano, pritisnite pred izbiro programa.

SIGURNOSNE UPUTE

VAŽNE SIGURNOSNE MJERE OPREZA

Koristite smjernice za održavanje i postavljanje proizvoda: radi vlastite sigurnosti, pročitajte sve odlomke uputa za uporabu, uključujući pripadajuće piktograme.

- Uređaj je namijenjen samo za uporabu u domaćinstvu. Ovaj uređaj nije namijenjen za uporabu u sljedećim primjenama, te jamstvo ne vrijedi za:
 - kuhinje osoblja u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima;
 - vikendicama;
 - od strane gostiju u hotelima, motelima i drugim okruženjima stambenog tipa;
 - objektima za noćenje i doručak.
- Prije prve uporabe uklonite sav ambalažni materijal, naljepnice i pribor unutar i izvan uređaja.
- Ovaj uređaj nije namijenjen za uporabu od strane osoba (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, osim ako im je dala dopuštenje ili ih uputila u korištenje uređaja osoba odgovorna za njihovu sigurnost. Djecu je potrebno nadgledati kako se ne bi igrala s uređajem te kako ga ne bi koristila kao igračku.
- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i starija, kao i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim mogućnostima ili osobe bez iskustva i znanja uz nadzor ili upute vezane za korištenje na siguran način i uz shvaćanje povezanih opasnosti. Poslove čišćenja i održavanja ne smiju obavljati djeca osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- Držite uređaj i kabel za napajanje podalje od dohvata djece mlađe od 8 godina.
- Nikada ne ostavljajte uređaj spojen na napajanje kada nije u uporabi.

-  Dostupne površine mogu biti visoke temperature dok uređaj radi. Nikad ne dodirujte vruće površine uređaja.
- Ovaj uređaj nije namijenjen korištenju u kombinaciji s vanjskim uklopnim satom ili zasebnim sustavom za daljinsko upravljanje.
- Potpuno odmotajte kabel za napajanje prije priključivanja uređaja.
- Ako je električni kabel oštećen mora ga zamijeniti proizvođač ili stručna osoba radi izbjegavanja opasnosti.
- Ne koristite produžni kabel. Ako prihvaćate odgovornost za to, samo koristite produžni kabel koji je u dobrom stanju, koji ima priključak s uzemljenjem i pogodan je za uređaj ovog napona. Poduzmite sve potrebne mjere opreza kako bi se spriječilo da se bilo tko spotakne na produžni kabel.
- Uređaj uvijek priključite u uzemljenu zidnu utičnicu.
- Provjerite je li električno napajanje kompatibilno sa snagom i naponom navedenim na dnu uređaja.
- Za čišćenje ploče za kuhanje koristite spužvu, toplu vodu i sredstvo za pranje posuđa.
- Uređaj, strujni kabel i utikač ne uranjajte u vodu niti druge tekućine.

UPOZORENJE: Nemojte zagrijavati ili predgrijavati bez postavljene 2 ploče za pečenje unutar roštilja.

Učiniti sljedeće

- Pažljivo pročitajte upute, zajedničke za različite inačice, ovisno o dodatnom priboru kojeg ste dobili s uređajem, i držite ih na dohvat ruke.
- Ako dođe do nezgode, opeklinu odmah ispirite hladnom vodom, a ako je potrebno zatražite liječničku pomoć.
- Prije prve uporabe, operite ploču (ovisno o modelu) nalijte malo jestivog ulja na ploču i obrišite mekom krpom ili papirnatim ručnikom.
- Postavite kabel za napajanje pažljivo, bez obzira da li koristite produžni kabel ili ne, tako da se gosti mogu slobodno kretati oko stola bez spoticanja preko kabela.
- Pare od pečenja mogu biti opasne za životinje koje imaju posebno osjetljiv dišni sustav, kao što su ptice. Vlasnike ptica savjetujemo da ih drže podalje od područja za pečenje.
- Uređaj uvijek držite izvan doseg djece.
- Prije uporabe se uvjerite da su obje strane ploče čiste.
- Kako bi se spriječilo oštećenje ploča, koristite ih samo na uređaju za kojeg su dizajnirane (npr, ne stavljajte ih u pećnicu, na plinske plamenike ili električne ploče za kuhanje itd.).
- Osigurajte da ploče ili rešetke budu stabilne, dobro postavljene i odgovarajuće učvršćene na uređaj. Koristite samo ploče i rešetke koje ste dobili s uređajem ili nabavljene od ovlaštenog servisnog centra.

- Uvijek koristite drvenu ili plastičnu lopaticu za okretanje namirnica, kako biste izbjegli oštećivanje ploče za kuhanje.
- Koristite samo ploče i rešetke koje ste dobili s uređajem ili nabavljene od ovlaštenog servisnog centra. Nemojte ih koristiti i za druge uređaje ili namjene.

Nemojte raditi sljedeće

- Ne koristite uređaj na otvorenom.
- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora kada je spojen na napajanje ili je u uporabi.
- Kako bi se spriječilo pregrijavanje, ne postavljajte ga u kut ili uz zid.
- Nikada ne postavljajte uređaj izravno na osjetljivu površinu (stakleni stol, stolnjak, lakirani namještaj, itd.) ili na mekanu površinu, kao što je papinasti ručnik.
- Nikad ne postavljajte uređaj u ormarić pričvršćen na zid, na policu ili pored zapaljivih materijala kao što su rolete, zavjese ili tapete.
- Uređaj nikada ne stavljajte na ili u blizinu vrućih površina. Strujni kabel nikada ne smije biti u blizini ili u dodiru s vrućim dijelovima uređaja, u blizini izvora topline ili oslonjen na oštre rubove.
- Ne stavljajte posude na površinu uređaja za pečenje.
- Nikada nemojte rezati namirnice izravno na pločama.
- Nemojte koristiti metalne spužvice za ribanje, abrazivnu žičanu vunu ili oštre lopatice jer to može oštetiti neprianjajući premaz.
- Ne pomičite uređaj dok radi.
- Ne nosite uređaj za dršku ili metalne žice.
- Nikada ne uključujte prazan uređaj.
- Ne koristite aluminijsku foliju ili slične materijale između ploče i roštilja i jela koje se priprema.
- Nemojte vaditi ladicu za prikupljanje masnoće pri pečenju. Ako se ladica za prikupljanje masti prilikom pečenja napuni: ostavite uređaj da se ohladi prije praznjenja.
- Ne stavljajte ploču za pečenje na krhku površinu niti je uranjajte u vodu.
- Za očuvanje svojstva premaza protiv prijanjanja, izbjegavajte pretjerano predgrijanje s praznim uređajem.
- Pločama nikada ne treba rukovati kada su vruće.
- Ne pecite hranu u aluminijskoj foliji.
- Kako biste izbjegli oštećivanje proizvoda, nemojte nikada koristiti flambe način pripreme na ovom uređaju.
- Ne stavljajte list aluminija ili bilo koji drugi predmet između ploče i grijača.
- Nikad nemojte zagrijavati ili peći dok je roštilj otvoren.
- Nikad ne zagrijavajte uređaj bez ploče za pečenje.

Savjeti/informacije

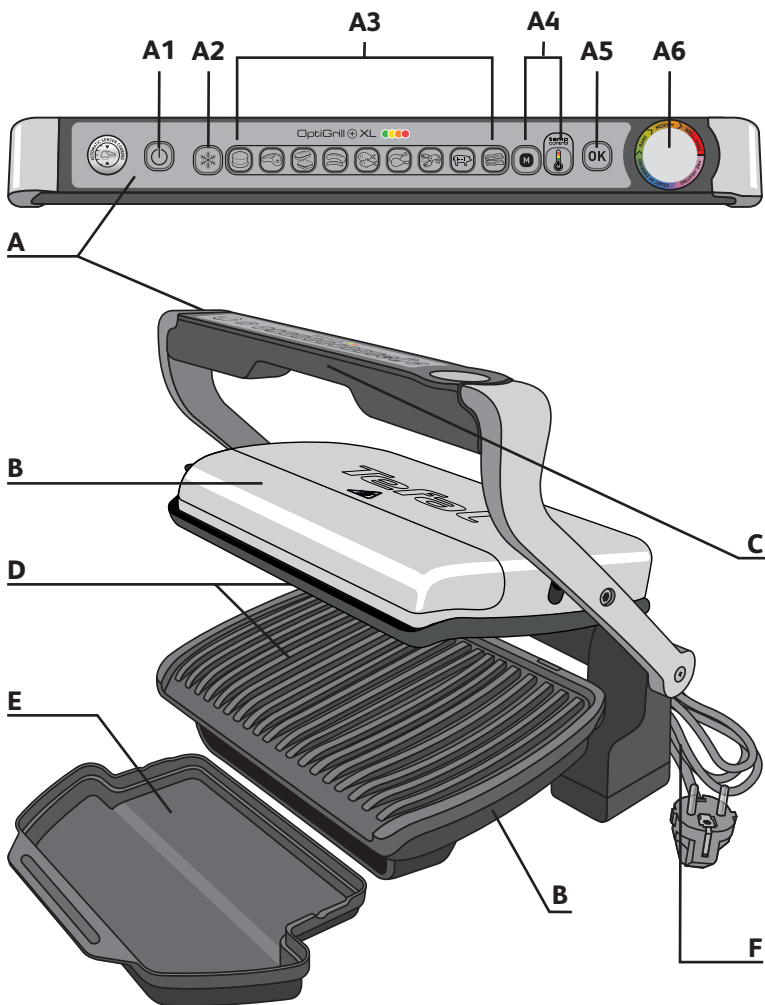
- Zahvaljujemo na kupnji ovog uređaja, koji je namijenjen samo za kućnu uporabu.
- Radi vaše sigurnosti, ovaj uređaj odgovara svim važećim standardima i propisima - Direktiva o niskom naponu, elektromagnetskoj kompatibilnosti, materijalima pogodnim za dodir s hranom.
- Tijekom prve uporabe može se na nekoliko minuta pojaviti lagani miris i malo dima.
- Naša tvrtka ima politiku neprekidnog istraživanja i razvoja, te može izmijeniti te proizvode bez prethodne najave.
- Nemojte konzumirati hranu koja dođe u kontakt s dijelovima označenim s logotipom .
- Ako je hrana previše debela, sigurnosni sustav spriječit će rad uređaja.
- Grijač nije potrebno čistiti. Ako je stvarno prljav, sačekajte da se ohladi i obrišite ga suhom krpom.

Okoliš



Vodite računa o zaštiti okoliša!

- ① Vaš uređaj sadrži vrijedne materijale koji se mogu povratiti ili reciklirati.
- ➡ Ostavite uređaj na lokalnom postrojenju za sakupljanje takve vrste otpada.



Opis

A Upravljačka ploča	A4 Ručni način "4 postavke temperature" Pogledajte posebni priručnik za brzi početak.	C Ručka
A1 Tipka ON/OFF	A5 Tipka OK (U redu)	D Ploče za pečenje
A2 Program za zamrznutu hranu	A6 Indikator razine pečenja ili temperature	E Plitica za kapanje
A3 Programi za automatsko pečenje	B Kućište	F Kabel za napajanje

Indikator razine pečenja u bojama

zagrijavanje



LIJUBIČASTO TREPERI
Pričekajte.



LIJUBIČASTO SVJETLI
Kraj predgrijavanja.
Možete staviti namirnice.

početak pečenja



PLAVO
Početak pečenja.



ZELENO
U početku ciklusa pečenja, oglasi se zvučni signal koji upozorava korisnika da je program "Slabije" pečenje spreman za početak.
održavanje topline
Oko „30“

pečenje - spremno za jelo



ŽUTO
„Slabije“ pečenje.



NARANČASTO
„Srednje“ pečenje.



CRVENO
„Dobro“ pečenje.
Završetak pečenja.



CRVENO TREPERI
Završetak pečenja za „dobro pečeno“.



SVIJETLI ZELENO
Odabrana ručna funkcija ili aktiviran automatski program. Pogledajte "Vodič za otklanjanje poteškoća na str. 241".



BIJELO TREPERI
Kvar uređaja
Pogledajte „Vodič za otklanjanje poteškoća“.
Obratite se službi za korisnike

Vodič za programe pečenja



Hamburger



Crveno meso



Pecivo/sendvič



Kobasica/janjetina



Riba



Perad



Plodovi mora



Svinjetina



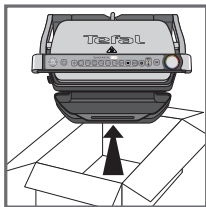
Slanina



Ručni način:

Tradicionalni roštilj za ručni rad s 4 različite postavke temperature (od 110 °C do 285 °C)

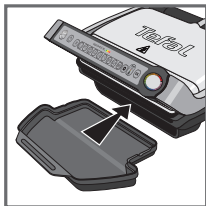
1 Priprema



1



2

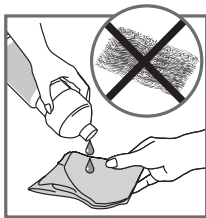


3

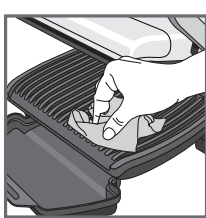


4

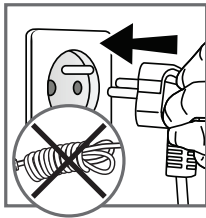
2 Zagrijavanje



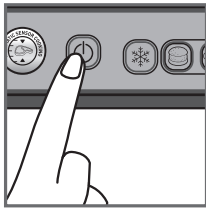
5



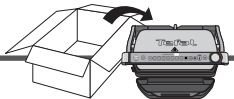
6



7



8



1 Uklonite sav ambalažni materijal, naljepnice i pribor unutar i izvan uređaja. Naljepnica indikatora razine pečenja u bojama može se mijenjati, ovisno o jeziku. Možete ga zamijeniti s onim unutar ambalaže.

2 Prije prve uporabe temeljito očistite ploče toplom vodom i malo deterdženta za pranje posuđa, te isperite i osušite.

3-4 Postavite odvojivu pliticu za prikupljanje masnoća od pečenja na prednji dio uređaja.



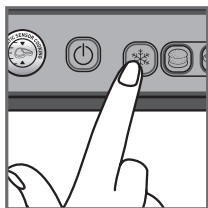
5 Za najbolje rezultate možete brisati ploču za pečenje papirnatim ručnikom umočenim u malo jestivog ulja, kako bi se poboljšalo svojstvo neprianjanja.

6 Uklonite bilo kakav višak ulja pomoću čistog kuhinjskog papirnato ručnika.

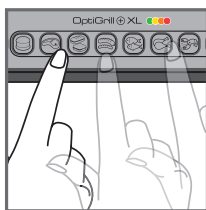
7 Prije nego što pokrenete fazu predgrijavanja se uvjerite da su donja i gornja ploča za pečenje pravilno postavljene u uređaju. Spojite uređaj na utičnicu napajanja. (Uzmite u obzir da bi kabel trebao biti u potpunosti odmotan).

8 Pritisnite tipku uklj/isklj.

Oprez: Uvjerite se da nema hrane između ploča



9



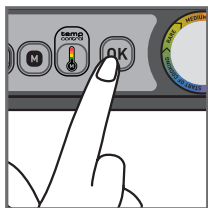
10

9 Ako je hrana koju želite pripremati zamrznuta, pritisnite odgovarajuću tipku za „smrznuto“.

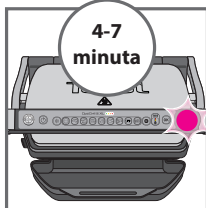
10 Odaberite odgovarajući način pečenja sukladno vrsti hrane koju želite pripremiti.

Savjet, posebno za meso: rezultati pečenja na unaprijed definiranim programima mogu varirati ovisno o porijeklu, načinu rezanja i kvaliteti hrane koja se peče. Programi su postavljeni i testirani za hranu dobre kvalitete. Slično tome, prilikom pečenja mora se uzeti u obzir i debljina mesa. Nije preporučljivo pripremati hranu debljine veće od 4 cm.

Ako niste sigurni u pogledu načina pečenja kojeg trebate koristiti za drugu hranu, jer nije gore navedena, pogledajte "vodiče za pečenje" na stranici 242.



11

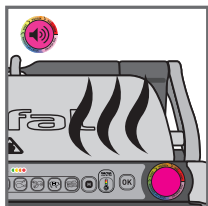


12

11 Pritisnite tipku „OK“ (u redu): ako uređaj počne s zagrijavanjem i indikator razine pečenja treperi ljubičasto.

NB: Ako ste odabrali pogrešan program, vratite se na razinu 8.

12 Pričekajte 4-7 minuta.



13

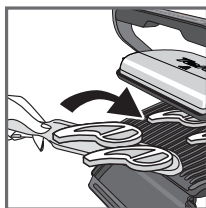
13 Zvučni signal se oglasi a indikator razine pečenja prestane treperiti ljubičasto. Program zagrijavanja je završen.

Komentari: Ako po završetku zagrijavanja uređaj ostane zatvoren, sigurnosni sustav će isključiti uređaj.

HR



14



15

14-15 Nakon zagrijavanja je uređaj spreman za uporabu.

Otvorite roštilj i stavite hranu na ploče za pečenje.

Komentari: ako uređaj ostane predugo otvoren, sigurnosni sustav će automatski isključiti uređaj.



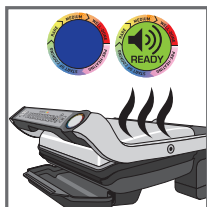
16



16-17 Uređaj automatski podešava ciklus pečenja (vrijeme i temperaturu) sukladno debljini i količini hrane.

Zatvorite uređaj da biste pokrenuli ciklus pečenja. **Napomena za vrlo tanke komade hrane:** Zatvorite uređaj. Tipka "OK" će treperiti a indikator svijetli "ljubičasto". Pritisnite "OK" kako bi se osiguralo da uređaj prepoznaje hranu i da ciklus počinje. Indikator razine pečenja promijeni boju u plavu, a zatim postaje zelena čime ukazuje na to da je pečenje u tijeku (za najbolje rezultate nemojte otvarati ili pomicati hranu tijekom postupka pečenja).

Tijekom pečenja, u svakoj fazi pečenja oglašava se zvučni signal koji korisnika upozorava da se dosegla određena razina pečenja (npr. slabije pečena/žuta).



17

18 Indikator mijenja boju prema stupnju pečenja. Kad je indikator žute boje i ogłosi se zvučni signal, hrana je slabije pečena, kada je indikator narančaste boje i oglosti se zvučni signal, hrana je srednje pečena, a kada je indikator crvene boje i oglosti se zvučni signal, hrana je dobro pečena.

Npr: ako volite da meso bude slabije pečeno, izvadite ga kada indikator razine pečenja postane zelen.

Imajte na umu da pogotovo u pogledu mesa, rezultat pečenja varira ovisno o vrsti, kvaliteti i porijeklu hrane.

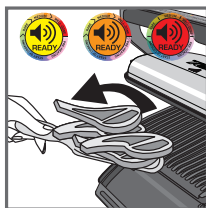


18

3 Pečenje



19



20



21

19-20 Kad se pojavi boja koja vam odgovara u pogledu razine pečenja i oglasi se zvučni signal, otvorite uređaj i izvadite hranu.

21 Zatvorite uređaj. Upravljačka ploča će zasvijetliti te se postaviti na način „odabira programa“.

Komentar: ako se ne odabere nijedan program sigurnosni sustav će automatski isključiti uređaj.

Uzastupno pečenje

Ako želite peći velike količine, postavite ponovno temperaturu uređaja (pogledajte poglavlje 2. „Zagrijavanje“, počevši od točke 9) čak i ako pečete istu vrstu hrane ili isti program.

Kako peći slijedeći slijed hrane:

Po završetku prvog slijeda hrane:

1. Uvjerite se da je uređaj zatvoren i da u unutrašnjosti nema ostataka hrane.
2. Odaberite odgovarajući način rada/program (ovaj korak je neophodan, čak i ako se odlučite za isti način pečenja koji ste koristili za prethodni slijed hrane).
3. Pritisnite tipku **“OK”**: uređaj započinje predgrijavanje. Predgrijavanje je označeno indikatorom razine pečenja koji trepće ljubičasto.
4. Predgrijavanje je završeno kada se oglasi glasan zvučni signal, a indikator razine pečenja prestane treptati ljubičasto.
5. Nakon predgrijavanja, uređaj je spreman za uporabu. Otvorite poklopac roštilja i postavite hranu.

Važno:

Imajte na umu da je zagrijavanje potrebno za svako novo pečenje hrane.

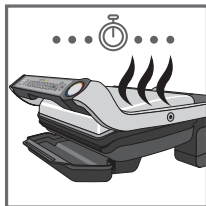
Podsjetnik: prije pokretanja predgrijavanja se uvjerite da je uređaj zatvoren i da u unutrašnjosti nema ostataka hrane.

- Zatim prije otvaranja roštilja i stavljanja hrane pričekajte da završi zagrijavanje.

Napomena: ako se novi ciklus zagrijavanja aktivira neposredno nakon završetka prethodnog ciklusa, vrijeme zagrijavanja će se smanjiti.



22



23

22-23-24

Ako želite pripremati hranu do različitih razina osobnog ukusa, otvorite roštilj i izvadite hranu kada dostigne željenu razinu, a zatim zatvorite roštilj i nastaviti peći preostalu hranu. Program će nastaviti svoj ciklus pečenja sve dok ne dosegne razinu 'dobro pečeno'.

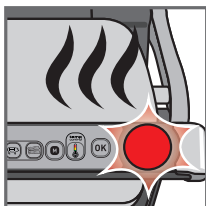


24

25 Funkcija održavanja topline

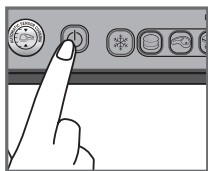
Kada se hrana kvalitetno ispeče, pečenje završava, uređaj se automatski prebacuje na postavku održavanja topline a pokazivač razine pečenja automatski svijetli crveno i svakih 20 sekundi se oglasi zvučni signal. Ako hrana ostane na roštilju, ona će se nastaviti peći sve dok se ploča za pečenje ne ohladi. Rad aparata možete zaustaviti u bilo kojem trenutku pritiskom na tipku "OK".

Komentar: sigurnosni sustav nakon određenog vremena automatski isključuje uređaj.

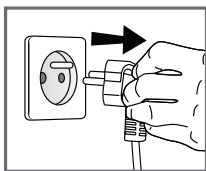


25

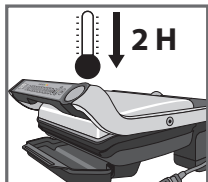
5 Čišćenje i održavanje



26



27



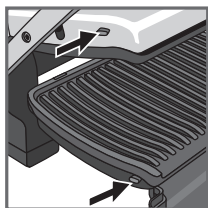
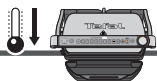
28

26 Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje kako biste uključili uređaj.

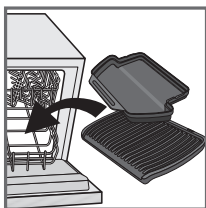
27 Odspojite uređaj iz zidne utičnice.

28 Ostavite da se ohladi najmanje 2 sata.

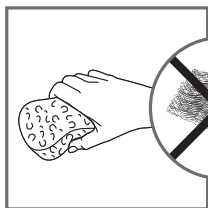
Kako biste izbjegli slučajne opekline, prije čišćenja ostavite roštilj da se dovoljno ohladi.



29



30



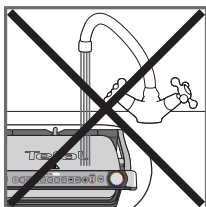
31



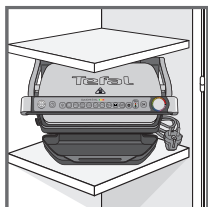
32



33



34



35

29 Prije čišćenja, odblokirajte i uklonite ploče kako bi se spriječilo oštećenje ploča za pečenje. Pladanj za kapanje i ploče za pečenje smiju se prati u perilici posuđa.

30 Uređaj i njegov kabel ne smiju se prati u perilici za pranje posuđa. Nakon skidanja ploča ne treba čistiti grijače, vidljive i dostupne dijelove uređaja. Ako su stvarno prljavi, sačekajte da se uređaj ohladi i obrišite ga suhom krpom. Ako ih ne želite prati u perilici posuđa, za čišćenje ploče za pečenje možete koristiti toplu vodu i malo tekućeg sredstva za pranje posuđa, a zatim dobro isperite kako biste uklonili ostatke. Temeljito osušite pomoću papirnatoг ručnika.

31-32 Nemojte koristiti metalne spužvice za ribanje, čeličnu vunu ili abrazivna sredstva za čišćenje bilo kojeg dijela roštilja. Koristite samo najlonske ili nemetalne spužvice za čišćenje.

Ispraznite pladanj za kapanje i operite ga u toploj vodi s malo sredstva za pranje posuđa, a zatim temeljito osušite pomoću papirnatoг ručnika.

33 Poklopac roštilja obrišite toplom vlažnom spužvom i osušite mekom, suhom krpom.

34 Ne uranjajte uređaj u vodu ili neku drugu tekućinu.

35 Prije pohranjivanja uvijek provjerite je li roštilj čist i suh. Bilo kakve poslove servisiranja treba obavljati zastupnik ovlaštenog servisa.

Vodič za otklanjanje poteškoća

Poteškoća	Uzrok	Rješenje
Tipka  treperi +  Svjetlo indikatora svijetli zeleno + Tipka  treperi + Tipka  svjetli	Uključenje uređaja ili automatsko pokretanje ciklusa pečenja hrane a bez predgrijavanja ploče (automatski se aktivira ručni način rada).	2 mogućnosti: - Odaberite postavku temperature pritiskom na tipku  a zatim pritisnite tipku OK (U redu). Ostavite da se peče, ali morate pratiti pečenje (ručni način). - Zaustavite rad uređaja, izvadite hranu, pravilno zatvorite uređaj, ponovno odaberite program uređaja i pričekajte da završi zagrijavanje.
Uređaj se zaustavlja tijekom ciklusa zagrijavanja ili pečenja.	- Uređaj je za vrijeme pečenja predugo držan otvoren. - Uređaj je u stanju mirovanja predugo nakon završetka zagrijavanja ili održavanja topline.	Odspojite uređaj iz utičnice i ostavite ga 2-3 minute, a zatim ponovno pokrenite postupak. Sljedeći put kada koristite uređaj, pazite da brže otvorite i zatvorite uređaj radi boljih rezultata pečenja. Ako se poteškoća pojavi ponovo obratite se lokalnoj službi za korisnike tvrtke Tefal.
 Svjetlosni indikator treperi bijelo +  /  /  /  tipka treperi + Povremeni zvučni signal	- 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.
Uređaj više ne oglašava zvučni signal.		
 Svjetlosni indikator treperi bijelo + 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 ljubičast 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 umetnutu hranu. Nije umetnuto dovoljno hrane, "OK" treperi.	- 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	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.
+  Svjetlosni indikator treperi crveno. + Tipka  i  svijetle		

Vodič za pečenje (automatski programi)

Namjenski program	Indikator razine zapečenosti u bojama		
			
 Crveno meso	Slabije	Srednje	Dobro pečeno
 Hamburger	Slabije	Srednje	Dobro pečeno
 Pecivo/sendvič	Lagano pečeno	Zapečeno	Hrskavo
 Riba	Lagano pečeno	Srednje	Dobro pečeno
 Perad			Potpuno pečeno
 Kobasica/janjetina			Potpuno pečeno
 Svinjetina			Potpuno pečeno
 Slanina	Lagano pečeno	Dobro pečeno	
 Plodovi mora		Srednje	Dobro pečeno

Savjet: ako volite da meso bude jako slabo pečeno, možete koristiti 

Vodič za pečenje (uključujući ručni način rada)

Hrana		Program pečenja	Razina pečenja		
			 slabije	 srednje	 dobro pečeno
Kruh	Kriške kruha, sendviči od tosta				
	Hamburger: (Nakon pretpečenja mesa)				
Meso i perad	Janjetina (bez kostiju)				
	Kriška šunke za kuhanje				
	Smrznute pileća krilca ❄️				
	Marinirana pileća prsa				
	Svinjski file (bez kostiju), svinjski odresci				
	Pureća prsa				
Riba	Cijela pastrva				
	Odrezak tune				
	Kozice (s i bez ljuski)				
	Gratinirane kozice				
	Račići				
Ručni način Pogledajte posebni priručnik za brzi početak.	Voće i povrće na žaru (treba biti istih kriški i debljine)		4 različite portavke temperature		

Za zamrznutu hranu, pritisnite  prije odabira programa.

FR	2 - 15
DE	16 - 29
EN	30 - 43
NL	44 - 57
ES	58 - 71
PT	72 - 85
RU	86 - 99
KK	100 - 114
PL	115 - 128
UK	129 - 143
CS	144 - 157
SK	158 - 172
HU	173 - 186
RO	187 - 200
BG	201 - 214
SL	215 - 228
HR	229 - 242

OptiGrill ⊕ XL

Snacking & Baking



FR
EN
DE
NL
DA
SV
NO
FI
ES
PT
IT
EL
RU
UK
TR
AR
FA
PL
KO
MS
JP
TH
CN
ZH
KK
CS
HU
SK
RO
BG
SL
HR

Compatible with:
Compatible avec :
Kompatibel mit:
Geschikt voor:
Kompatibel med:
Kompatibel med:
Yhteensopivaus:
Compatible con:

Compatível com:
Compatible con:
Συμβατό με:
Совместим с:
Сумісний з:
Uyumlu olduğu cihazlar:
متوافقة مع:
سازگار با:
Kompatybilność z:

호환 가능:
Serasi dengan:
互換品:
இசைநிலைநீடு:
兼容于:
適用於:
Мынамен үйлесімді:
Kompatibilní s:

A következővel
kompatibilis:
Kompatibilný s:
Compatibil cu:
Zdrůžljivo z:
Kompatibilno s:

OptiGrill ⊕ XL

Models:
Modèles :
Modelle:
Modellen:
Standardcertifikater:
Modeller:
Modeller:
Mallit:

Modelos:
Modelos:
Modelli:
Μοντέλα:
Modeli:
Modeli:
Modeller:
الموديلات:

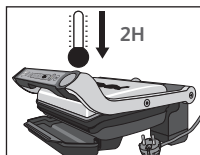
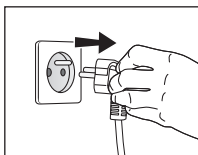
مدل ها:
Modele:
모델:
Model:
機種:
機種:
型号:
產品型號:

Yllirneip:
Modely:
Modellek:
Modely:
Modely:
Modeli:
Modeli:
Modeli:

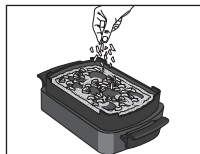
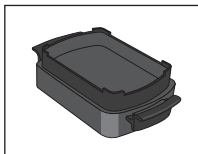
GC724 xx
series

FR Recommandations pour l'utilisation de l'accessoire Snacking & Baking : _____

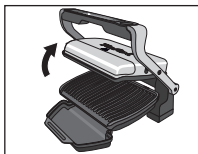
- Enlevez tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur des plaques.
- Lire attentivement et garder à portée de main les instructions de cette notice, communes aux différents modèles.
- Référez-vous à la notice de l'appareil et à ces recommandations pour l'utilisation de l'accessoire Snacking & Baking.
- Vérifiez que les deux faces de la plaque et que l'accessoire Snacking & Baking soient bien nettoyés avant utilisation.
- Pour éviter de détériorer les plaques et l'accessoire Snacking & Baking, utilisez ceux-ci uniquement sur l'appareil pour lequel ils ont été conçus (ex : ne pas les mettre dans un four, sur le gaz ou une plaque électrique...).
- Veillez à ce que les plaques et l'accessoire Snacking & Baking soient stables, bien positionnés et bien clipsés sur la base de l'appareil. N'utilisez que les plaques et l'accessoire Snacking & Baking fournis ou acquis auprès du centre de service agréé.
- Pour préserver le revêtement de l'accessoire Snacking & Baking, toujours utiliser une spatule plastique ou en bois.
- Ne pas couper directement sur l'accessoire Snacking & Baking.
- Ne pas poser l'accessoire Snacking & Baking chaud sous l'eau ou sur une surface fragile.
- Pour conserver les qualités antiadhésives du revêtement, évitez de laisser chauffer trop longtemps à vide.
- L'accessoire Snacking & Baking ne doit jamais être manipulé à chaud sauf par ses poignées.
- Ne jamais faire chauffer l'appareil sans les plaques de cuisson ou sans la plaque de cuisson supérieure et l'accessoire Snacking & Baking.
- Lors de la première utilisation, lavez les plaques et l'accessoire Snacking & Baking, versez un peu d'huile sur l'accessoire Snacking & Baking et essuyez le avec un chiffon doux.
- Ne pas poser d'ustensiles de cuisson sur les surfaces de cuisson de l'appareil.
- Nous vous recommandons d'utiliser une éponge, de l'eau chaude et un peu de détergent à vaisselle pour laver les plaques de cuisson et l'accessoire Snacking & Baking, puis rincez-les abondamment pour enlever tout résidu. Essuyez-les soigneusement avec un essuie-tout.
- N'utilisez pas de tampon à récurer métallique, de laine d'acier ou de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer toute partie du gril, utilisez uniquement des tampons de nettoyage en nylon ou non métalliques. En cas de difficulté, trempez les plaques de cuisson dans de l'eau chaude avec du détergent à vaisselle.
- L'accessoire Snacking & Baking n'est pas un plat à four, ne pas le mettre à chauffer dans un four, ni sur toute autre source de chaleur, autre que dans votre appareil.
- Ne pas faire chauffer votre accessoire Snacking & Baking avec de l'huile ou de la graisse, risque d'inflammation.
- Ne pas utiliser votre accessoire Snacking & Baking pour faire de rissolage.
- Ne pas faire de recette avec huile ni graisse. Cet appareil n'est pas une friteuse, ni une sauteuse. Il est donc totalement exclu de réaliser des frites, des beignets, ou tout autre cuisson avec de l'huile ou de la graisse.



1. Si votre Optigrill est déjà en marche et que vous voulez utiliser votre accessoire Snacking & Baking, débranchez le gril et laissez le refroidir pendant au moins 2 heures.

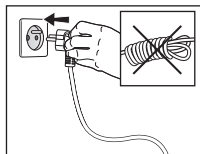
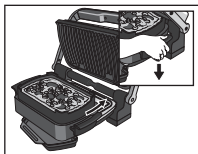


2. Mettez les ingrédients dans l'accessoire Snacking & Baking.

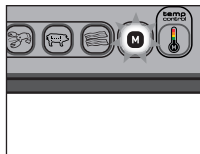
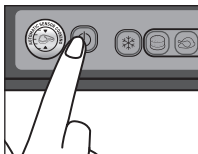


3. Ouvrez le gril, retirez la plaque de cuisson inférieure et remplacez la par votre accessoire Snacking & Baking.

ATTENTION : Veillez à ce que la plaque gril supérieure soit correctement positionnée dans l'appareil.



4. Fermez le gril et branchez le.



5. Appuyer sur le bouton marche/arrêt, les boutons  et  clignotent, l'indicateur de couleur est vert . Le bouton « M » est allumé pour indiquer que le mode Manuel est activé.



6. Appuyez sur le bouton  jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte avec l'aide de l'indicateur de couleur.

- Indicateur de couleur fixe vert  : 85°C à 110°C
- Indicateur de couleur fixe jaune  : 150°C à 165°C
- Indicateur de couleur fixe orange  : 190°C à 205°C
- Indicateur de couleur fixe rouge  : 240°C à 255°C



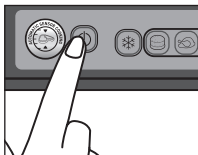
7. Démarrez la cuisson en appuyant sur le bouton . Les boutons  et  sont fixes, l'indicateur de couleur clignote jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte.



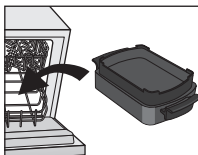
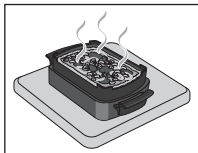
8. Quand la température souhaitée est atteinte, le gril émet un signal sonore et l'indicateur de couleur devient fixe. Alors le processus de cuisson commence.



9. Vous pouvez ajuster la température pendant la cuisson. Appuyez sur le bouton  afin d'atteindre la température désirée (suivre en même temps la couleur de l'indicateur).



10. Terminez la cuisson en appuyant sur le bouton marche/arrêt. Tous les boutons s'éteignent, le gril arrête de cuire.



11. Ouvrez le gril et retirez l'accessoire Snacking & Baking en le prenant par ses poignées. **ATTENTION** : Les surfaces sont chaudes, il est recommandé d'utiliser des gants.

L'accessoire snacks est brûlant, placez-le sur une surface résistante aux hautes températures.

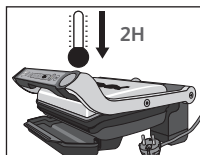
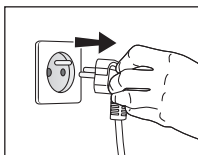
12. L'accessoire Snacking & Baking passe au lave-vaisselle.

Recommendation for the use of Snacking & Baking

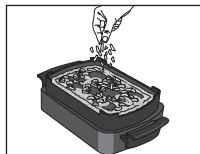
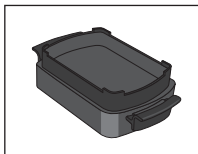
EN

accessory

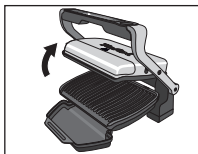
- Before first use, remove all packaging materials, stickers and accessories from the inside and the outside of the plates.
- Read the instructions carefully, common to different models and keep them within reach.
- Refer to the appliance instructions for the use of this Snacking & Baking accessory and associated recommendations.
- Check that the both sides of the upper grill plate and the both sides of the Snacking & Baking accessory are well cleaned before use.
- To prevent damage to the cooking plates and Snacking & Baking accessory, only use them on the appliance for which they were designed (e.g., do not place in an oven, on the gas ring or electric hot-plate, etc.).
- Ensure that the plates and Snacking & Baking accessory are stable, well positioned and correctly clipped to the appliance. Only use the cooking plates and Snacking & Baking accessory provided with the appliance or bought from an Approved Service Centre.
- To avoid damaging the Snacking & Baking accessory, always use plastic or wooden utensils.
- Never cut food directly on the Snacking & Baking accessory.
- Do not place the hot Snacking & Baking accessory under water or on a fragile surface.
- To preserve the non-stick coating qualities, do not let it heat too long empty.
- The Snacking & Baking accessory must never be handled hot, except by the handles.
- Never heat the appliance without the 2 grill cooking plates or with upper grill plate and Snacking & Baking accessory.
- When using for the first time, wash the plates and Snacking & Baking accessory, pour a little cooking oil on the Snacking & Baking accessory then wipe it with an absorbent kitchen towel.
- Do not place cooking utensils on the cooking surfaces of the appliance.
- We advise you to use a sponge, hot water and washing-up liquid to clean the cooking plates and Snacking & Baking, then rinse thoroughly to remove any residue. Dry thoroughly using a paper towel.
- Do not use metalling scouring pads, steel wool, or any abrasive cleaners to clean any part of your grill, only use nylon or nonmetallic cleaning pads. In the case of difficult cleaning, soak the cooking plates in hot water mixed with washing liquid.
- The Snacking & Baking accessory is not a baking dish, do not put heating in an oven or on any other heat source, other than in your appliance.
- Do not heat your Snacking & Baking accessory with oil or grease, risk of inflammation.
- Do not use your Snacking & Baking accessory to make browning.
- Do not make recipe with oil or grease. This appliance is not a deep fryer or a frying pan. It is therefore totally excluded to make french fries, donuts, or other cooking with oil or grease.



1. If your OptiGrill is already running and you want to use your Snacking & Baking accessory, unplug grill from wall outlet and let it cool for at least 2 hours.

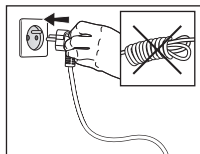
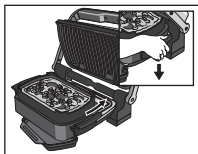


2. Put the ingredients in the Snacking & Baking accessory.

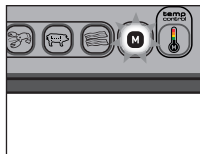
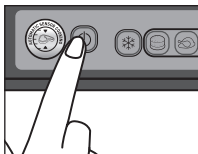


3. Open the grill, remove lower grill plate and replace by your Snacking & Baking accessory.

CAUTION: Be careful that upper grill plate is correctly installed in the appliance.



4. Close the grill and plug it.



5. Press the On/Off button, the  and  buttons blink, the color light indicator is green . The button "M" is lighted fixed to indicate that Manual mode is activated.



6. Press the  button until desired temperature is reached with the help of the color light indicator.

- Fixed green color light indicator: 85°C to 110°C 
- Fixed yellow color light indicator: 150°C to 165°C 
- Fixed orange color light indicator: 190°C to 205°C 
- Fixed red color light indicator: 240°C to 255°C 



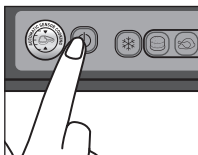
7. Begin cooking by pressing the  button. The  and  buttons become fixed, the color light indicator blinks until temperature desired is reached.



8. When the desired temperature is reached the grill “beeps” and the color light indicator becomes fixed. Then the cooking process takes place.



9. You can adjust the temperature during the cooking progress. Press the  button in order to reach the desired temperature (follow at the same time the color light indicator).



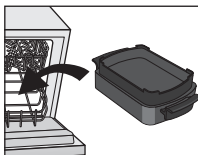
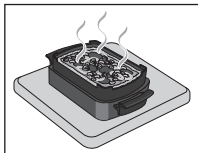
10. End the cooking by pressing the ON/OFF button. All buttons switch off, the grill stops heating/cooking.



11. Open the grill and remove the Snacking & Baking accessory from the grill thanks to its handles.

CAUTION: hot surfaces, the use of gloves are recommended.

The snacking accessory is very hot, put on surface resistant to hot Temperatures

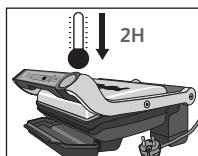
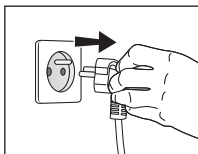


12. The Snacking & Baking accessory can go in the dishwasher.

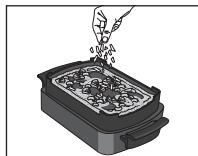
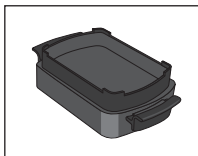
Empfehlung zum Gebrauch der Snack- und Backschale

- DE**
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch sämtliches Verpackungsmaterial, Aufkleber und Zubehör von der Innen- und Außenseiten der Platten.
 - Lesen Sie aufmerksam die Anleitungen, die auf verschiedene Modelle zutreffen, und bewahren Sie die Anleitungen in Reichweite auf.
 - Ziehen Sie die Bedienungsanleitungen für den Gebrauch dieser Snack- und Backschale und die damit verbundenen Empfehlungen zurate.
 - Achten Sie darauf, vor dem Gebrauch beide Seiten der oberen Grillplatte und beide Seiten der Snack- und Backschale gründlich zu reinigen.
 - Um zu verhindern, dass die Grillplatten und die Snack- und Backschale beschädigt werden, benutzen Sie diese Elemente nur für den Zweck mit dem Gerät, für den sie vorgesehen sind (z. B. Platten nicht in einen Ofen schieben, auf das Kochfeld eines Gasherdes oder eine elektrische Kochplatte legen usw.).
 - Achten Sie darauf, dass die Platten und die Snack- und Backschale fest sitzen, richtig positioniert und korrekt am Gerät befestigt sind. Verwenden Sie nur die mit dem Gerät gelieferten oder von einem autorisierten Kundendienstzentrum gekauften Grillplatten und Snack- und Backschale.
 - Um die Snack- und Backschale vor Beschädigungen zu schützen, verwenden Sie immer Utensilien aus Kunststoff oder Holz.
 - Schneiden Sie unter keinen Umständen Lebensmittel direkt auf der Snack- und Backschale.
 - Die heiße Snack- und Backschale weder unter laufendes Wasser halten, noch auf eine empfindliche Fläche legen.
 - Um die Eigenschaften der Antihaftbeschichtung zu bewahren, erhitzen Sie die Platten nicht zu lange im leeren Zustand.
 - Die Snack- und Backschale darf niemals berührt werden, wenn sie heiß ist. In diesem Fall darf sie nur an den Griffen angefasst werden.
 - Heizen Sie das Gerät niemals ohne die zwei Grillplatten oder die obere Grillplatte und die Snack- und Backschale auf.
 - Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, waschen Sie die Platten und die Snack- und Backschale gut ab, geben Sie etwas Speiseöl auf die Platten und die Snack- und Backschale und wischen Sie diese dann mit einem saugfähigen Küchentuch ab.
 - Legen Sie kein Kochgeschirr auf die Grillfläche des Gerätes.
 - Wir raten Ihnen, einen Schwamm, heißes Wasser und Geschirrspülmittel zum Reinigen der Grillplatten und der Snack- und Backschale zu verwenden und diese dann gründlich abzuspülen, um mögliche Rückstände zu entfernen. Trocknen Sie alles sorgfältig mit einem Papiertuch ab.
 - Verwenden Sie keine metallischen Topfreiniger, Stahlwolle oder Scheuermittel, um einen Bestandteil Ihres Grills zu reinigen. Verwenden Sie nur Nylon- oder nicht metallische Reinigungspads. Falls sich hartnäckige Speisereste nicht entfernen lassen, lassen Sie die Grillplatten in einer Mischung aus heißem Wasser und Geschirrspülmittel einweichen.
 - Die Snack- und Backschale ist keine Backform. Erhitzen Sie diese nicht in einem Ofen oder auf einer anderen Wärmequelle, sondern nur in Ihrem Gerät.

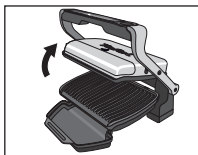
- Erhitzen Sie Ihre Snack- und Backschale nicht mit Öl oder Fett - es könnte möglicherweise zu brennen beginnen.
- Benutzen Sie Ihre Snack- und Backschale nicht zum Anbraten.
- Bereiten Sie keine Gerichte mit Öl oder Fett zu. Dieses Utensil ist keine Fritteuse oder Bratpfanne. Aus diesem Grund dürfen damit unter keinen Umständen Pommes frites, Donuts oder andere Speisen zubereitet werden, für deren Zubereitung Öl oder Fett erforderlich ist.



1. Wenn Ihr OptiGrill bereits in Betrieb ist und Sie möchten Ihre Snack- und Backschale benutzen, ziehen Sie den Stecker des Grills aus der Steckdose und lassen Sie ihn mindestens zwei Stunden lang abkühlen.

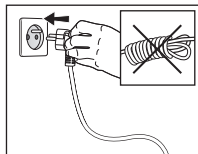
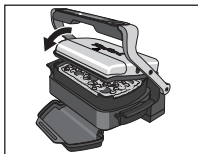
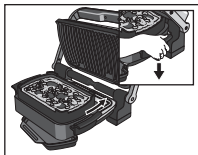


2. Legen Sie die Zutaten in die Snack- und Backschale.

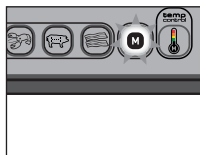
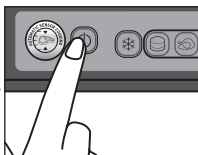


3. Öffnen Sie den Grill, nehmen Sie die untere Grillplatte heraus und setzen Sie Ihre Snack- und Backschale stattdessen ein.

VORSICHT: Achten Sie darauf, dass die obere Grillplatte korrekt in das Gerät eingesetzt ist.



4. Schließen Sie den Grill und verbinden Sie den Netzstecker mit einer Steckdose.



5. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste. Daraufhin blinken die und Tasten und die Leuchtanzeige leuchtet grün. Die „M“-Taste leuchtet stetig, um zu signalisieren, dass der manuelle Modus aktiviert ist.



6. Drücken Sie die Taste, bis die Farbe der Leuchtanzeige signalisiert, dass die gewünschte Temperatur erreicht ist.

- Stetig grün leuchtende Leuchtanzeige: 85 °C bis 110 °C
- Stetig gelb leuchtende Leuchtanzeige: 150 °C bis 165 °C
- Stetig orange leuchtende Leuchtanzeige: 190 °C bis 205 °C
- Stetig rot leuchtende Leuchtanzeige: 240 °C bis 255 °C



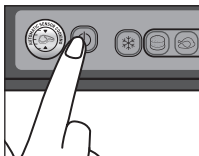
7. Starten Sie den Garvorgang durch Drücken der Taste. Die und Tasten leuchten stetig, die Leuchtanzeige blinkt, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.



8. Der Grill signalisiert mit einem Piepton, dass die gewünschte Temperatur erreicht ist, und die Leuchtanzeige leuchtet anschließend kontinuierlich. Der Garvorgang beginnt nun.

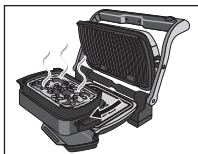


9. Während des Garvorgangs können Sie die Temperatur anpassen. Drücken Sie die Taste, um die gewünschte Temperatur einzustellen (orientieren Sie sich hierzu an den Farben der Leuchtanzeige).



10. Beenden Sie den Garvorgang durch Drücken der EIN-/AUS-Taste. Alle Taster hören auf zu leuchten und der Grill schaltet sich aus.

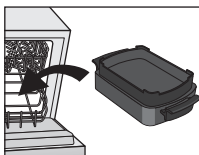
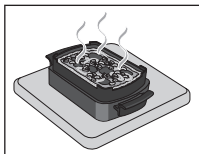
DE



11. Öffnen Sie den Grill und nehmen Sie die Snack- und Backschale an ihren Griffen aus dem Grill.

VORSICHT: Heiße Flächen - es wird empfohlen, Ofenhandschuhe zu tragen.

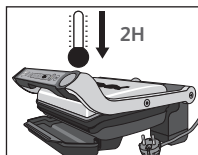
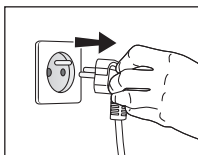
Das Snack-Zubehör ist sehr heiß; legen Sie es auf eine hitzebeständige Oberfläche.



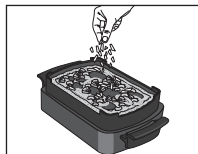
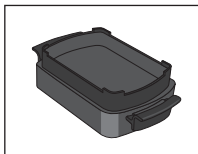
12. Die Snack- und Backschale ist geschirrspülmaschinenfest.

Aanbeveling voor het gebruik van Snack & Bak accessoire

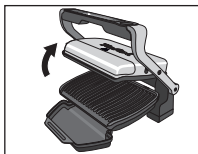
- Voor de eerste ingebruikname dient u alle onderdelen van de verpakking, stickers en accessoires aan de binnen- en buitenkant van de platen te verwijderen.
- Lees de instructies aandachtig door en houd ze binnen handbereik.
- Bekijk de instructies van het apparaat voor het gebruik van dit Snack & Bak accessoire en de hieraan verbonden aanbevelingen.
- Controleer dat beide zijden van de bovenste grillplaat en beide zijden van het Snack & Bak accessoire goed gereinigd zijn vóór gebruik.
- Om schade aan de grillplaten en het Snack & Bak accessoire te voorkomen, mag u het apparaat alleen gebruiken voor het beoogde doeleinde (u mag het bijv. niet in de oven of op het fornuis plaatsen etc.).
- Zorg ervoor dat de platen en het Snack & Bak accessoire stabiel zijn, een goede positie hebben en correct zijn vastgeklikt in het apparaat. Gebruik de grillplaten en het Snack & Bak accessoire die werden meegeleverd met het apparaat of die bij een erkend servicecenter werden gekocht.
- Om schade aan het Snack & Bak accessoire te voorkomen, dient u altijd keukengerei van plastic of hout te gebruiken.
- Snijd het eten nooit direct in het Snack & Bak accessoire.
- Plaats het hete Snack & Bak accessoire niet onder water of op een gevoelig oppervlak.
- Om de eigenschappen van de antiaanbaklaag te behouden, mag u het niet te lang leeg opwarmen.
- Het Snack & Bak accessoire mag nooit worden aangeraakt als het heet is, behalve aan de handgrepen.
- Verwarm het apparaat nooit zonder de 2 grillplaten of de bovenste grillplaat en het Snack & Bak accessoire.
- Voor het eerste gebruik dient u de platen en het Snack & Bak accessoire te wassen, een beetje olie op het accessoire te gieten en het met een absorberend doekje af te vegen.
- Plaats geen keukengerei op het kookoppervlak van het apparaat.
- Wij raden u aan een spons, heet water en een zeepsopje te gebruiken om de grillplaten en het Snack & Bak accessoire te reinigen. Spoel de onderdelen vervolgens af om restjes van het reinigingsmiddel te verwijderen. Goed afdrogen met wat keukenpapier.
- Gebruik geen metaalsponsjes, staalwol of andere schurende reinigingsproducten om welk deel van de grill dan ook te reinigen. Gebruik alleen nylon of niet-metalen reinigingssponsjes. In het geval van hardnekkige bakresten, laat u de platen inweken in een heet sopje.
- Het Snack & Bak accessoire is geen bakplaat, plaats het niet in de oven of op een andere hete oppervlakken, behalve in uw apparaat.
- Verwarm het Snack & Bak accessoire niet met olie of vet; hierdoor ontstaat het risico op brand.
- Gebruik het Snack & Bak accessoire niet voor het bruinen van eten.
- Maak geen gebruik van recepten met olie of vet. Dit apparaat is geen friteuse of frituurpan. Daarom is het uitgesloten om patat, donuts, of andere gerechten met olie of vet te maken.



1. Als uw OptiGrill al in gebruik is en u het Snack & Bak accessoire wilt gebruiken, trekt u de stekker uit het stopcontact en laat u het apparaat gedurende minstens 2 uur afkoelen.

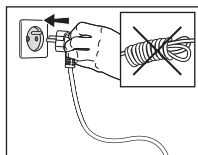
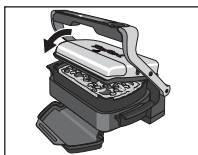
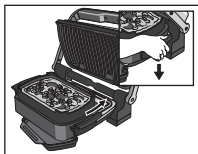


2. Doe de ingrediënten in het Snack & Bak accessoire.

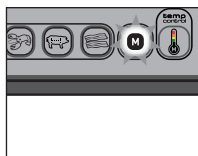
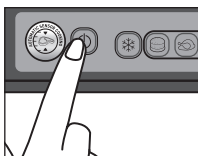


3. Open de grill, verwijder de onderste grillplaat en vervang hem door uw Snack & Bak accessoire.

OPGELET: Let op dat de bovenste grillplaat correct geïnstalleerd is in het apparaat.



4. Sluit de grill en steek de stekker in het stopcontact.



5. Druk op de aan/uit knop, de  en  knoppen knipperen, de kleur indicator is groen . De knop "M" brandt continu om aan te geven dat de Handmatige modus actief is.



6. Druk op de knop totdat de gewenste temperatuur is bereikt met behulp van de kleurindicator.

- Continu groen brandende kleurindicator: 85°C tot 110°C
- Continu geel brandende kleurindicator: 150°C tot 165°C
- Continu oranje brandende kleurindicator: 190°C tot 205°C
- Continu rood brandende kleurindicator: 240°C tot 255°C



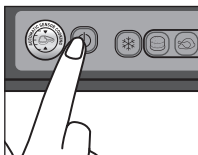
7. Begin met koken door op de knop te drukken. De en knoppen worden gefixeerd, de kleurindicator knippert totdat de gewenste temperatuur is bereikt.



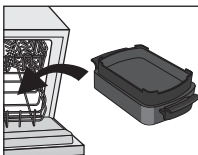
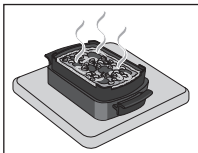
8. Zodra de gewenste temperatuur is bereikt hoort u een piepsignaal van de grill en begint de kleurindicator continu te branden. Dan begint het kookproces.



9. U kunt de temperatuur tijdens het kookproces aanpassen. Druk op de knop om de gewenste temperatuur te bereiken (houd tegelijkertijd de kleurindicator in de gaten).



10. Beëindig het kookproces door op de AAN/UIT knop te drukken. Alle knoppen gaan uit, de grill stopt met verwarmen/koken.



11. Open de grill en verwijder het Snack & Bak accessoire van de grill met behulp van de grepen. **OPGELET:** hete oppervlakken; wij raden het gebruik van ovenwanten aan.

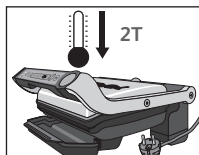
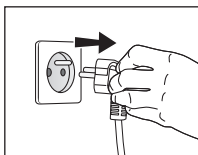
Het snacking accessoire is zeer heet, plaats het op een warmtebestendig oppervlak.

12. Het Snack & Bak accessoire kan in de vaatwasser worden gereinigd.

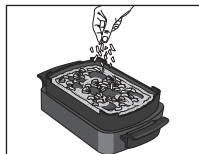
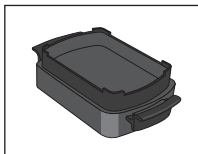
NL

Anbefalet brug af tilbehøret til snacks og bagning —

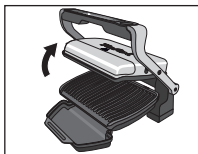
- Inden grillpladerne bruges for første gang, skal du fjerne alle emballeringsmaterialer, klistermærker og tilbehør fra indersiden og ydersiden af pladerne.
- Læs vejledningen omhyggeligt, der er generel til de forskellige modeller, og hold dem inden for rækkevidde.
- Du kan se, hvordan dette tilbehør til snacks og bagning bruges, og hvilke anbefalinger som gælder.
- Sørg for, at begge sider på den øvre grillplade og begge sider på tilbehøret til snacks og bagning rengøres godt før brug.
- For at undgå at ødelægge tilbehøret til snacks og bagning, må det kun bruges sammen med apparatet, som det er beregnet til (put det fx ikke ind i en ovn, på et gaskomfur eller en elektrisk kogeplade osv.).
- Sørg for, at tilbehøret til snacks og bagning er stabilt, godt placeret og sidder ordentligt fast i apparatet. Brug kun grillpladerne og tilbehøret til snacks og bagning, der følger med apparatet, eller tilbehør, som er købt af et godkendt servicecenter.
- For at undgå at beskadige tilbehøret til snacks og bagning, skal du altid bruge plastik- eller træredskaber.
- Fødevarerne må aldrig skæres direkte på tilbehøret til snacks og bagning.
- Når tilbehøret til snacks og bagning er varmt, må det ikke komme under vand eller lægges på en skrøbelig overflade.
- For at bevare grillpladernes klæbefri belægning, må de ikke varme for længe uden mad på.
- Tag aldrig på tilbehøret mens det er varmt, bortset fra håndtagene.
- Apparatet må aldrig varmes uden de 2 grillplader, eller uden den øverste grillplade og tilbehøret til snacks og bagning.
- Inden tilbehøret til snacks og bagning bruges for første gang, skal det vaskes, hvorefter det skal smøres i lidt madolie og tørres af med absorberende køkkenrulle.
- Læg ikke køkkenredskaber på apparatets grillplader.
- Vi anbefaler, at du bruger en svamp, varmt vand og opvaskemiddel til at rengøre tilbehøret til snacks og bagning, og derefter skylle godt for at fjerne eventuelle rester. Tør grundigt af med køkkenrulle.
- Brug ikke metalsvampe, ståluld eller andre slibende rengøringsmidler til at rengøre nogen dele af din grill. Brug kun svampe eller klude af nylon eller andet materiale, der ikke er metal. Hvis grillpladerne er vanskelige at rengøre, skal de lægges i blød i varmt vand og opvaskemiddel.
- Tilbehøret til snacks og bagning er ikke en bageplade. Det må ikke puttes i ovnen eller i andre varmekilder end dit apparat.
- Tilbehøret til snacks og bagning må ikke varmes med olie eller fedt på, da dette udgør en risiko for brand.
- Tilbehøret til snacks og bagning må ikke bruges til at brune fødevarer.
- Tilbehøret må ikke bruges til mad, der indeholder olie eller fedt. Dette apparat er ikke en frituregryde eller en pande. Det må derfor ikke bruges til at lave pommes frites, donuts eller mad, der indeholder olie eller fedt.



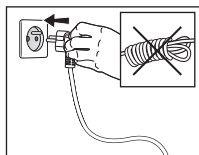
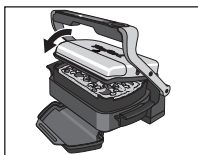
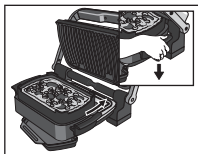
1. Hvis din OptiGrill allerede er tændt, og du vil bruge tilbehøret til snacks og bagning, skal du trække stikket ud af stikkontakten og lad den køle af i mindst 2 timer.



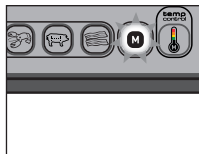
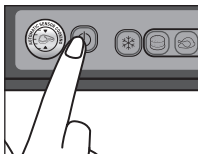
2. Put ingredienserne i tilbehøret til snacks og bagning.



3. Åbn grillen, tag den nederste grillplade ud, og put tilbehøret til snacks og bagning i.
FORSIGTIG: Sørg for, at den øverste grillplade puttes rigtigt i apparatet.



4. Luk grillen, og sæt stikket i stikkontakten.



5. Tryk på tænd/sluk-knappen, hvorefter knapperne  og  blinker, og indikatoren lyser grøn . Knappen "M" lyser, for at vise at den manuelle indstilling er slået til.



6. Tryk på knappen  indtil den ønskede temperatur er nået, som kan ses på farven på lysindikatoren.

- Indikatoren lyser grøn: 85°C til 110°C 
- Indikatoren lyser gul: 150°C til 165°C 
- Indikatoren lyser orange: 190°C til 205°C 
- Indikatoren lyser rød: 240°C til 255°C 



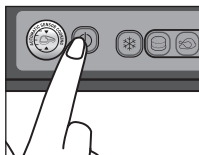
7. Start madlavningen ved at trykke på knappen . Knapperne  og  lyser, og lysindikatoren blinker, indtil den ønskede temperatur er nået.



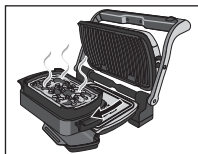
8. Når den ønskede temperatur er nået, siger grillen en biplyd og lysindikatorerne lyser. Herefter starter tilberedningen.



9. Temperaturen kan justeres under tilberedningen. Tryk på knappen  for at nå den ønskede temperatur (hold samtidig øje med farven på lysindikatoren).



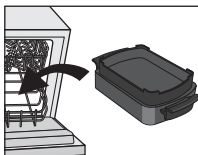
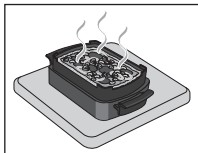
10. Tilberedningen kan stoppes ved at trykke på tænd/sluk-knappen. Herefter slukker alle knapper, og grillen holder op med at varme/tilberede fødevarerne.



11. Åbn grillen, og tag tilbehøret til snacks og bagning ud af grillen, ved at holde i håndtagene.

FORSIGTIGT: Ved varme overflader anbefales det at bruge grydevanter. Snack-tilbehøret er meget varmt. Det skal stilles på en varmebestandig overflade.

DA

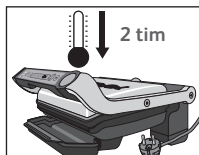
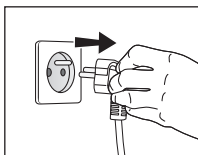


12. Tilbehøret til snacks og bagning må godt komme i opvaskemaskinen.

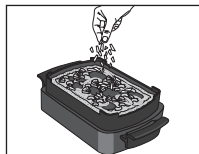
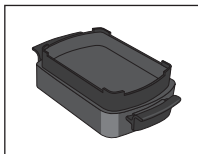
Rekommendation för användning av tillbehöret

Snacking & Baking

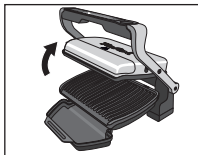
- Före första användning, ta bort allt förpackningsmaterial, klistermärken och tillbehör från insidan och utsidan av plattorna.
- Läs igenom instruktionerna noggrant, gemensamt för olika modeller och håll dem inom räckhåll.
- Se apparatens instruktioner för användning med detta Snacking & Baking-tillbehör och tillhörande rekommendationer.
- Kontrollera att båda sidor av den övre grillplattan och att båda sidor av Snacking & Baking-tillbehöret är ordentligt rengjorda före användning.
- För att förhindra skador på grillplattorna och Snacking & Baking-tillbehöret, använd dem endast tillsammans med apparaten de är avsedda för (t.ex. placera inte i en ugn, på en gasspis eller elektrisk kokplatta osv.).
- Säkerställ att plattorna och Snacking & Baking-tillbehören är stabila, bra positionerade och korrekt monterade till apparaten. Använd endast grillplattor och Snacking & Baking-tillbehör som medföljer enheten eller köpts från ett godkänt servicecenter.
- För att undvika att skada Snacking & Baking-tillbehöret, använd alltid köksredskap av plast eller trä.
- Skär aldrig mat direkt på Snacking & Baking-tillbehöret.
- Placera inte Snacking & Baking-tillbehöret under vatten eller på en omtålig yta.
- För att bevara de släpp-lättbelagda ytorna, låt dem inte värmas tomma för länge.
- Snacking & Baking-tillbehöret får aldrig hanteras när det är upphettat, förutom via handtagen.
- Värm aldrig upp apparaten utan de två grillplattorna eller den övre grillplattan och Snacking & Baking-tillbehöret.
- Vid användning för första gången, diska grillplattorna och Snacking & Baking-tillbehöret, håll lite matolja på Snacking & Baking-tillbehöret och torka sedan av det med absorberande hushållspapper.
- Placera inte köksredskap på apparatens matlagningssytor.
- Vi rekommenderar användning av en svamp, varmt vatten och diskmedel för att rengöra grillplattorna och Snacking & Baking, skölj dem sedan noggrant för att avlägsna eventuella rester. Torka ordentligt med luddfritt hushållspapper.
- Använd inte metalliska skursvampar, stålull eller slipande rengöringsmedel för att rengöra någon del av grillen. Använd endast nylon eller icke-metalliska rengöringssvampar. Om något har bränt fast, blötlägg grillplattorna i varmt vatten med diskmedel.
- Snacking & Baking-tillbehöret är inte en ugnform, värm inte upp den i en ugn eller någon annan värmekälla förutom i din apparat.
- Värm inte upp ditt Snacking & Baking-tillbehör med olja eller fett, risk för att det kan börja brinna.
- Använd inte ditt Snacking & Baking-tillbehör för bryning.
- Tillaga inte recept med olja eller fett. Denna apparat är inte en fritös eller en stekpanna. Det är därför helt uteslutet att tillaga pommes frites, munkar eller annan matlagning med olja eller fett.



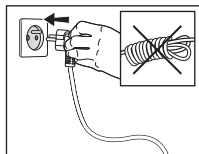
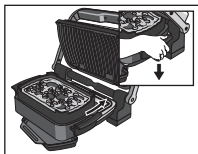
1. Om din OptiGrill redan används och du vill använda ditt Snacking & Baking-tillbehör, dra ut grillens strömkontakt från eluttaget och låt den svalna i minst 2 timmar.



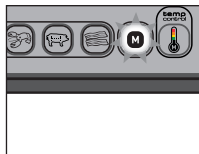
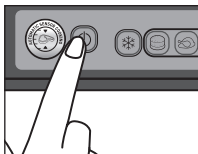
2. Lägg i ingredienserna i Snacking & Baking-tillbehöret. SV



3. Öppna grillen, ta bort den nedre grillplattan och byt ut den mot ditt Snacking & Baking-tillbehör. **WARNING!** Var noga med att den övre grillplattan är korrekt monterad i apparaten.



4. Stäng igen grillen och anslut den.



5. Tryck på strömbrytaren, knapparna och blinkar och indikatorn för färgbelysning är grön . "M"-knappen tänds för att indikera att Manuellt läge är aktiverat.



6. Tryck på  tills önskad temperatur har uppnåtts med hjälp av indikatorn för färgbelysning.

- Fixerad grön färgindikator: 85 till 110 °C 
- Fixerad gul färgindikator: 150 till 165 °C 
- Fixerad orange färgindikator: 190 till 205 °C 
- Fixerad röd färgindikator: 240 till 255 °C 



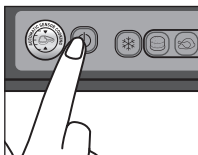
7. Starta tillagningen genom att trycka på -knappen. Knapparna  och  blir fixerade och färgindikatorerna blinkar tills önskad temperatur har uppnåtts.



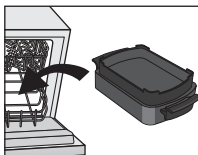
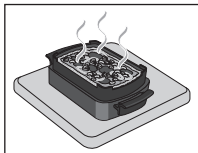
8. När önskad temperatur har uppnåtts "piper" grillen och färgindikatorn fixeras. Tillagningsprocessen startas sedan.



9. Du kan justera temperaturen under tillagningsprocessen. Tryck på -knappen för att uppnå önskad temperatur (följ färgindikatorn).



10. Avsluta tillagningen genom att trycka på strömbrytaren. Alla knappar avstängda, grillen stoppar uppvärmning/tillagning.



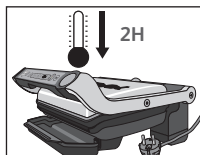
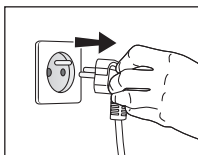
11. Öppna grillen och ta bort Snacking & Baking-tillbehöret från grillen via dess handtag.
WARNING! Heta ytor, användning av grillvantar rekommenderas.
 Tillsatsen för tilltugg är mycket varm, placera den endast på ytor som tål höga temperaturer.

SV

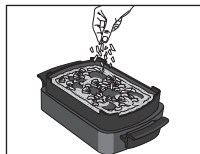
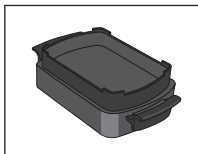
12. Snacking & Baking-tillbehöret kan köras i diskmaskin.

Anbefalt bruk av snacks- og bakeinnsats

- Før første gangs bruk må all emballasje, etiketter og tilbehør fjernes fra innsiden og utsiden av platene.
- Les instruksjonene nøye (de er felles for flere modeller), og oppbevar dem så de er lett tilgjengelige.
- Slå opp i instruksjonene for å finne ut hvordan snacks- og bakeinnsatsen skal brukes, og hvilke anbefalinger som gjelder.
- Sjekk at øvre grillplate og snacks- og bakeinnsatsen er godt rengjort på begge sider før bruk.
- NO** • For å unngå skader, må stekeplater og snacks- og bakeinnsatsen bare brukes sammen med apparatet de er beregnet for (dvs. ikke settes i stekeovn, på gassbluss eller varme elektriske plater osv.).
- Forsikre deg om at platene og snacks- og bakeinnsatsen står stabilt og er korrekt satt inn i apparatet. Bruk bare stekeplatene / snacks- og bakeinnsatsen som følger med apparatet, eller som er kjøpt fra et godkjent servicesenter.
- For å unngå riper, bør du alltid bruke kjøkkenredskaper av tre eller plast.
- Ikke skjær ingredienser rett på snacks- og bakeinnsatsen.
- Unngå å legge den varme snacks- og bakeinnsatsen i vann eller på et skjørt underlag.
- For at kvaliteten i slippbelegget skal vare, må platene ikke varmes opp for lenge når de er tomme.
- Snacks- og bakeinnsatsen må aldri berøres mens den er varm, bortsett fra i håndtaket.
- Apparatet må ikke varmes opp uten de 2 grillplatene eller uten at den øvre grillplaten og snacks- og bakeinnsatsen er på plass.
- Når du bruker apparatet første gang, skal platene og snacks- og bakeinnsatsen rengjøres. Ha på litt stekeolje som tørkes av med et absorberende kjøkkenpapir.
- Unngå å legge kjøkkenredskaper på apparatets stekeflater.
- Vi vil anbefale deg å bruke svamp, varmt vann og oppvaskmiddel til rengjøringen, og deretter skylle godt for å bli kvitt såperester. Tørk grundig med kjøkkenpapir.
- Unngå bruk av metallskrubber, stålull eller andre oppskrapende rengjøringsmidler når du skal rengjøre deler av grillen. Bruk bare nylonskrubb eller annet som ikke er av metall. Hvis rengjøringen er vanskelig, kan du legge stekeplatene i bløt i varmt vann med oppvaskmiddel.
- Snacks- og bakeinnsatsen er ikke et stekebrett og må ikke settes i varm ovn eller på en annen varmekilde – kun i apparatet.
- Unngå å varme opp snacks- og bakeinnsatsen med olje eller fett pga. fare for antenning.
- Unngå å bruke snacks- og bakeinnsatsen til brunng.
- Ikke benytt olje eller fett i matlagingen. Dette apparatet er ikke en frityrkoker eller stekepanne. Det må derfor ikke under noen omstendigheter brukes til pommes frites, smultringer/donuts eller annen matlaging med olje eller fett.

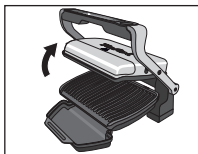


1. Hvis din OptiGrill allerede er på og du ønsker å bruke snacks- og bakeinnsatsen, må du ta støpslet ut av kontakten og la apparatet kjøles ned i minst 2 timer.



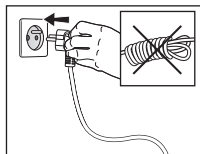
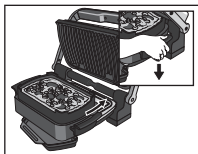
2. Legg ingrediensene direkte på snacks- og bakeinnsatsen.

NO

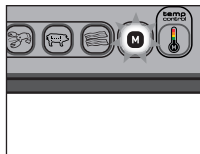
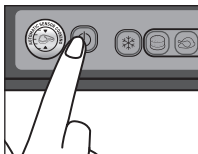


3. Åpne grillen, fjern den nederste grillplaten og sett inn snacks- og bakeinnsatsen.

OBS: Pass på at grillplaten er satt riktig inn i apparatet.



4. Lukk grillen og sett inn støpslet.



5. Trykk på på/av-knappen. Knappene og blinker, og lysindikatoren viser grønt . "M"-knappen lyser fast for å vise at Manuell modus er aktivert.



6. Trykk på -knappen til du får temperaturen du vil ha, og som angis med lysindikatoren.

- Lysindikator med stabilt grønt lys: 85 °C til 110 °C
- Lysindikator med stabilt gult lys: 150 °C til 165 °C
- Lysindikator med stabilt oransje lys: 190 °C til 205 °C
- Lysindikator med stabilt rødt lys: 240 °C til 255 °C



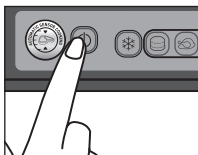
7. Begynn med å trykke ned -knappen. - og -knappene er stabile mens lysindikatoren blinker til ønsket temperatur er nådd.



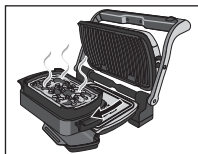
8. Når temperaturen er nådd, "piper" grillen og lysindikatoren slutter å blinke. Deretter begynner stekeprosessen.



9. Du kan justere temperaturen underveis i prosessen. Trykk på -knappen for å nå ønsket temperatur (følg samtidig med på lysindikatoren).



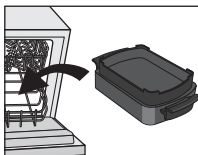
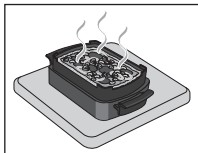
10. Avslutt prosessen med å trykke på på/av -knappen. Alle knappene skrus av og grillen slukkes.



11. Åpne grillen og ta ut snacks- og bakeinnsatsen ved å holde i håndtakene.

NB: På varme overflater anbefales det å bruke grillvotter eller grytekluter.

Snacks-tilbehøret er veldig varmt, og skal settes på en varmefast flate.

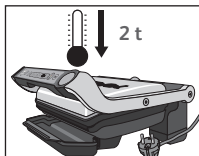
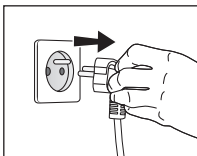


12. Snacks- og bakeinnsatsen tåler oppvaskmaskin.

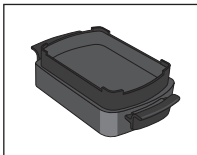
NO

Suositus paisto- ja leivontalisäosan käyttämisestä —

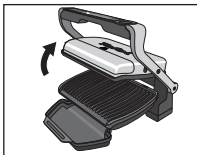
- Poista kaikki pakkausmateriaali, tarrat ja varusteet levyjen sisä- ja ulkopuolelta ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Lue kaikille malleille tarkoitetut yhteiset ohjeet huolellisesti ja pidä ne saatavilla.
- Katso laitteen käyttöohjeista paisto- ja leivontalisäosan käyttö ja siihen liittyvät suositukset.
- Tarkista, että kummatkin ylemmän grillilevyn puolet sekä kaikki paisto- ja leivontalisäosan pinnat on puhdistettu kunnolla ennen käyttöä.
- Vältä grillilevyjen ja paisto- ja leivontalisäosan vaurioitumisen käyttämällä niitä vain siinä laitteessa, mihin ne on suunniteltu (esim. älä laita uuniin, kaasuliedelle tai sähkölevylle jne.).
- Varmista, että levyt ja paisto- ja leivontalisäosa ovat vakaat, hyvin asetetut ja oikein paikoilleen laitteeseen napsautetut. Käytä vain laitteen mukana tulleita levyjä ja paisto- ja leivontalisäosaa tai valtuutetusta huoltoliikkeestä ostettuja.
- Vältä paisto- ja leivontalisäosan vaurioitumisen käyttämällä aina muovisia tai puisia ruoanlaittovälineitä.
- Älä koskaan leikkaa ruokaa suoraan paisto- ja leivontalisäosassa.
- Älä laita kuumaa paisto- ja leivontalisäosaa juoksevan veden alle tai hauraalte pinnalle.
- Älä anna sen kuumentua liian pitkään tyhjänä, jotta sen tarttumaton pinnoite säilyy.
- Paisto- ja leivontalisäosaan ei saa koskaan koskea kuumana muualta kuin kahvoista.
- Älä koskaan lämmitä laitetta ilman 2 grillilevyä tai ylägrillilevyä ja paisto- ja leivontalisäosaa.
- Kun käytät levyjä tai paisto- ja leivontalisäosaa ensimmäistä kertaa, pese ne, kaada paisto- ja leivontalisäosaan hieman ruokaöljyä ja pyyhi imukykyisellä talouspyyhkeellä.
- Älä aseta ruoanlaittovälineitä laitteen grillilevyjen päälle.
- Suosittelemme käyttämään sientä, kuumaa vettä ja astianpesuainetta grillilevyjen ja paisto- ja leivontalisäosan puhdistamiseen ja huuhtelemaan ne sitten kunnolla, jotta jäämät poistuvat. Kuivaa huolellisesti talouspaperiin.
- Älä käytä metallisia hankaustyynyjä, teräsvillaa tai mitään hankaavia puhdistusaineita minkään grillin osan puhdistamiseen. Käytä vain nailonisia tai muita kuin metallisia puhdistusvillatyynyjä. Mikäli likaa on vaikea puhdistaa, liota grillilevyjä kuumassa pesuainevessa.
- Paisto- ja leivontalisäosa ei ole yleinen leivontavuoka. Älä lämmitä sitä uunissa tai missään muussa lämmön lähteessä kuin tämä laite.
- Älä kuumenna paisto- ja leivontalisäosassa öljyä tai rasvaa, syttymisvaara.
- Älä käytä paisto- ja leivontalisäosaa ruskistamiseen.
- Älä käytä reseptejä, joissa käytetään öljyä tai rasvaa. Tämä laite ei ole rasvakeitin tai friteerauskeitin. Ranskalaisten perunoiden, donitsien sekä muiden öljyssä tai rasvassa tehtävien ruokien tekeminen on täysin kiellettyä.



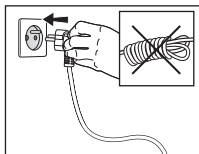
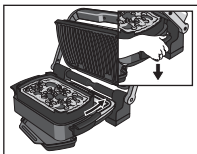
1. Jos OptiGrill on jo päällä ja haluat käyttää paisto- ja leivontalisäosaa, irrota grilli pistorasiasta ja anna sen jäähtyä ainakin 2 tuntia.



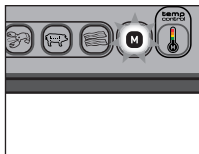
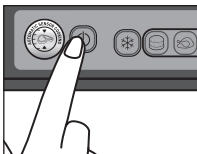
2. Laita ainekset paisto- ja leivontalisäosaan.



3. Avaa grilli ja irrota alempi grillilevy. Aseta sen tilalle paisto- ja leivontalisäosa.
HUOMIO: Pidä huolta, että ylempi grillilevy on asennettu oikein laitteeseen.



4. Sulje grilli ja yhdistä pistorasiaan.



5. Paina virtapainiketta  ja  vilkkuvat, väri-ilmaisina on vihreä . "M"-painike palaa ilmaisten, että manuaalinen tila on aktivoitu.



6. Paina -painiketta, kunnes haluttu lämpötila on saavutettu väri-ilmaisimen avulla.

- Vihreän väri-ilmaisimen valo palaa: 85–110 °C
- Keltainen väri-ilmaisimen valo palaa: 150–165 °C
- Oranssi väri-ilmaisimen valo palaa: 190–205 °C
- Punainen väri-ilmaisimen valo palaa: 240–255 °C



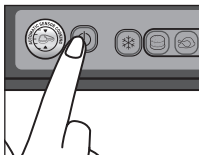
7. Aloita valmistus painamalla -painiketta. ja palavat kiinteästi, väri-ilmaisimen valo vilkkuu, kunnes haluttu lämpötila on saavutettu.



8. Kun haluttu lämpötila on saavutettu, grilli "piippaa" ja väri-ilmaisimen valo palaa kiinteästi. Voit aloittaa ruoan valmistamisen.



9. Voit säätää lämpötilaa valmistuksen aikana. Paina -painiketta, kunnes haluttu lämpötila saavutetaan (seuraa samalla väri-ilmaisinta).



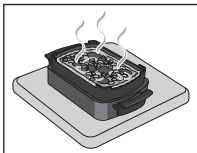
10. Lopeta valmistus painamalla virtakytkintä. Kaikki painikkeet kytkeytyvät pois päältä ja grilli lopettaa kuumennuksen/valmistuksen.



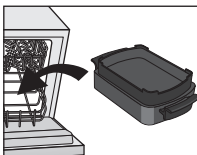
11. Avaa grilli ja poista paisto- ja leivontalisäosa käyttäen sen kahvoja.

HUOMIO: kuumia pintoja, käsineiden käyttö suositeltavaa.

Paistolisäosa on erittäin kuuma. Aseta se kuumuutta kestäväälle pinnalle.



FI

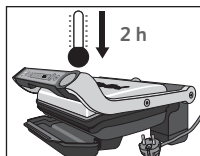
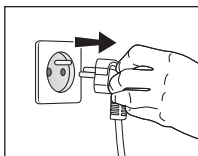


12. Paisto- ja leivontalisäosan voi pestä astianpesukoneessa.

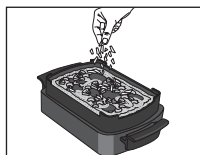
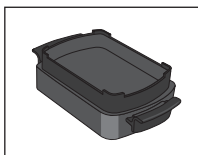
Recomendaciones para el uso del accesorio para horneado y tentempiés

- Antes del primer uso, quite todos los materiales de embalaje, los adhesivos y los accesorios del interior y el exterior de las placas.
- Lea atentamente las instrucciones, que son comunes para varios modelos, y téngalas a mano.
- Consulte las instrucciones del aparato sobre el uso de este accesorio para horneado y tentempiés, así como las recomendaciones relacionadas.
- Compruebe que los dos lados de la parrilla superior y los dos laterales del accesorio para horneado y tentempiés estén bien limpios antes de usarlos.
- Para evitar que se dañen, utilice las placas de cocción y el accesorio para horneado y tentempiés solo en el aparato para el que han sido diseñados (por ejemplo, no los meta en el horno y no los ponga sobre un quemador de gas ni sobre una placa de cocina eléctrica, etc.).
- Asegúrese de que las placas y el accesorio para horneado y tentempiés estén bien colocados de manera estable y enganchados correctamente en el aparato. Utilice únicamente las placas de cocción y el accesorio para horneado y tentempiés suministrados con el aparato o adquiridos a través de un Centro de Servicio Autorizado.
- Para evitar que se dañe el accesorio para horneado y tentempiés, use siempre utensilios de plástico o de madera.
- No corte nunca los alimentos directamente encima del accesorio para horneado y tentempiés.
- No ponga el accesorio para horneado y tentempiés caliente bajo el agua ni sobre una superficie frágil.
- Para mantener la calidad del recubrimiento antiadherente, no deje que se caliente demasiado tiempo estando vacío.
- El accesorio para horneado y tentempiés no debe tocarse nunca cuando esté caliente, excepto sujetándolo por las asas.
- No caliente nunca el aparato sin las 2 placas de cocción o sin la parrilla superior y el accesorio para horneado y tentempiés.
- Cuando utilice por primera vez las placas y el accesorio para horneado y tentempiés, lávelos, vierta una pequeña cantidad de aceite para cocinar en el accesorio para horneado y tentempiés y, a continuación, frótelos con un paño de cocina absorbente.
- No coloque utensilios de cocina sobre las superficies de cocción del aparato.
- Le aconsejamos que use una esponja, agua caliente y detergente líquido de fregar para limpiar el accesorio para horneado y tentempiés. A continuación, enjuáguelo a fondo para eliminar cualquier residuo. Séquelo bien con una toalla de papel.
- No use estropajos metálicos, lana de acero ni limpiadores abrasivos para limpiar ninguna pieza de la parrilla. Utilice únicamente estropajos de nailon o que no sean metálicos. En caso de que la limpieza resulte difícil, ponga las placas de cocción a remojo en agua caliente mezclada con detergente líquido.
- El accesorio para horneado y tentempiés no es una bandeja de horno. No lo introduzca para calentarlo en el horno ni en ninguna otra fuente de calor que no sea el aparato previsto para ello.
- No caliente el accesorio para horneado y tentempiés con aceite o grasa; existe riesgo de que se inflame.

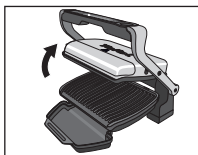
- No utilice el accesorio para horneado y tentempiés para tostar alimentos.
- No haga recetas con aceite o grasa. Este aparato no es una freidora ni una sartén para freír. Por tanto, está totalmente descartado usarla para hacer patatas fritas, donuts, o cualquier otra cocción con aceite o grasa.



1. Si el OptiGrill ya está en funcionamiento y desea usar el accesorio para horneado y tentempiés, desenchufe el aparato de la toma de corriente y deje que se enfríe durante al menos dos horas.

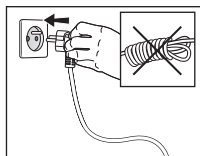
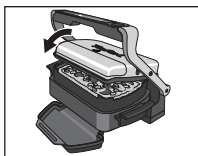
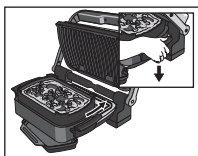


2. Ponga los ingredientes en el accesorio para horneado y tentempiés.



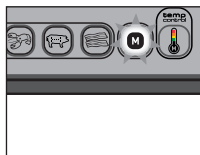
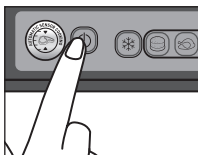
3. Abra el aparato, quite la parrilla inferior y sustitúyala por el accesorio para horneado y tentempiés.

PRECAUCIÓN: Compruebe que la parrilla superior esté instalada correctamente en el aparato.



4. Cierre el aparato y enchúfelo.

ES



5. Pulse el botón de encendido/apagado, los botones  y  parpadean, el indicador luminoso está de color verde . El botón "M" se enciende de forma fija para indicar que está activado el modo manual.



6. Pulse el botón  hasta que se alcance la temperatura deseada con el indicador luminoso en color.

- Indicador luminoso en color verde fijo: de 85°C a 110°C 
- Indicador luminoso en color amarillo fijo: de 150°C a 165°C 
- Indicador luminoso en color naranja fijo: de 190°C a 205°C 
- Indicador luminoso en color rojo fijo: de 240°C a 255°C 



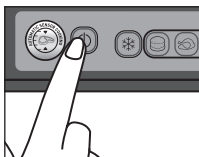
7. Empiece la cocción pulsando el botón . Los botones  y  dejan de parpadear, y el indicador luminoso en color parpadea hasta que se alcanza la temperatura deseada.



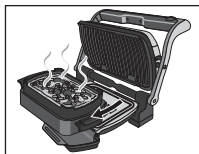
8. Una vez alcanzada la temperatura deseada, el aparato "pita" y el indicador luminoso en color deja de parpadear. Entonces tiene lugar el proceso de cocción.



9. Puede ajustar la temperatura durante la cocción. Pulse el botón  para que se alcance la temperatura que desee (siga al mismo tiempo el indicador luminoso en color).



10. Termine la cocción pulsando el botón de encendido/apagado. Todos los botones se apagan y el aparato deja de calentar/cocinar.

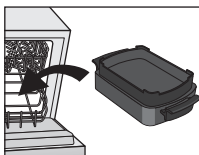
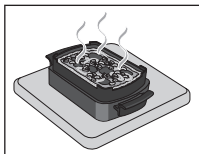


11. Abra el aparato y saque el accesorio para horneado y tentempiés sujetándolo por las asas.

PRECAUCIÓN: superficies calientes, se recomienda utilizar guantes.

El accesorio para horneado y tentempiés está muy caliente. Colóquelo sobre una superficie resistente a las temperaturas altas.

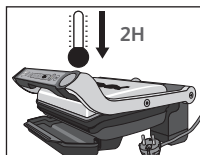
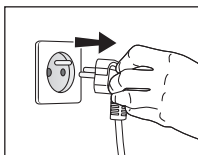
ES



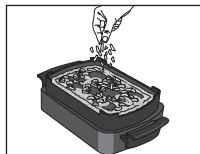
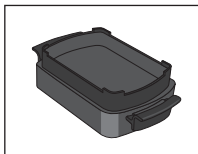
12. El accesorio para horneado y tentempiés se puede lavar en el lavavajillas.

Recomendação para a utilização do acessório “Snacking & Baking”

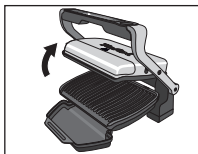
- Antes da primeira utilização, retire toda a embalagem, autocolantes e acessórios quer do interior quer do exterior das placas.
- Leia com atenção as instruções, comuns aos diferentes modelos, e guarde-as para futuras utilizações.
- Consulte as instruções e respetivas recomendações do aparelho quanto à utilização deste acessório Snacking & Baking.
- Certifique-se de que ambos os lados da placa assim como o acessório Snacking & Baking estão bem limpos antes da utilização.
- Para evitar danos nas placas e no acessório Snacking & Baking, use-os apenas no aparelho para o qual foram concebidos (não os coloque num forno, fogão a gás ou placa elétrica, etc.).
- PT • Certifique-se de que as placas e o acessório Snack & Baking estão estáveis, bem posicionados e devidamente fixados no aparelho. Use apenas as placas e o acessório Snacking & Baking fornecidos com o aparelho ou adquiridos junto de um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Para preservar o revestimento do acessório Snacking & Baking, utilize sempre uma espátula de plástico ou madeira.
- Nunca corte a comida diretamente no acessório Snacking & Baking.
- Não coloque o acessório Snacking & Baking debaixo de água ou numa superfície frágil.
- Para preservar as qualidades do revestimento antiaderente, não deixe aquecer durante demasiado tempo vazio.
- O acessório Snacking & Baking nunca pode ser manuseado quente, exceto se segurado pelas pegas.
- Nunca coloque o aparelho em funcionamento sem as duas placas ou a placa.
- Aquando da primeira utilização, lave as placas e o acessório Snacking & Baking, deite um pouco de óleo de cozinha no acessório Snacking & Baking e limpe com um pano suave.
- Não coloque utensílios de cozinha sobre as placas do aparelho.
- Aconselhamos a usar uma esponja, água quente e detergente líquido para lavar as placas e o acessório Snacking & Baking. Depois, passe bem por água para eliminar quaisquer resíduos. Seque bem com papel absorvente.
- Não use esfregões, lâ de aço ou quaisquer produtos de limpeza abrasivos para limpar qualquer parte do seu grelhador. Use apenas esponjas de nylon ou que não sejam metálicas. No caso de dificuldades na limpeza, embeba as placas em água quente e detergente líquido para a loiça.
- O acessório Snacking & Baking não é uma travessa para levar ao forno. Não o coloque a aquecer dentro de um forno ou de qualquer outra fonte de calor para além do aparelho.
- Não aqueça o acessório Snacking & Baking com óleo nem gordura. Existe o risco de inflamação.
- Não use o seu acessório Snacking & Baking para saltear os alimentos.
- Não prepare receitas com óleo nem gordura. Este aparelho não é uma fritadeira nem uma frigideira de saltear. Assim, não pode preparar batatas fritas, sonhos ou outras cozeduras com óleo ou gordura.



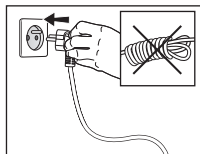
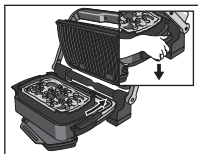
1. Se o seu OptiGrill já estiver a funcionar e quiser usar o seu acessório Snackign & Baking, retire a ficha da tomada e deixe arrefecer durante, pelo menos, 2 horas.



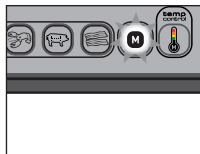
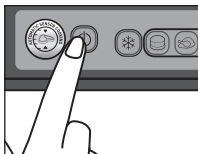
2. Coloque os ingredientes no acessório Snackign & Baking.



3. Abra o grelhador, retire a placa inferior e substitua-a pelo seu acessório Snacking & Baking. CUIDADO: Certifique-se de que a placa superior está corretamente colocada no aparelho.



4. Feche o grelhador e ligue a ficha à tomada.



5. Prima o botão ligar/desligar. Os botões  e  começam a piscar. O indicador luminoso fica a verde . O botão "M" acende-se fixo para indicar que o modo Manual está ativo.



6. Prima o botão  até que a temperatura desejada seja atingida, com a ajuda do indicador luminoso.

- Indicador luminoso fixo verde: 85 °C a 110 °C 
- Indicador luminoso fixo amarelo: 150 °C a 165 °C 
- Indicador luminoso fixo cor de laranja: 190 °C a 205 °C 
- Indicador luminoso fixo vermelho: 240 °C a 255 °C 



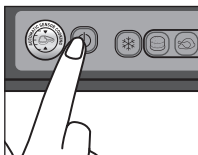
7. Inicie a cozedura premindo o botão . Os botões  e  ficam fixos. O indicador luminoso pisca até que a temperatura desejada seja atingida.



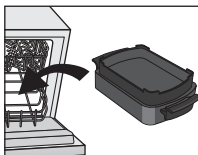
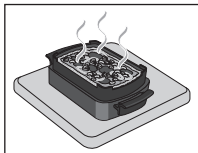
8. Quando a temperatura desejada for atingida, o grelhador emite um sinal sonoro e o indicador luminoso fica fixo. Inicia-se o processo de cozedura.



9. Pode ajustar a temperatura durante o processo de cozedura. Prima o botão  para atingir a temperatura desejada (em simultâneo, siga o indicador luminoso).



10. Termine a cozedura premindo o botão ligar/desligar. Todos os botões se desligam. O grelhador pára de cozinhar.



11. Abra o grelhador e retire o acessório Snacking & Baking, segurando pelas pegas.

CUIDADO: Superfícies quentes. Recomendamos a utilização de luvas de cozinha.

O acessório de petiscos está muito quente, coloque numa superfície resistente a altas temperaturas.

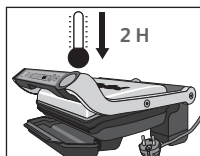
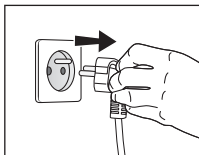
PT

12. O acessório Snacking & Baking é compatível com a máquina de lavar loiça.

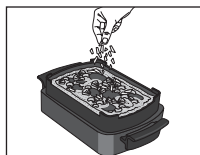
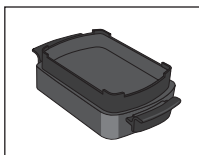
Raccomandazioni per l'uso dell'accessorio per la preparazione di snack e prodotti da forno _____

- Prima del primo utilizzo, rimuovere tutto il materiale di imballaggio, gli adesivi e gli accessori sia dalla parte interna che da quella esterna delle piastre.
- Leggere le istruzioni con attenzione, che sono comuni a diversi modelli e tenerle a portata di mano.
- Consultare le istruzioni dell'apparecchio per l'uso di quest'accessorio per la preparazione di snack e prodotti da forno e le raccomandazioni associate.
- Controllare che entrambi i lati della piastra superiore ed entrambi i lati dell'accessorio per la preparazione di snack e prodotti da forno siano ben puliti prima dell'uso.
- Per evitare danni alle piastre di cottura e all'accessorio per la preparazione di snack e prodotti da forno, utilizzarli unicamente con l'apparecchio per il quale sono stati progettati (ad esempio, non posizionarli in un forno, sui fornelli di una cucina a gas o su un piano cottura elettrico ecc.).
- IT • Assicurarsi che le piastre e l'accessorio per la preparazione di snack e prodotti da forno siano stabili, ben posizionati e correttamente uniti all'apparecchio. Utilizzare unicamente le piastre di cottura e l'accessorio per la preparazione di snack e prodotti da forno forniti con l'apparecchio o acquistati presso un centro di assistenza autorizzato.
- Per evitare di danneggiare l'accessorio per la preparazione di snack e prodotti da forno, utilizzare sempre utensili di plastica o di legno.
- Non tagliare mai gli alimenti direttamente sull'accessorio per la preparazione di snack e prodotti da forno.
- Non posizionare l'accessorio per la preparazione di snack e prodotti da forno sotto l'acqua o su una superficie fragile.
- Per preservare le qualità del rivestimento antiaderente, non lasciar riscaldare troppo a lungo il prodotto quando è vuoto.
- L'accessorio per la preparazione di snack e prodotti da forno non deve essere mai maneggiato quando è caldo, se non tramite l'uso dei manici.
- Non riscaldare mai l'apparecchio senza le due piastre di cottura o la piastra di cottura superiore e l'accessorio per la preparazione di snack e prodotti da forno.
- Quando si utilizza per la prima volta, lavare le piastre e l'accessorio per la preparazione di snack e prodotti da forno, versare un po' di olio da cucina sull'accessorio per la preparazione di snack e prodotti da forno, quindi passare un pezzo di carta assorbente da cucina.
- Non posizionare utensili da cucina sulle superfici di cottura dell'apparecchio.
- Si consiglia di utilizzare una spugna, dell'acqua calda e del detergente liquido per i piatti per pulire le piastre di cottura e l'accessorio per la preparazione di snack e prodotti da forno, quindi sciacquare accuratamente per rimuovere qualsiasi residuo. Asciugare accuratamente con della carta assorbente da cucina.
- Non utilizzare spugne metalliche abrasive, lana d'acciaio o qualsiasi altro prodotto abrasivo per pulire qualsiasi parte del prodotto, utilizzare unicamente spugne in nylon o di materiale non metallico. Qualora la pulizia risultasse particolarmente difficile, immergere le piastre di cottura nell'acqua calda con del detergente liquido per i piatti.
- L'accessorio per la preparazione di snack e prodotti da forno non è una teglia da forno, non riscaldarlo in un forno né su nessun'altra fonte di calore diversa dall'apparecchio per il quale è stato progettato.

- Non riscaldare l'accessorio per la preparazione di snack e prodotti da forno con olio o grasso, in quanto potrebbe bruciarsi.
- Non utilizzare l'accessorio per la preparazione di snack e prodotti da forno per rosolare.
- Non preparare ricette che prevedano l'uso di olio o grasso. Quest'apparecchio non è una friggitrice né una padella. Pertanto, non è possibile utilizzarlo per preparare patatine fritte, ciambelle fritte o altri alimenti contenenti olio o grasso.

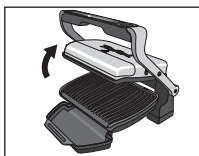


1. Se OptiGrill è già in funzione e si desidera utilizzare l'accessorio per la preparazione di snack e prodotti da forno, rimuovere la spina dell'apparecchio dalla presa elettrica e lasciarlo raffreddare per almeno 2 ore.



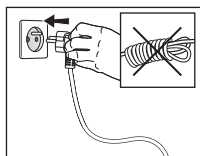
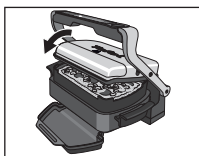
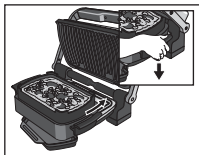
2. Porre gli ingredienti sull'accessorio per la preparazione di snack e prodotti da forno.

IT

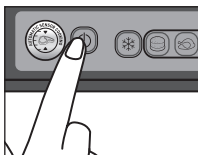


3. Aprire l'apparecchio, rimuovere la piastra inferiore e sostituirla con l'accessorio per la preparazione di snack e prodotti da forno.

ATTENZIONE: assicurarsi che la piastra superiore sia installata correttamente nell'apparecchio.



4. Chiudere l'apparecchio e collegare la spina alla presa elettrica.



5. Premere il pulsante di ON/OFF, il pulsante  e il pulsante  lampeggeranno, la spia luminosa colorata sarà verde . Il pulsante "M" rimane acceso a indicare che la modalità Manuale è attiva.



6. Premere il pulsante  finché non si raggiunge la temperatura desiderata usando come riferimento la spia luminosa colorata.
- Spia luminosa colorata verde fissa: 85°C-110°C 
 - Spia luminosa colorata gialla fissa: 150°C-165°C 
 - Spia luminosa colorata arancione fissa: 190°C-205°C 
 - Spia luminosa colorata rossa fissa: 240°C-255°C 



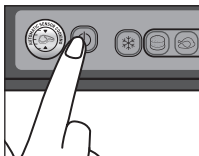
7. Avviare il processo di cottura premendo il pulsante . Il pulsante  e il pulsante  diventano fissi, la spia luminosa colorata lampeggia finché non si raggiunge la temperatura desiderata.



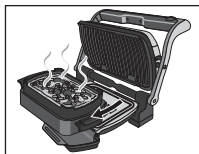
8. Quando si raggiunge la temperatura desiderata, l'unità emette un segnale acustico e la spia luminosa colorata diventa fissa. Dopodiché inizia il processo di cottura.



9. È possibile regolare la temperatura durante il processo di cottura. Premere il pulsante  per raggiungere la temperatura desiderata (e utilizzare come riferimento la spia luminosa colorata).



10. Terminare il processo di cottura premendo il pulsante ON/OFF. Tutti i pulsanti si spegneranno, l'unità smetterà di riscaldare/cuocere.

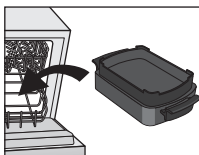
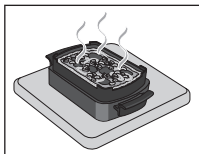


11. Aprire l'apparecchio e rimuovere l'accessorio per la preparazione di snack e prodotti da forno utilizzando i manici.

ATTENZIONE: le superfici sono molto calde, si raccomanda l'utilizzo di guanti.

L'accessorio per snack è molto caldo; posizionarlo su superfici resistenti alle alte temperature.

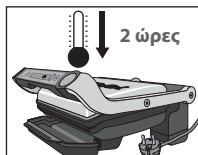
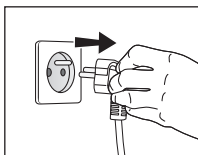
IT



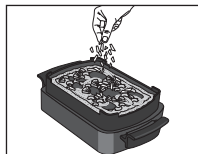
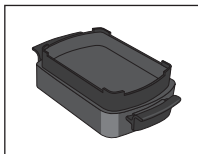
12. L'accessorio per la preparazione di snack e prodotti da forno può essere lavato in lavastoviglie.

Σύσταση για τη χρήση εξαρτημάτων Snacking & Baking

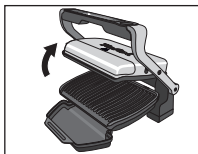
- Πριν από την πρώτη χρήση, απομακρύνετε όλα τα υλικά της συσκευασίας, τα αυτοκόλλητα και τα εξαρτήματα από το εσωτερικό και το εξωτερικό των πλακών.
- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης, οι οποίες είναι κοινές για διάφορα μοντέλα, και διατηρήστε τις για μελλοντική αναφορά.
- Ανατρέξτε στις οδηγίες χρήσης του συγκεκριμένου εξαρτήματος Snacking & Baking και τις σχετικές συστάσεις.
- Ελέγξτε ότι και οι δύο πλευρές της επάνω πλάκας ψησίματος, όπως, και οι δύο πλευρές του εξαρτήματος Snacking & Baking είναι απολύτως καθαρές, πριν από τη χρήση.
- Προκειμένου να αποφευχθεί η ζημιά στις πλάκες ψησίματος και στο εξάρτημα Snacking & Baking, χρησιμοποιήστε τα μόνο με τη συσκευή για την οποία προορίζονται (π.χ. μην τα τοποθετείτε στο φούρνο, στην εστία γκαζιού ή την ηλεκτρική εστία, κτλ.).
- Βεβαιωθείτε πως οι πλάκες και το εξάρτημα Snacking & Baking είναι σταθερά, καλά τοποθετημένα και σωστά προσαρτημένα στη συσκευή. Χρησιμοποιείτε μόνο πλάκες και εξαρτήματα Snacking & Baking που παρέχονται μαζί με τη συσκευή ή έχουν αγοραστεί από εγκεκριμένο κέντρο εξυπηρέτησης.
- Προκειμένου να αποφευχθεί η ζημιά στο εξάρτημα Snacking & Baking, χρησιμοποιείτε μόνο πλαστικά ή ξύλινα εργαλεία κουζίνας.
- Μην κόβετε ποτέ τρόφιμα απευθείας επάνω στο εξάρτημα Snacking & Baking.
- Μην τοποθετείτε το καυτό εξάρτημα Snacking & Baking σε νερό ή πάνω σε εύθραυστη επιφάνεια.
- Προκειμένου να διαφυλαχθούν οι αντικολλητικές ιδιότητες της επιστρώσης, μην το αφήνετε να ζεσταίνεται για μεγάλο διάστημα όταν είναι άδειο.
- Μην μεταχειρίζεστε ποτέ το εξάρτημα Snacking & Baking όταν είναι καυτό, παρά μόνο από τις χειρολαβές του.
- Μην θερμαίνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς τις 2 πλάκες ψησίματος ή με την επάνω πλάκα ψησίματος και το εξάρτημα Snacking & Baking.
- Πριν από την πρώτη χρήση, πλύνετε τις πλάκες και το εξάρτημα Snacking & Baking, απλώστε λίγο λάδι πάνω στο εξάρτημα Snacking & Baking και, στη συνέχεια, σκουπίστε το με απορροφητικό χαρτί κουζίνας.
- Μην τοποθετείτε εργαλεία κουζίνας στις επιφάνειες μαγειρέματος της συσκευής.
- Σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε σφουγγάρι κουζίνας, καυτό νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων για τον καθαρισμό των πλακών ψησίματος και του εξαρτήματος Snacking & Baking και, στη συνέχεια, να τα ξεπλύνετε καλά, έτσι ώστε να απομακρυνθούν όλα τα υπολείμματα. Στεγνώστε καλά με χαρτί κουζίνας.
- Μη χρησιμοποιήσετε σύρμα κουζίνας ή άλλα λειαντικά μέσα καθαρισμού για να καθαρίσετε οποιοδήποτε μέρος της ψηστιέρας, παρά μόνο, νάιλον ή μη-μεταλλικά μέσα καθαρισμού. Σε περίπτωση επίμονης βρωμιάς, μουλιάστε τις πλάκες ψησίματος σε καυτό νερό με υγρό απορρυπαντικό πιάτων.
- Το εξάρτημα Snacking & Baking δεν αποτελεί σκεύος ψησίματος. Μην το χρησιμοποιείτε στον φούρνο ή σε άλλη πηγή θερμότητας, παρά μόνο με τη συσκευή σας.
- Μην θερμαίνετε το εξάρτημα Snacking & Baking με λάδι ή λίπος. Ενέχει κίνδυνος πυρκαγιάς.
- Μην χρησιμοποιείτε το Snacking & Baking για καβούρδισμα.
- Μην εκτελείτε συνταγές με λάδι ή λίπος. Αυτή η συσκευή δεν αποτελεί φριτέζα ή τηγάνι. Γι' αυτό το λόγο δεν είναι κατάλληλη για τηγανητές πατάτες, ντόνατ ή άλλα γεύματα με λάδι ή λίπος.



1. Εάν το OptiGrill σας βρίσκεται ήδη σε λειτουργία και θέλετε να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα Snacking & Baking, αποσυνδέστε το από την πρίζα και αφήστε το να κρυώσει για τουλάχιστον 2 ώρες.

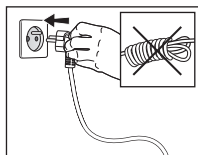
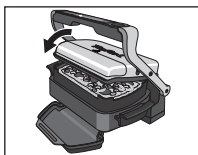
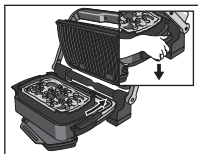


2. Τοποθετήστε τα συστατικά στο εξάρτημα Snacking & Baking.

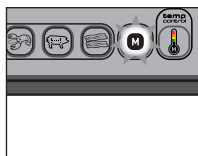
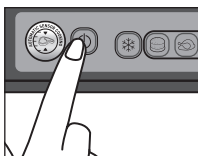


3. Ανοίξτε την ψηστιέρα, αφαιρέστε την κάτω πλάκα ψησίματος και τοποθετήστε το εξάρτημα Snacking & Baking.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Βεβαιωθείτε πως η επάνω πλάκα ψησίματος είναι σωστά τοποθετημένη στη συσκευή.



4. Κλείστε την ψηστιέρα και συνδέστε την στην πρίζα.



5. Πιέστε το κουμπί ON/OFF. Τα κουμπιά  και  θα αναβοσβήσουν, ενώ η ενδεικτική λυχνία θα ανάψει πράσινη . Το κουμπί «M» είναι σταθερά αναμμένο υποδεικνύοντας ότι η μη αυτόματη λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.



6. Πιέστε το κουμπί  μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία, με τη βοήθεια της ενδεικτικής λυχνίας: 85°C έως 110°C
- Σταθερά πράσινη ένδειξη της ενδεικτικής λυχνίας: 85°C έως 110°C
- Σταθερά κίτρινη ένδειξη της ενδεικτικής λυχνίας: 150°C έως 165°C
- Σταθερά πορτοκαλί ένδειξη της ενδεικτικής λυχνίας: 190°C έως 205°C
- Σταθερά κόκκινη ένδειξη της ενδεικτικής λυχνίας: 240°C έως 255°C

EL



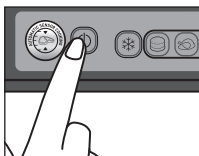
7. Ξεκινήστε το μαγείρεμα, πιέζοντας το κουμπί . Τα κουμπιά  και  σταθεροποιούνται, ενώ η ενδεικτική λυχνία αναβοσβήνει, μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία.



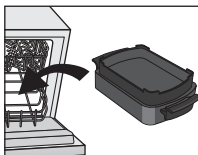
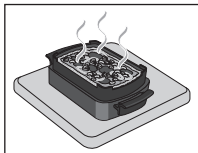
8. Μόλις επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα «μπιπ» και η ενδεικτική λυχνία ανάβει σταθερά. Στη συνέχεια, ακολουθεί η διαδικασία μαγειρέματος.



9. Μπορείτε να προσαρμόσετε τη θερμοκρασία, κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος. Πιέστε το κουμπί  για να επιλέξετε την επιθυμητή θερμοκρασία (παρακολουθήστε την ενδεικτική λυχνία).



10. Ολοκληρώστε το μαγείρεμα, πιέζοντας το κουμπί ON/OFF. Όλα τα κουμπιά σβήνουν και η ψηστιέρα σταματά τη θέρμανση / το μαγείρεμα.



11. Ανοίξτε την ψηστήρα και αφαιρέστε το εξάρτημα Snacking & Baking από τις χειρολαβές του. ΠΡΟΣΟΧΗ: καυτές επιφάνειες! Συνιστάται η χρήση γαντιών.

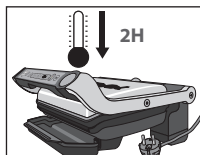
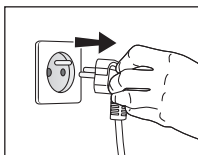
Το εξάρτημα για σνακ είναι καυτό και πρέπει να τοποθετείται σε επιφάνεια ανθεκτική στις υψηλές θερμοκρασίες.

12. Το εξάρτημα Snacking & Baking μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο

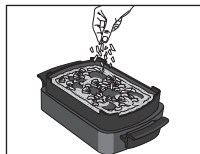
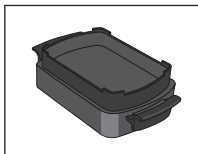
EL

Рекомендации по использованию формы для приготовления закусок и выпечки

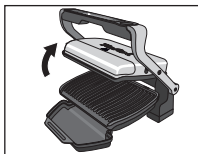
- Перед первым использованием удалите все упаковочные материалы, наклейки и принадлежности с внутренних и внешних сторон пластин.
- Внимательно прочитайте общие инструкции для всех моделей и держите их под рукой.
- Ознакомьтесь с инструкциями по использованию данной формы и прилагаемыми рекомендациями.
- Перед использованием убедитесь, что верхняя пластина гриля и сама форма тщательно очищены с обеих сторон.
- Чтобы предотвратить повреждение пластин и формы, используйте их только с тем устройством, для которого они предназначены (например, не ставьте их в печь, на газовые горелки, электрические варочные панели и т.д.).
- Убедитесь, что пластины и форма устойчивы, надежно зафиксированы и правильно расположены на устройстве. Используйте только пластины и форму, поставляемые в комплекте с устройством или приобретенные в специализированном сервисном центре.
- Чтобы избежать повреждения формы, всегда пользуйтесь только пластиковыми или деревянными кухонными приборами.
- Никогда не режьте пищу непосредственно в форме.
- Никогда не помещайте форму под воду или на хрупкие поверхности.
- Не нагревайте пустую форму слишком долго, чтобы не повредить антипригарное покрытие.
- Переносите горячую форму только за ручки.
- Никогда не нагревайте устройство без двух пластин гриля или верхней пластины и формы.
- Перед первым использованием помойте пластины и форму, налейте немного растительного масла в форму, а затем протрите впитывающим кухонным полотенцем.
- Не кладите кухонные приборы на варочные поверхности устройства.
- Для чистки пластин и формы используйте губку, горячую воду и моющее средство, затем тщательно ополосните пластины, чтобы удалить остатки пищи. Вытрите насухо бумажным полотенцем.
- Не используйте металлические губки, мочалки и другие абразивные чистящие средства для очистки частей гриля, используйте только нейлоновые и неметаллические чистящие приспособления. Для удаления трудных загрязнений замочите пластины в горячей воде с моющим средством.
- Форма для закусок и выпечки не является формой для запекания, не ставьте ее в духовку или любой другой источник тепла, кроме устройства, для которого она предназначена.
- Не нагревайте форму с маслом или жиром внутри, риск возгорания.
- Не используйте форму для поджаривания.
- Не готовьте при помощи формы блюда с маслом или жиром. Данное изделие не является сковородкой или фритюрницей. Поэтому при помощи формы нельзя готовить картофель фри, пончики и другие блюда с маслом или жиром.



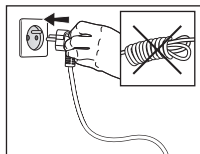
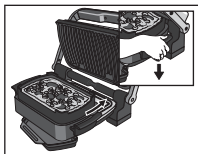
1. Если OptiGrill уже работает и необходимо использовать форму для закусок и выпечки, отсоедините гриль от розетки электросети и дайте ему остыть не менее 2 часов.



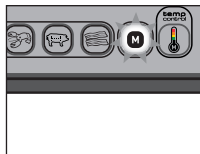
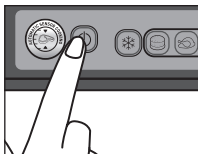
2. Положите ингредиенты в форму для приготовления закусок и выпечки.



3. Откройте гриль, снимите нижнюю пластину и установите на ее место форму. **ВНИМАНИЕ!** Убедитесь, что верхняя пластина гриля установлена правильно.



4. Закройте гриль и подключите его к электросети.



5. Нажмите кнопку включения, кнопки и начнут мигать, а индикатор будет светиться зеленым . Кнопка «М» будет светиться для индикации ручного режима.



6. Нажимайте кнопку , чтобы установить желаемую температуру при помощи цветного индикатора.

- Зеленый цвет индикатора: от 85°C до 110°C 
- Желтый цвет индикатора: от 150°C до 165°C 
- Оранжевый цвет индикатора: от 190°C до 205°C 
- Красный цвет индикатора: от 240°C до 255°C 



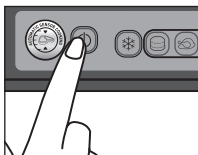
7. Нажмите кнопку , чтобы начать приготовление пищи. Кнопки  и  перестанут мигать, а цветной индикатор будет мигать до тех пор, пока не будет достигнута установленная температура.



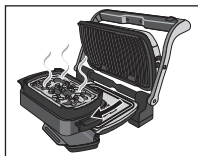
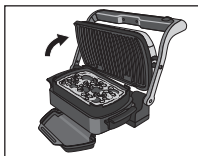
8. Когда гриль нагреется до нужной температуры, он издает звуковой сигнал, а индикатор перестанет мигать. Начинается процесс приготовления.



9. Температуру можно регулировать во время процесса приготовления. Нажмите кнопку , чтобы нагреть гриль до желаемой температуры (в соответствии с цветом индикатора).

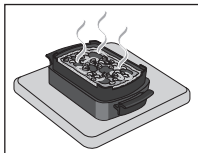


10. Чтобы закончить процесс приготовления, нажмите на кнопку выключения. Гриль выключается и процесс нагревания/приготовления останавливается.

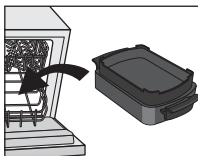


11. Откройте гриль и извлеките форму для приготовления закусок и выпечки за ручки.
ВНИМАНИЕ! Горячая поверхность! Рекомендуется использовать перчатки.

Форма для приготовления закусок очень горячая, ставьте ее только на термостойкую поверхность.



12. Форму можно мыть в посудомоечной машине.

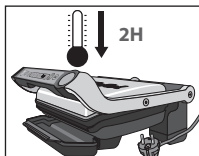
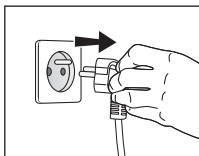


RU

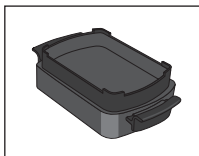
Рекомендації з використання аксесуара для приготування закусок і випічки

- Перед першим використанням зніміть усі пакувальні матеріали, наклейки та аксесуари із внутрішньої та зовнішньої поверхні пластин.
- Уважно прочитайте інструкції, спільні для різних моделей, і зберігайте їх у межах досяжності.
- Дивіться інструкції приладу, щоб отримати інформацію про використання цього аксесуара для приготування закусок і випічки та відповідні рекомендації.
- Переконайтеся, що обидві сторони верхньої пластини гриля та обидві сторони аксесуара для приготування закусок і випічки добре очищено перед використанням.
- Щоб запобігти пошкодженню пластин для приготування та аксесуара для приготування закусок і випічки, використовуйте їх тільки в приладі, для якого їх призначено (наприклад, не поміщайте їх у духовку, на газову або електричну плиту тощо).
- Переконайтеся, що пластини та аксесуар для приготування закусок і випічки стійкі, добре розміщені і правильно прикріплені до пристрою. Використовуйте тільки пластини для приготування та аксесуар для приготування закусок і випічки, передбачені для приладу або придбані в авторизованому сервісному центрі.
- Щоб уникнути пошкодження аксесуара для приготування закусок і випічки, завжди використовуйте пластикове або дерев'яне начиння.
- Ніколи не ріжте їжу безпосередньо на аксесуарі для приготування закусок і випічки.
- Не поміщайте гарячий аксесуар для приготування закусок і випічки під воду або на крихку поверхню.
- Щоб зберегти антипригарні властивості покриття, не допускайте його занадто довгого нагрівання без продуктів.
- Не беріть аксесуар для приготування закусок і випічки, коли він гарячий, окрім як за ручки.
- Ніколи не нагрівайте прилад без 2 пластин грилю або без верхньої пластини грилю та аксесуара для приготування закусок і випічки.
- Перед першим використанням вимийте пластини та аксесуар для приготування закусок і випічки, налейте трохи олії на аксесуар для приготування закусок і випічки, а потім протріть його абсорбуючою кухонною серветкою.
- Не ставте кухонне начиння на поверхні пластин для приготування приладу.
- Ми радимо використовувати губку, гарячу воду і мийний засіб для очищення пластин та аксесуара для приготування закусок і випічки, а потім ретельно сполоснути, щоб видалити залишки. Ретельно висушіть за допомогою паперового рушника.
- Не використовуйте металеві шкребки, губки чи мочалки або абразивні засоби для очищення будь-якої частини грилю, використовуйте тільки нейлонові або неметалеві серветки для чищення. У разі виникнення труднощів з очищенням замочіть пластини в гарячій воді з рідиною для миття посуду.
- Аксесуар для приготування закусок і випічки не є формою для випічки, не ставте його в духовку або будь-який інший нагрівальний прилад, крім вашого приладу, для якого його передбачено.

- Не нагрівайте аксесуар для приготування закусок і випічки з олією або жиром, існує ризик загоряння.
- Не використовуйте аксесуар для приготування закусок і випічки для підсмажування.
- Не готуйте рецепти з олією або жиром. Ваш прилад не є фритюрницею або сковородою. Тому приготування картопля-фрі, пончиків або інших страв з олією або жиром повністю виключається.

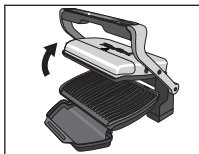


1. Якщо ваш прилад OptiGrill уже ввімкнено і ви хочете використовувати аксесуар для приготування закусок і випічки, від'єднайте гриль від джерела живлення та дайте йому охолонути протягом принаймні 2 годин.



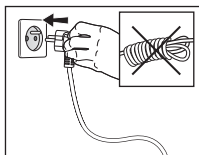
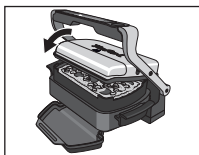
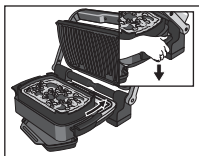
2. Помістіть інгредієнти в аксесуар для приготування закусок і випічки.

UK

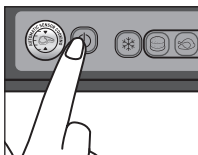


3. Відкрийте гриль, зніміть нижню пластину-гриль і замініть її на аксесуар для приготування закусок і випічки.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ. Переконайтеся, що верхню пластину грилю правильно встановлено в прилад.



4. Закрийте гриль і підключіть його до розетки.



5. Натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення: кнопки і блимають, індикатор світиться зеленим . Кнопка «М» підсвічується, що вказує на те, що активований ручний режим.



6. Натискайте кнопку , доки світловий індикатор не показуватиме вибрану температуру.
- Зелений індикатор горить безперервно: 85°C – 110°C
 - Жовтий індикатор горить безперервно: 150°C – 165°C
 - Помаранчевий індикатор горить безперервно: 190°C – 205°C
 - Червоний індикатор горить безперервно: 240°C – 255°C



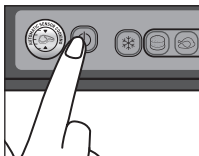
7. Почніть приготування, натиснувши кнопку . Кнопки і світяться безперервно, світловий індикатор блимає до досягнення потрібної температури.



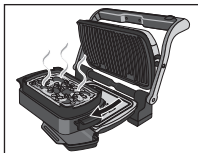
8. Коли потрібної температури досягнуто, гриль видає звуковий сигнал, а світловий індикатор горить безперервно. Відбувається процес приготування.



9. Ви можете регулювати температуру під час приготування їжі. Натисніть кнопку , щоб вибрати бажану температуру (стежте за світловим індикатором).



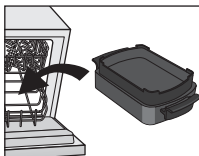
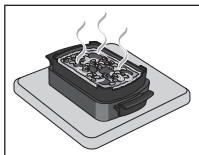
10. Завершіть приготування, натиснувши кнопку ввімкнення/вимкнення. Усі кнопки вимикаються, гриль припиняє нагрівання/приготування.



11. Відкрийте гриль і вийміть аксесуар для приготування закусок і випічки з гриля за допомогою ручок.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: гарячі поверхні, рекомендовано використовувати рукавички.

Прилад для приготування закусок дуже гарячий. Ставте його на термостійку поверхню.

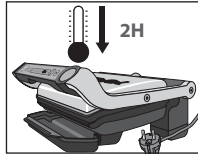
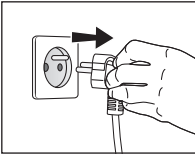


12. Аксесуар для приготування закусок і випічки можна мити в посудомийній машині.

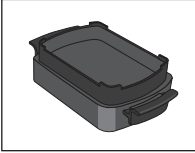
UK

Atıştırma ve Fırınlama aksesuarının kullanım şekli _

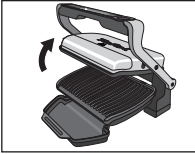
- İlk kullanımdan önce, plakaların içindeki ve dışındaki tüm ambalaj malzemelerini, etiketleri ve aksesuarları çıkarın.
- Farklı modeller için ortak olan talimatları dikkatlice okuyun, bunları ulaşılabilecek bir yerde saklayın.
- Bu Atıştırma ve Fırınlama aksesuarının kullanımı ve ilgili öneriler için cihazın talimatlarına bakın.
- Kullanmadan önce üst ızgaranın ve de Atıştırma ve Fırınlama aksesuarının her iki tarafının da iyice temizlenmiş olduğundan emin olun.
- Pişirme plakalarının ve Atıştırma ve Fırınlama aksesuarının hasar görmesini önlemek için, onları sadece tasarlandıkları cihazda kullanın (ör. fırın, gaz ocağı veya elektrikli ocak gibi farklı yerlere koymayın).
- Plakaların ve Atıştırma ve Fırınlama aksesuarının sabit, iyi konumlandırılmış ve cihaza doğru şekilde takılmış olduğundan emin olun. Sadece Onaylı Servis Merkezi'nden satın alınan veya cihazla beraber verilen pişirme plakalarını ve Atıştırma ve Fırınlama aksesuarını kullanın.
- Atıştırma ve Fırınlama aksesuarının zarar görmesini önlemek için, her zaman plastik veya tahta aletler kullanın.
- Yiyecekleri asla doğrudan Atıştırma ve Fırınlama aksesuarının üzerinde kesmeyin.
- Atıştırma ve Fırınlama aksesuarını suya veya kırılabilir bir yüzey üzerine koymayın.
- Yapışmaz kaplamanın niteliğini korumak için, uzun süre boş halde ısınmasına izin vermeyin.
- Atıştırma ve Fırınlama aksesuarı sıcakken asla kulpları dışında bir yerden tutulmamalıdır.
- Cihazı asla 2 ızgara pişirme plakası veya üst ızgara plakası ve Atıştırma ve Fırınlama aksesuarı olmadan ısıtmayın.
- İlk kez kullanırken, plakaları ve Atıştırma ve Fırınlama aksesuarını yıkayın, Atıştırma ve Fırınlama aksesuarına biraz yemeklik yağ dökün, sonra emici bir mutfak havlusu ile silin.
- Pişirme aletlerini cihazın pişirme yüzeylerine koymayın.
- Pişirme plakalarını ve Atıştırma ve Fırınlama aksesuarını temizlemek için sünger ve bulaşık deterjanı kullanmanızı ve herhangi bir kalıntıyı temizlemek için iyice durulamanızı tavsiye ederiz. Kağıt havlu kullanarak iyice kurulayın.
- Izgaranızın herhangi bir bölümünü temizlemek için bulaşık teli, çelik yünü ya da herhangi bir aşındırıcı temizleyici kullanmayın, sadece naylon veya metal olmayan temizleme süngerleri kullanın. Temizlemenin zor olması halinde, plakaları bulaşık deterjanlı sıcak suda bekletin.
- Atıştırma ve Fırınlama aksesuarı bir fırın kabı değildir, cihazınız dışında bir fırına veya başka bir ısı kaynağına koymayın.
- Atıştırma ve Fırınlama aksesuarını sıvı veya katı yağ ile ısıtmayın, tutuşma riski vardır.
- Atıştırma ve Fırınlama aksesuarını yiyeceklerinizi kızartmak için kullanmayın.
- Sıvı veya katı yağ içeren tarifleri yapmayın. Bu cihaz bir fritöz veya tava değildir. Bu nedenle patates kızartması, donut veya sıvı veya katı yağ ile pişirilen diğer yiyecekler yapılamaz.



1. OptiGrill'iniz zaten çalışıyorsa ve Atıştırma ve Fırınlama aksesuarını kullanmak istiyorsanız, ızgaranın fişini çekin ve en az 2 saat soğumaya bırakın.

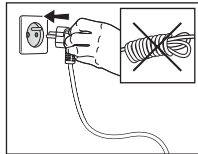
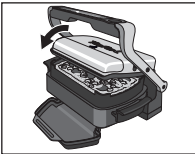
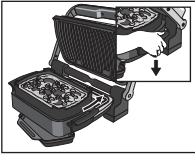


2. Atıştırma ve Fırınlama aksesuarına malzemeyi koyun.

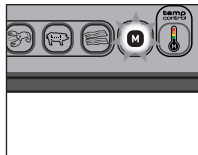
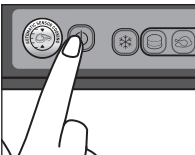


3. Izgaraı açın, alt ızgara plakasını çıkarın ve Atıştırma ve Fırınlama aksesuarı ile deęiřtirin.

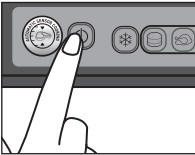
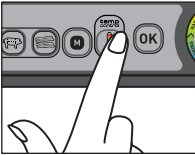
DİKKAT: Üst ızgara plakasının cihaza doęru řekilde takıldıęından emin olun.



4. Izgaraı kapatın ve fiřini takın.



5. Açma/Kapama düęmesine basın, ve düęmeleri yanıp sönecektir, renkli ışık göstergesi yeřildir . "M" düęmesi Manuel modunun etkinleřtirildięini göstermek için yanar.



6. Renkli ışık göstergesinin yardımıyla istenen sıcaklığa ulaşılan kadar düğmesine basın.

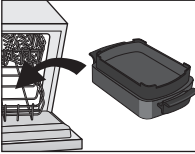
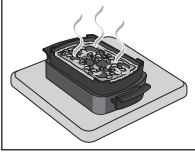
- Sabit yeşil renkli ışık göstergesi: 85°C ile 110°C arası
- Sabit sarı renkli ışık göstergesi: 150°C ile 165°C arası
- Sabit turuncu renkli ışık göstergesi: 190°C ile 205°C arası
- Sabit kırmızı renkli ışık göstergesi: 240°C ile 255°C arası

7. düğmesine basarak pişirmeye başlayın. ve düğmeleri sabitlenir, istenen sıcaklığa ulaşılan kadar renkli ışık göstergesi yanıp söner.

8. İstenilen sıcaklığa ulaşıldığında, ızgara "bip" sesi verir ve renkli ışık göstergesi sabit hale gelir. Ardından pişirme işlemi gerçekleşir.

9. Pişirme ilerleme sırasında sıcaklığı ayarlayabilirsiniz. İstenilen sıcaklığa ulaşmak için düğmesine basın (aynı zamanda renkli ışık göstergesini takip edin).

10. AÇMA/KAPATMA düğmesine basarak pişirme işlemi bitirin. Tüm düğmeler kapanır, ızgara ısıtma/pişirme işlemi durdurur.



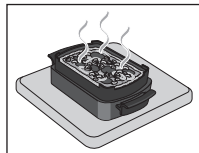
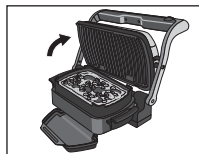
11. Izgarayı açın ve kulplarını kullanarak Atıştırma ve Fırlama aksesuarını çıkarın.

DİKKAT: Sıcak yüzeyler mevcuttur, eldiven kullanılması tavsiye edilir.

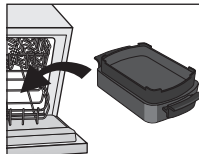
Atıştırma aksesuarı çok sıcaktır, yüksek sıcaklıklara dayanıklı bir yüzeye koyun.

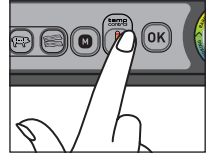
12. Atıştırma ve Fırlama aksesuarı bulaşık makinesinde yıkanabilir.

11. افتح الشواية وانزع منها ملحقات الوجبات الخفيفة وملحقات الخبز بفضل مقابضها.
تحذير : اسطح المنتج المكشوفة ساخنة جداً ، استعمال القفازات امر ضروري.
يكون مُلحق «السناك» ساخن جداً، ضعه فوق سطح مقاوم للحرارة.



12. يمكن تنظيف ملحقات الوجبات الخفيفة وملحقات الخبز في جلاية الصحون.





6. اضغط على الزر  الى أن تصل درجة الحرارة الى المستوى الذي تريده بمساعدة المؤشر الضوئي الملون.

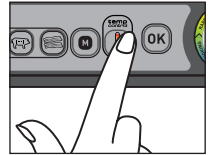
- المؤشر الضوئي الأخضر الثابت : من 85 الى 110 درجة مئوية 
- المؤشر الضوئي الأصفر الثابت : من 150 الى 165 درجة مئوية 
- المؤشر الضوئي البرتقالي الثابت : من 190 الى 205 درجة مئوية 
- المؤشر الضوئي الأحمر الثابت : من 240 الى 255 درجة مئوية 



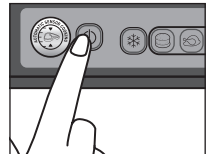
7. يبدأ الطهي بالضغط على الزر  يثبت الزرين  و  ، ويبدأ المؤشر الضوئي بالوميض الى أن تصل درجة الحرارة الى المستوى الذي تريده.



8. عندما تصل درجة الحرارة الى المستوى المطلوب، تُطلق الشواية إشارة تنبيه صوتية (بيب)، ويثبت المؤشر الضوئي الأحمر عندئذ تبدأ عملية الطهي.

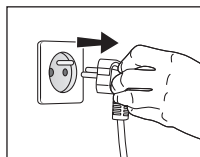
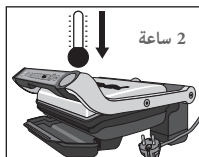


9. يمكنك تعديل درجة الحرارة أثناء عملية الطهي. اضغط على الزر  لكي تصل درجة الحرارة الى المستوى المطلوب (بمتابعة المؤشر الضوئي الملون في نفس الوقت).

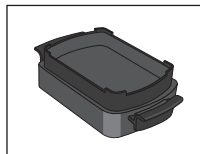
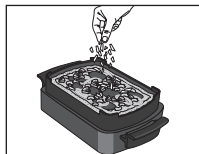


10. تنتهي عملية الطهي بالضغط على زر التشغيل/الإيقاف. تتوقف جميع الأزار عن العمل، تتوقف الشواية عن التسخين / الطهي.

1. في حال كانت OptiGrill قيد التشغيل،
واردت أن تستعمل ملحقات الوجبات
الخفيفة وملحقات الخبز، أفضل الشواية عن
التيار الكهربائي من مقبس التيار في الجدار،
ودعها تبرد لمدة لا تقل عن الساعتين.



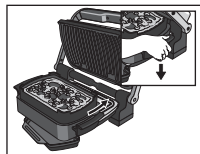
2. ضع المكونات في ملحقات الوجبات الخفيفة
وملحقات الخبز.



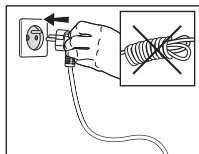
3. افتح الشواية، انزع طبق الشوي السفلي،
وضع مكانه ملحقات الوجبات الخفيفة
وملحقات الخبز.



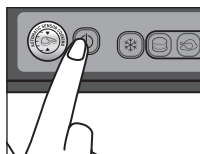
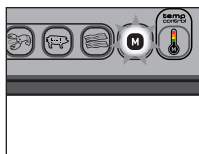
تحذير: يُرجى الحرص أن يكون طبق الشواية
العلوي مثبتاً بشكل صحيح في المنتج.



4. اغلق الشواية، واصلها بالتيار الكهربائي.



5. اضغط على زر التشغيل/الإيقاف، يبدأ
الزرين OK و بالوميض، يُضيء
المؤشر الضوئي باللون الأخضر. يستمر
الزر "M" ثابت الإضاءة، للدلالة على أن
الوضعية اليدوية قد تم تفعيلها.



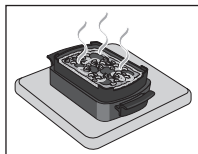
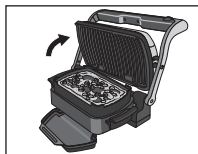
توصيات حول استخدام ملحقات الوجبات الخفيفة والخبز

- قبل الإستعمال للمرة الأولى، يجب إزالة مواد التغليف، الملصقات والملحقات من داخل وخارج الأطباق.
- يرجى قراءة الإرشادات بعناية، وهي إرشادات مشتركة لمختلف الموديلات، ويرجى الإحتفاظ بها في متناول اليد.
- يُرجى العودة الى إرشادات استعمال ملحقات الوجبات الخفيفة وملحقات الخبز، والى التوصيات الأساسية المرفقة.
- يُرجى التأكد دائماً أن جانبي طبق الشواية العلوية وجانبي ملحقات الوجبات الخفيفة والخبز قد تم تنظيفها بعناية قبل الإستعمال.
- لكي تتجنب إتلاف أطباق الطهي وملحقات الوجبات الخفيفة وملحقات الخبز، استعملهم فقط على الأجهزة التي صُممت من أجلها (على سبيل المثال، لا تضعها في الفرن، أو على حلقة الموقد، أو على لوحات التسخين الكهربائية، الخ..).
- يُرجى التأكد أن الأطباق وملحقات الخبز مُثبتة في مواقعها، مقفلة على مشابكها بشكل صحيح في المنتج. استعمل فقط أطباق الطهي و ملحقات الوجبات الخفيفة وملحقات الخبز المرفقة مع الجهاز، أو المشتراة من مركز خدمة مُعتمد لدينا.
- لكي تتجنب إتلاف أطباق الطهي وملحقات الوجبات الخفيفة وملحقات الخبز، استعمل دائماً أدوات الطهي الخشبية.
- لا تُقطع الطعام مباشرة على ملحقات الوجبات الخفيفة و ملحقات الخبز.
- لا تضع ملحقات الوجبات الخفيفة وملحقات الخبز الساخنة تحت الماء ولا فوق سطح هش.
- للمحافظة على جودة الطلاء الغير لاصق، لا تدعه يتعرض للحرارة المفرطة فارغاً لمدة طويلة من الزمن.
- يجب أن لا تُمسك ملحقات الوجبات الخفيفة وملحقات الخبز الساخنة باليد، بل من المقابض.
- لا تُسخن المنتج من دون طبقي الطهي والشوي، أو بطبق الشواية العليا و ملحقات الوجبات الخفيفة وملحقات الخبز.
- عند الإستعمال للمرة الأولى، يجب غسل الأطباق و ملحقات الوجبات الخفيفة وملحقات الخبز، يُسكب القليل من زيت الطعام على ملحقات الوجبات الخفيفة وملحقات الخبز، ثم يُمسح بواسطة منشفة مطبخ ماصة.
- لا تضع أدوات الطهي على الأسطح المخصصة للطهي في المنتج.
- ننصح باستعمال الإسفنجة، الماء الساخن ووسائل التنظيف لتنظيف أطباق الطهي و ملحقات الوجبات الخفيفة وملحقات الخبز، ثم تُغسل جيداً بالماء لإزالة البقايا. تُجفّف جيداً بواسطة منشفة ورقية.
- لا تستعمل اسفنجة معدنية كاشطة، أو حديدية، أو أية منظفات أخرى من هذا النوع لتنظيف اي جزء من اجزاء الشواية، استعمل فقط الاسفنجات البلاستيكية أو الغير معدنية. في حال صعوبة التنظيف، تُنقع أطباق الطهي بالماء الساخن ممزوجا بـسائل التنظيف.
- ان ملحقات الوجبات الخفيفة وملحقات الخبز ليست أطباق للخبز، فلا تضعها في الفرن لتسخينها، ولا في اي مصدر حراري آخر، ما عدا الجهاز التابعة له.
- لا تُسخن ملحقات الوجبات الخفيفة وملحقات الخبز في الزيت أو السمن، خطر حدوث اللهب.
- لا تستعمل ملحقات الوجبات الخفيفة وملحقات الخبز للتحميص.
- لا تُحضر وجبات من الزيت أو السمن هذا المنتج ليس مقلاة عميقة أو مقلاة للطهي وبالتالي يجب استبعاد ذلك تماماً لطهي البطاطس المقلية، الكعك، أو غيرها من وصفات الطهي بالزيت أو بالسمن.

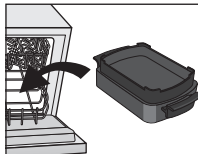
11. گریل را باز کنید و به کمک دسته ها لوازم جانبی خوراک سرپایی و پخت و پز را از گریل بردارید.

احتیاط: سطوح داغ، استفاده از دستکش توصیه می شود.

یکون مُلحق "السناك" ساخن جداً، ضعه فوق سطح مقاوم للحرارة.



12. لوازم جانبی خوراک سرپایی و پخت و پز قابل شستشو در ماشین ظرفشویی می باشند.



6. دکمه  را فشار دهید تا زمانی که با کمک نشانگر چراغ رنگی درجه حرارت مطلوب ایجاد شود.

- نشانگر سبز رنگ ثابت: 85°C به 110°C 
- نشانگر چراغ زرد رنگ ثابت: 150°C به 165°C 

- نشانگر نارنجی رنگ ثابت: 190°C به 205°C 

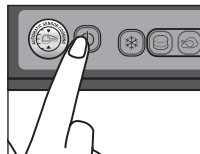
- نشانگر قرمز رنگ ثابت: 240°C به 255°C 

7. با فشار دادن دکمه  پخت و پز را شروع کنید. دکمه های  و  ثابت می شوند، نشانگر چراغ رنگی چشمک می زند تا زمانی که درجه حرارت مطلوب برسد.

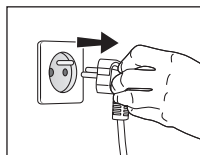
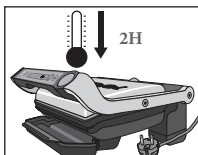
8. وقتی درجه حرارت مطلوب برسد گریل "بوق می زند" (grill beeps) و نشانگر درجه حرارت ثابت می شود. سپس روند پخت و پز اتفاق می افتد.

9. شما می توانید درجه حرارت را در طول پیشرفت پخت و پز تنظیم کنید. برای اینکه به درجه حرارت مطلوب برسید دکمه  را فشار دهید (در همان زمان نشانگر چراغ رنگی را دنبال کنید).

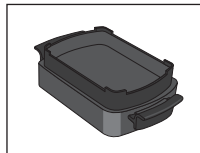
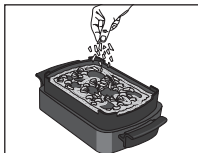
10. با فشار بر دکمه روشن/خاموش پخت و پز را پایان دهید. با خاموش شدن همه دکمه ها، گریل گرمایش/پخت و پز را متوقف می کند.



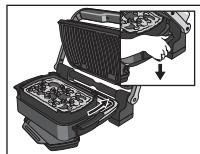
1. اگر آپتی گریل (OptiGrill) هم اکنون روشن است و شما می خواهید از لوازم جانبی خوراک سرپایی و پخت و پز خود استفاده کنید، گریل را از خروجی دیوار بکشید و بگذارید برای حداقل 2 ساعت خنک شود.



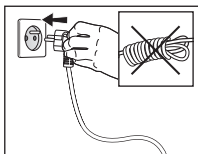
2. مواد را در لوازم جانبی خوراک سرپایی و پخت و پز قرار دهید.



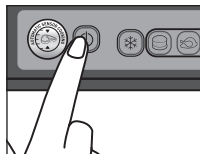
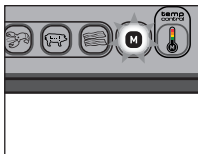
3. گریل را باز کنید، صفحه گریل پائین تر را بردارید و با لوازم جانبی خوراک سرپایی و پخت و پز خود عوض کنید.
احتیاط: مراقب باشید که صفحه گریل بالاتر به درستی در دستگاه قرار گرفته باشد.



4. گریل را ببندید و قفل کنید.



5. دکمه روشن / خاموش، چراغ دکمه های OK و را فشار دهید، نشانگر چراغ رنگی سبز است. یستمر الزر "M" ثابت الإضاءة ، للدلالة على أن الوضعية اليدوية قد تم تفعيلها.



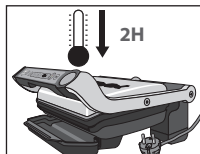
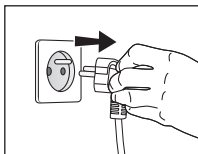
توصیه برای استفاده از لوازم جانبی خوراک سرپایی و پخت و پز

- قبل از اولین استفاده، تمام مواد بسته بندی، برچسب ها و لوازم جانبی را از داخل و خارج صفحات بردارید.
- دستورالعمل ها، مشترک در مدل های مختلف را با دقت بخوانید و آنها را در دسترس نگه دارید.
- برای استفاده از لوازم جانبی خوراک سرپایی و پخت و پز و توصیه های مربوط، به دستورالعمل دستگاه مراجعه کنید.
- بررسی کنید که هر دو طرف صفحه گریل بالا و هر دو طرف لوازم جانبی خوراک سرپایی و پخت و پز به خوبی قبل از استفاده تمیز شده باشد.
- برای جلوگیری از آسیب به صفحات پخت و پز و لوازم جانبی خوراک سرپایی و پخت و پز، از آنها فقط بر روی دستگاه که برای آنها طراحی شده استفاده کنید (برای مثال: در فر، در حلقه گاز یا صفحه داغ برقی قرار ندهید).
- مطمئن شوید که صفحات و لوازم جانبی خوراک سرپایی و پخت و پز ثابت هستند، به خوبی قرار گرفته اند و به درستی به دستگاه وصل شده اند. فقط از صفحات پخت و پز و لوازم جانبی خوراک سرپایی و پخت و پز استفاده کنید که با دستگاه ارائه شده یا از یک مرکز خدمات مجاز خریداری شده است.
- برای اجتناب از آسیب لوازم جانبی خوراک سرپایی و پخت و پز، همیشه از وسایل آشپزی پلاستیکی یا چوبی استفاده کنید.
- از برش غذا در لوازم جانبی خوراک سرپایی و پخت و پز اکیدا" خودداری کنید.
- از قرار دادن لوازم جانبی داغ خوراک سرپایی و پخت و پز در زیر آب یا در سطح یخچال خودداری کنید.
- برای حفظ کیفیت پوشش نچسب، از گرم کردن ظرف خالی در مدت بیش از حد طولانی خودداری کنید.
- از دست زدن به لوازم جانبی خوراک سرپایی و پخت و پز داغ اکیدا" خودداری کنید، به جز با دستگیره.
- از گرم کردن دستگاه بدون 2 صفحه پخت و پز گریل یا صفحه گریل بالا و لوازم جانبی خوراک سرپایی و پخت و پز اکیدا" خودداری کنید.
- هنگام استفاده برای اولین بار، صفحات و لوازم جانبی خوراک سرپایی و پخت و پز را بشوید، کمی روغن پخت و پز بر روی لوازم جانبی خوراک سرپایی و پخت و پز بریزید سپس با یک حوله خشک کن آشپزخانه آن را خشک کنید.
- از قرار دادن وسایل پخت و پز روی سطح پخت و پز دستگاه خودداری کنید.
- ما توصیه میکنیم که برای تمیز کردن صفحات پخت و پز و خوراک سرپایی و پخت و پز، از یک اسفنج، آب داغ و مایع شستشو استفاده کنید، سپس برای برداشتن هرگونه باقیمانده، آن را کاملاً" پاک کنید. با استفاده از یک حوله کاغذی کاملاً" خشک کنید.
- برای تمیز کردن هر قسمتی از گریل خود، از کاربرد پد فلزی سایش دار، سیم ظرفشویی، یا هرگونه تمیزکن سایش دار خودداری کنید، فقط از پد تمیز کردن نایلونی یا غیر فلزی استفاده کنید. در صورت تمیز شدن دشوار، صفحات پخت و پز را در آب داغ مخلوط شده با مایع شستشو خیس کنید.
- لوازم جانبی خوراک سرپایی و پخت و پز یک ظرف پخت و پز نیست، از قرار دادن گرمایش در فر یا هر منبع حرارتی دیگر، به جز در دستگاه خود خودداری کنید.
- از گرم کردن لوازم جانبی خوراک سرپایی و پخت و پز با روغن یا گریس خودداری کنید، خطر اشتعال.
- از لوازم جانبی خوراک سرپایی یا پخت و پز برای برشته کردن استفاده نکنید.
- دستورالعمل پخت غذا را با روغن و گریس درست نکنید. این دستگاه یک سرخ کن عمیق یا یک ماهی تابه نیست. روی هم رفته برای درست کردن سیب زمینی سرخ کرده، دونات، یا پختنی های دیگر با روغن یا گریس در نظر گرفته نمی شود.

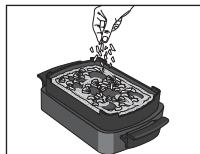
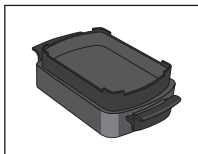
Zalecenia dotyczące używania akcesorium do przekąsek i wypieków

- Przed pierwszym użyciem należy usunąć wszystkie materiały opakowaniowe, naklejki i akcesoria zarówno po stronie wewnętrznej jak i zewnętrznej płyty.
- Należy przeczytać instrukcje wspólne dla różnych modeli, oraz zachować je w razie potrzeby i mieć je pod ręką.
- W kwestii używania przystawki do przekąsek i wypieków oraz powiązanych z tym zaleceń, prosimy stosować się do wytycznych podanych w instrukcji do urządzenia.
- Przed użyciem należy dopilnować, aby obydwie strony górnej płytki grilla oraz obydwie strony akcesorium do przekąsek i wypieków zostały dokładnie wyczyszczone.
- Aby nie dopuścić do uszkodzenia płyt do pieczenia i przystawki do przekąsek i wypieków, należy ich używać tylko w urządzeniu, do którego zostały one zaprojektowane (np. nie należy wkładać ich do piekarnika, kłaść na palnikach gazowych ani na elektrycznej płycie kuchennej itd.).
- Należy dopilnować, aby płyty i akcesorium do przekąsek i wypieków były założone stabilnie i w odpowiedniej pozycji oraz aby były poprawnie zaczepione w urządzeniu. W urządzeniu należy używać wyłącznie płyt do pieczenia oraz akcesorium do przekąsek i wypieków dostarczonych w komplecie z urządzeniem lub zakupionych w autoryzowanym punkcie obsługi klienta.
- Aby nie uszkodzić akcesorium do przekąsek i wypieków, należy zawsze używać plastikowych lub drewnianych przyborów kuchennych.
- Nigdy nie należy kroić żywności bezpośrednio na akcesorium do przekąsek i wypieków.
- Akcesorium do przekąsek i wypieków nie należy wkładać pod wodę ani odkładać na delikatnych powierzchniach.
- Aby zachować właściwości powłoki nieprzywierającej, nie należy dopuszczać do jej zbyt długiego nagrzewania na pusto (bez produktów spożywczych).
- Gdy akcesorium do przekąsek i wypieków jest gorące, nie należy jej nigdy dotykać, z wyjątkiem uchwytów.
- Nigdy nie należy podgrzewać urządzenia inaczej jak z 2 płytami do pieczenia na grillu lub z górną płytą do grillowania i akcesorium do przekąsek i wypieków.
- Przed pierwszym użyciem, akcesorium do przekąsek i wypieków oraz płyty trzeba umyć. Należy rozprowadzić po nich niewielką ilość oleju do smażenia i wytrzeć chłonnym ręcznikiem kuchennym.
- Na powierzchniach urządzenia przeznaczonych do pieczenia nie należy ustawiać garnków i przyborów kuchennych.
- Do czyszczenia płyt do pieczenia i akcesorium do przekąsek i wypieków radzimy używać gąbki, gorącej wody i płynu do mycia naczyń; następnie należy je starannie wypłukać w celu usunięcia jakichkolwiek resztek. Elementy należy starannie wytrzeć do sucha papierowym ręcznikiem.
- Do czyszczenia jakichkolwiek części grilla nie wolno używać metalowych druciaków, wełny stalowej ani ściągających środków czyszczących; należy używać myjek nylonowych lub wykonanych z materiałów niemetalowych. Jeśli mycie przysparza kłopotów, płyty do pieczenia należy namoczyć w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń.
- Akcesorium do przekąsek i wypieków nie jest naczyniem do pieczenia, nie należy jej wkładać do gorącego piekarnika lub stawiać na jakichkolwiek źródłach ciepła innych niż urządzenie.

- Akcesorium do przekąsek i wypieków nie należy podgrzewać z olejem lub innym tłuszczem w środku, ryzyko zapalenia się.
- Akcesorium do przekąsek i wypieków nie należy używać do podrumieniania.
- Nie używać do przepisów, w których stosowany jest olej lub tłuszcz. To urządzenie nie jest frytownicą ani patelnią. Dlatego też absolutnie nie nadaje się do robienia frytek, pączków lub innych wyrobów smażonych w głębokim oleju lub tłuszczu.



1. Jeżeli OptiGrill jest już włączony, a użytkownik chce użyć akcesorium do przekąsek i wypieków, należy odłączyć grill od zasilania (wyjąć wtyczkę z kontaktu) i pozwolić, aby ostygł przez co najmniej 2 godziny.

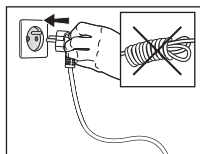
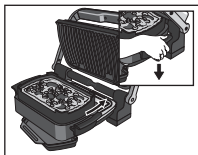


2. Włożyć składniki do przystawki do przekąsek i wypieków.



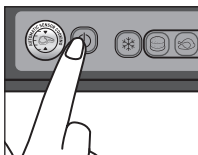
3. Otworzyć grill, wyjąć dolną płytę do grillowania i założyć akcesorium do przekąsek i wypieków.

OSTROŻNIE: Należy uważać, aby górna płyta do grillowania była poprawnie zainstalowana w urządzeniu.



4. Zamknąć grill i włożyć wtyczkę do kontaktu.

PL



5. Nacisnąć przycisk Wł./Wył., przyciski  i  będą migać, a kolorowy wskaźnik będzie zielony . Przycisk „M” świeci się światłem ciągłym sygnalizując, że włączony jest tryb ręczny.



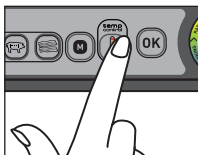
6. Naciskać przycisk , aż zostanie osiągnięta żądana temperatura sygnalizowana kolorem wskaźnika.
- Wskaźnik koloru zielonego, światło ciągłe: od 85 do 110°C 
 - Wskaźnik koloru żółtego, światło ciągłe: od 150°C do 165°C 
 - Wskaźnik koloru pomarańczowego, światło ciągłe: od 190°C do 205°C 
 - Wskaźnik koloru czerwonego, światło ciągłe: od 240°C do 255°C 



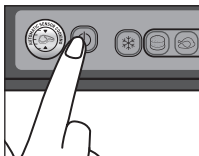
7. Aby rozpocząć pieczenie, nacisnąć przycisk . Przyciski  i  stają się teraz nieaktywne, a kolorowy wskaźnik miga aż do osiągnięcia nastawionej temperatury.



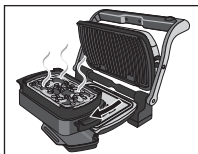
8. Gdy nastawiona temperatura zostanie osiągnięta, grill zasygnalizuje to sygnałem dźwiękowym („bip”), a kolorowy wskaźnik przestanie migać. Następnie rozpocznie się proces pieczenia.



9. W trakcie pieczenia można regulować temperaturę. Aby osiągnąć żądaną temperaturę, należy naciskać przycisk  (i jednocześnie śledzić wskazanie kolorowego wskaźnika).



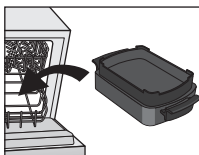
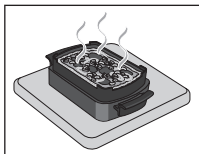
10. Naciśnięcie przycisku WŁ./WYŁ. kończy pieczenie. Wszystkie przyciski wyłączają się, a grill przestaje grzać/piec.



11. Otworzyć grill i wyjąć z niego akcesorium do przekąsek i wypieków (trzymać za uchwyty).

UWAGA: Gorące powierzchnie, zaleca się używanie rękawic kuchennych.

Przystawka do przekąsek jest bardzo gorąca, należy ją położyć na powierzchni odpornej na wysokie temperatury.

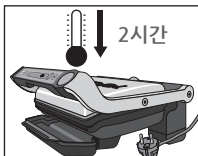
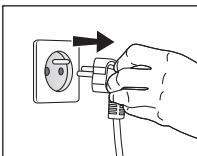


12. Przystawkę do przekąsek i wypieków można myć w zmywarce.

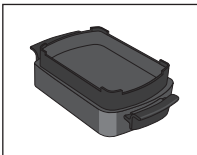
PL

오븐 & 베이킹 액세서리 권장 사용법

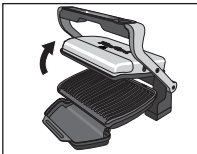
- 처음 사용하기 앞서 포장재, 스티커, 열판 안팎의 부속품을 모두 제거하세요.
- 다양한 모델에 공통으로 적용되는 이 사용설명서를 잘 읽고 가까운 곳에 보관하세요.
- 오븐 & 베이킹 액세서리 사용은 기기 사용법 및 관련된 권장사항을 참조하세요.
- 사용하기 전에 상단 그릴판 양면과 오븐 & 베이킹 액세서리 양면이 잘 세척됐는지 확인하세요.
- 열판과 오븐 & 베이킹 액세서리는 함께 사용하도록 제작된 기기에만 사용해야 손상을 예방할 수 있습니다(예: 오븐, 가스판, 전자열판 등에 사용하지 마십시오).
- 열판과 오븐 & 베이킹 액세서리가 기기에 안전하게 잘 넣어졌으며 제대로 끼워졌는지 확인하세요. 기기와 함께 제공됐거나 공인서비스센터에서 구매한 열판과 오븐 & 베이킹 액세서리만 사용하세요.
- 오븐 & 베이킹 액세서리가 손상되지 않도록 항상 플라스틱 또는 나무 소재 도구만 사용하세요.
- 오븐 & 베이킹 액세서리에 음식을 올려 놓고 직접 자르지 마세요.
- 뜨거운 오븐 & 베이킹 액세서리를 물속 또는 바닥이 훼손되기 쉬운 곳에 놓지 마세요.
- 코팅 품질을 보존할 수 있도록 내용물 없이 오랫동안 가열하지 마세요.
- 오븐 & 베이킹 액세서리가 뜨거울 때는 손잡이가 아닌 부분을 잡고 옮겨서는 안 됩니다.
- 절대로 위 아래 열판이 없는 상태, 혹은 상단 열판과 오븐&베이킹 액세서리가 없는 상태에서 기기만 가열하지 마십시오.
- 처음 사용 시 열판과 오븐 & 베이킹 액세서리를 세척한 후 식용유를 살짝 오븐& 베이킹 액세서리에 묻혀 흡수가 잘 되는 키친타월로 닦아냅니다.
- 기기에서 음식이 조리되는 곳에 요리도구를 올려 놓지 마세요.
- 열판과 오븐 & 베이킹 액세서리는 스폰지를 이용해 더운 물과 세척제로 잘 세척한 후 잔여물이 남지 않도록 꼼꼼하게 헹궈주세요. 종이타월로 물기를 잘 닦아냅니다.
- 그릴을 닦을 때는 금속 소재 패드, 쇠세미, 마모성 세제를 절대 사용하지 마시고 나일론 또는 비금속성 수세미만 사용하세요. 세척이 잘 안 되면, 뜨거운 물에 세제를 풀고 열판을 잠시 담가두세요.
- 오븐 & 베이킹 액세서리는 베이킹접시가 아닙니다. 본 기기가 아닌 오븐 또는 기타 열원에 사용하지 마십시오.
- 오일 또는 기름으로 오븐 & 베이킹 액세서리를 뜨겁게 하면, 불이 날 수 있습니다.
- 브라우닝을 만들 때 오븐 & 베이킹 액세서리를 사용하지 마세요.
- 오일 또는 기름이 들어간 조리법은 이용하지 마세요. 이 기기는 튀김용기 또는 프라이팬이 아닙니다. 프렌치프라이, 도넛, 오일 또는 기름을 이용하는 요리에 절대로 사용하지 마세요.



1. 오프그릴 작동 중에 오븐 & 베이킹 액세서리를 함께 사용하고자 할 경우, 그릴의 전원을 빼고 온도가 내려가도록 최소 2시간 정도 놔두세요.

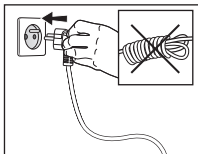
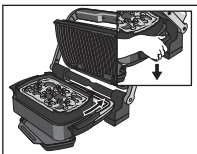


2. 오븐 & 베이킹 액세서리에 재료를 넣습니다.

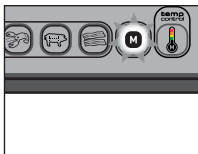
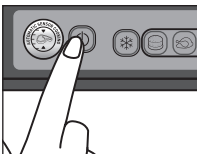


3. 그릴을 열고, 하단 그릴판을 빼 다음 오븐 & 베이킹 액세서리를 넣습니다.

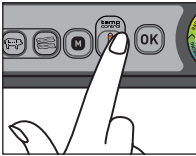
경고: 상단 그릴판이 기기에 올바르게 설치됐는지 확인하세요.



4. 그릴을 닫고 플러그를 꽂습니다.



5. On/Off 버튼을 누르면,  및  버튼이 깜박이고 표시등이 초록색이 됩니다. 수동 모드 실행 시 "M" 버튼에 불이 들어옵니다(사용 중 계속 유지됨).



6. 표시등의 색을 확인하면서 버튼을 눌러 원하는 온도를 설정합니다.

- 표시등을 초록색에 맞추면: 85°C - 110°C
- 표시등을 노란색에 맞추면: 150°C - 165°C
- 표시등을 주황색에 맞추면: 190°C - 205°C
- 표시등을 빨간색에 맞추면: 240°C - 255°C



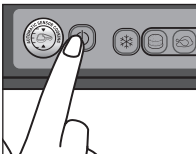
7. 조리 시작하려면 버튼을 누르세요. 및 버튼이 설정되면, 원하는 온도가 될 때까지 표시등이 깜박입니다.



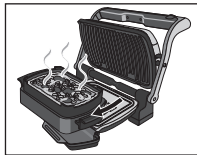
8. 원하는 온도가 되면, 그릴이 “삐” 소리를 내면서 표시등의 색이 더 이상 깜박이지 않습니다. 그러면 조리가 시작됩니다.



9. 온도는 조리 과정에 맞춰 조절할 수 있습니다. 버튼을 누르면 원하는 온도를 설정할 수 있습니다(이 때 표시등의 색을 확인하면서 조절하세요).



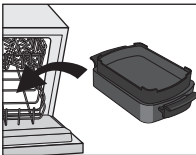
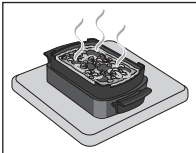
10. 조리를 끝낼 때는 ON/OFF 버튼을 누르세요. 버튼을 모두 누르면, 그릴이 가열/조리를 멈춥니다.



11. 그릴을 열고 오븐 & 베이킹 액세스리의 손잡이를 잡아 그릴에서 꺼내세요.

경고: 표면이 뜨거우니 장갑을 사용하세요.

스낵용 액세스리는 매우 뜨거우니 높은 온도를 견딜 수 있는 곳에 놓아야 합니다.

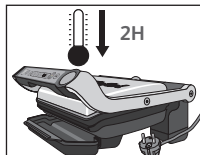
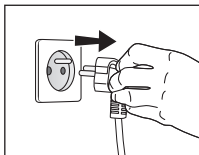


12. 오븐 & 베이킹 액세스리는 식기세척기를 사용할 수 있습니다.

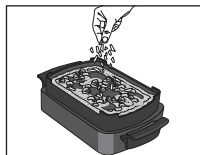
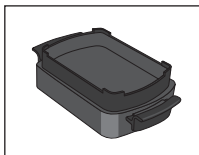
Pengesyoran bagi penggunaan aksesori Pengudap & Pembakar

- Sebelum penggunaan pertama, buang semua bahan pembungkusan, pelekat dan aksesori dari dalam dan luar pinggan.
- Baca arahan dengan teliti, biasa untuk model berbeza dan simpan ia dalam jangkauan.
- Rujuk arahan perkakas bagi penggunaan aksesori Pengudap & Pembakar ini dan pengesyoran yang berkaitan.
- Pastikan bahawa kedua-dua belah plat gril atas dan kedua-dua belah aksesori Pengudap & Pembakar dibersihkan dengan sempurna sebelum digunakan.
- Untuk mencegah kerosakan kepada pinggan memasak dan aksesori Pengudap & Pembakar, hanya gunakannya pada perkakas yang direka untuknya (cth., jangan letak dalam ketuhar, di atas gelang gas atau pinggan panas elektrik, dsb.).
- Pastikan bahawa pinggan dan aksesori Pengudap & Pembakar stabil, diletakkan dengan baik dan diklip pada perkakas dengan betul. Hanya gunakan pinggan memasak dan aksesori Pengudap & Pembakar yang disediakan dengan perkakas atau beli daripada Pusat Perkhidmatan yang Diluluskan.
- Untuk mengelakkan kerosakan aksesori Pengudap & Pembakar, sentiasa guna alat perkakas plastik atau kayu.
- Jangan sekali-kali memotong makanan secara terus di atas aksesori Pengudap & Pembakar.
- Jangan letakkan aksesori Pengudap & Pembakar di dalam air atau di atas permukaan yang mudah pecah.
- Untuk memelihara kualiti saduran tidak melekat, jangan biarkan ia dipanaskan terlalu lama dalam keadaan kosong.
- Aksesori Pengudap & Pembakar tidak boleh dikendalikan panas kecuali dengan pemegang.
- Jangan sekali-kali memanaskan perkakas tanpa 2 plat memasak gril atau dengan plat gril atas dan aksesori Pengudap & Pembakar.
- Ketika menggunakan buat pertama kali, cuci aksesori Pengudap & Pembakar, tuangkan sedikit minyak masak di atas aksesori Pengudap & Pembakar dan kemudian mengelapnya dengan tuala dapur penyerap.
- Jangan letakkan alat perkakas memasak di atas permukaan memasak perkakas.
- Kami menasihatkan anda supaya menggunakan span, air panas dan cecair pencuci untuk membersihkan pinggan memasak dan aksesori Pengudap & Pembakar, kemudian bilas sepenuhnya untuk membuang sebarang sisa. Keringkan sepenuhnya menggunakan tuala kertas.
- Jangan gunakan pad penyental logam, benang keluli atau sebarang pembersihelas untuk membersihkan mana-mana bahagian gril anda, hanya gunakan pad pembersih nilon atau bukan logam. Dalam keadaan pembersihan yang sukar, rendam pinggan memasak dalam air panas yang dicampur dengan cecair pencuci.
- Aksesori Pengudap & Pembakar bukan bekas pembakar, jangan letak pemanas dalam ketuhar atau di atas sebarang sumber haba lain, selain daripada dalam perkakas anda.
- Jangan panaskan aksesori Pengudap & Pembakar dengan minyak atau gris, risiko keradangan.

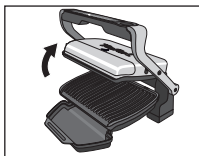
- Jangan gunakan aksesori Pengudap & Pembakar untuk membuat pemerangan.
- Jangan buat resipi dengan minyak atau gris. Perkakas ini bukan penggoreng jeluk atau kualiti leper. Oleh itu, ia tidak boleh digunakan untuk membuat kentang goreng, donat atau masakan lain dengan minyak atau gris.



1. Jika OptiGrill anda telah pun berjalan dan anda mahu menggunakan aksesori Pengudap & Pembakar, cabut palam gril daripada saluran keluar dinding dan biarkan ia sejuk sekurang-kurangnya 2 jam.

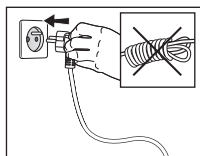
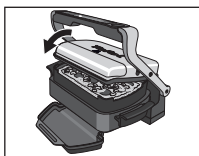
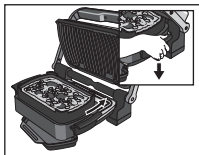


2. Masukkan ramuan ke dalam aksesori Pengudap & Pembakar.

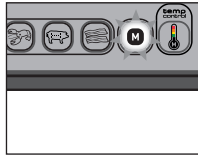
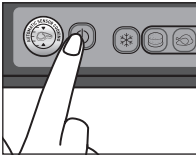


3. Buka gril, keluarkan plat gril bawah dan gantikan dengan aksesori Pengudap & Pembakar anda.

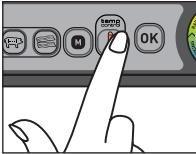
AWAS: Berhati-hati agar plat gril atas diletakkan dengan betul dalam perkakas.



4. Tutup gril dan palamkannya.



5. Tekan butang ON/OFF, butang  dan  berkelip, penunjuk lampu warna ialah hijau . Butang "M" terus menyala untuk menunjukkan bahawa mod Manual telah diaktifkan.



6. Tekan butang  sehingga suhu yang dikehendaki dicapai dengan bantuan penunjuk lampu warna.

- Penunjuk lampu warna hijau tetap: 85°C hingga 110°C 
- Penunjuk lampu warna kuning tetap: 150°C hingga 165°C 
- Penunjuk lampu warna jingga tetap: 190°C hingga 205°C 
- Penunjuk lampu warna merah tetap: 240°C hingga 255°C 



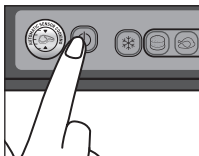
7. Mula memasak dengan menekan butang . Butang  dan  menjadi tetap, penunjuk lampu warna berkelip sehingga suhu yang dikehendaki dicapai.

8. Apabila suhu yang dikehendaki dicapai, gril berbunyi "bip" dan penunjuk lampu warna menjadi tetap. Kemudian proses memasak berlaku.

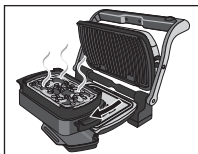


9. Anda boleh melaraskan suhu semasa proses memasak. Tekan butang  untuk mencapai suhu yang dikehendaki (ikut penunjuk lampu warna pada masa yang sama).





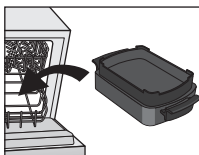
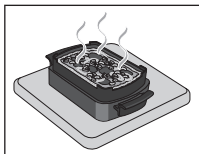
10. Tamatkan proses memasak dengan menekan butang ON/OFF. Semua butang mati, gril berhenti memanaskan/memasak.



11. Buka gril dan keluarkan aksesori Pengudap & Pembakar daripada gril menggunakan pemegangnya.

AWAS: permukaan panas, penggunaan sarung tangan disyorkan.

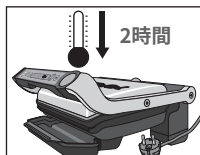
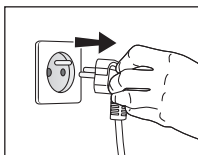
Aksesori kudapan sangat panas, letakkan di atas permukaan yang tahan Suhu panas.



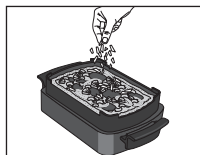
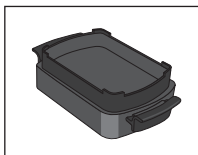
12. Aksesori Pengudap & Pembakar boleh dicuci dengan mesin basuh pinggan.

スナック作り&オープン菓子作りアクセサリーの推奨される使用法

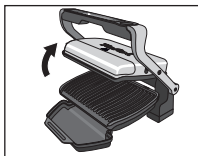
- ・最初にお使いになる前に、プレートの内側および外側から梱包材、ステッカー、アクセサリーを全て取り除いてください。
- ・取扱説明書には各モデルの共通部分があるため注意してお読みの上、手の届く所に保管してください。
- ・本スナック作り&オープン菓子作りアクセサリーの使用法や関連する推奨事項については、本器具の取扱説明書を参照してください。
- ・上のグリルプレートの両面、およびスナック作り&オープン菓子作りアクセサリーの両面ともきれいに洗ってあることをチェックしてから使用してください。
- ・調理プレートやスナック作り&オープン菓子作りアクセサリーの破損を防ぐため、設計どおりの器具でのみ使用してください（例えば、オープンに入れたり、ガスコンロ、電気ホットプレートなどにはかけないでください）。
- ・プレートとスナック作り&オープン菓子作りアクセサリーが安定し、しっかりとセットされ、本器具に正しくクリップ止めされていることを確認します。調理プレートおよびスナック作り&オープン菓子作りアクセサリーは、本器具の付属品または認定サービスセンターで購入したもののみを使用してください。
- ・スナック作り&オープン菓子作りアクセサリーの破損を防ぐため、常にプラスチック製または木製の調理器具を使用してください。
- ・スナック作り&オープン菓子作りアクセサリーの上でじかに食物を切らないでください。
- ・熱くなったスナック作り&オープン菓子作りアクセサリーを水中に入れたり、壊れやすい面の上に置かないでください。
- ・焦げ付きコーティングの品質を保持するため、中身を入れずに長時間加熱しないでください。
- ・熱くなったスナック作り&オープン菓子作りアクセサリーに手を触れず、ハンドルを持ってください。
- ・2つのグリル調理プレートを入れずに、または上のグリルプレートとスナック作り&オープン菓子作りアクセサリーを同時に入れて、本器具を加熱しないでください。
- ・初めてお使いになる際は、プレートとスナック作り&オープン菓子作りアクセサリーを洗い、調理油をスナック作り&オープン菓子作りアクセサリーに少しかけてから、吸水性のキッチンペーパーで拭き取ります。
- ・本器具の調理面の上に、調理器具を置かないでください。
- ・スポンジ、温水、液体洗剤を使用して調理プレートとスナック作り&オープン菓子作りアクセサリーを洗い、良くすすいで汚れを落とすことをお勧めします。キッチンペーパーを使用してよく拭き取ります。
- ・グリルのいかなる部分も、金属製研磨パッド、スチールウール、研磨剤入り洗剤で洗ったりせず、ナイロンまたは非金属製クリーニングパッドのみを使用してください。汚れが落ちにくい場合は、液体洗剤を混ぜたぬるま湯の中にプレートを浸してください。
- ・スナック作り&オープン菓子作りアクセサリーはオープン皿ではありませんので、本器具以外のオープンその他の熱源に入れて加熱しないでください。
- ・燃焼する恐れがあるため、油や油脂を敷いてスナック作り&オープン菓子作りアクセサリーを熱しないでください。
- ・きつね色に焦がすために、スナック作り&オープン菓子作りアクセサリーを使用しないでください。
- ・油や油脂を使ったレシピの料理は作らないでください。本器具は天ぷら鍋やフライパンではありません。そのためフライドポテト、ドーナツ、その他の油や油脂を使う料理は、完全に除外されています。



1. お使いのOptiGrillが既に稼働済みで、スナック作り&オープン菓子作りアクセサリーを使いたい場合は、電気コンセントからグリルを外し、少なくとも2時間は冷ましてください。

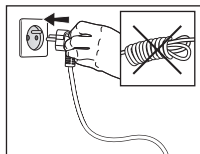
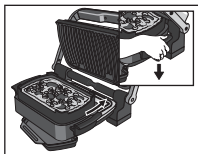


2. 食材をスナック作り&オープン菓子作りアクセサリーに入れます。

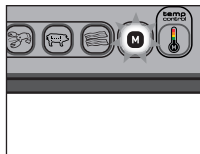
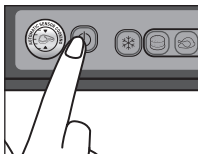


3. グリルを開き、下のグリルプレートをスナック作り&オープン菓子作りアクセサリーと交換します。

警告：上のグリルプレートが本器具に正しく装着されていることを確認します。



4. グリルを閉じ、電気コンセントにつなぎます。



5. オン/オフ ボタンを押すと、とボタンが点滅し、カラーインジケータランプが緑になります。ボタン「M」は常時点灯し、手動モードが有効になっていることを示します。



6. 
- カラーインジケータランプの緑が常時点灯: 85°C ~ 110°C 
 - カラーインジケータランプの黄色が常時点灯: 150°C ~ 165°C 
 - カラーインジケータランプのオレンジが常時点灯: 190°C ~ 205°C 
 - カラーインジケータランプの赤が常時点灯: 240°C ~ 255°C 



7.  ボタンを押して調理を開始します。 と  ボタンが常時点灯したら、ご希望の温度に達するまで、カラーインジケータランプが点滅するまで待ちます。

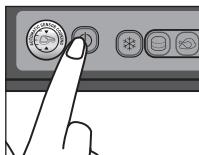


8. ご希望の温度に達すると、グリルからブザー音がし、カラーインジケータランプが常時点灯します。すると、調理のプロセスが始まります。

JP



9. 調理の途中で温度を調節することができます。 ボタンを押し、ご希望の温度にします (同時にカラーインジケータランプにも注意します)。

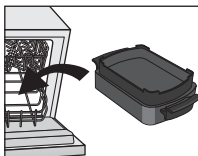
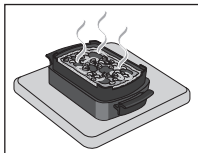


10. オン/オフ ボタンを押して調理を終了します。ボタンが全て消え、グリルの過熱/調理が停止します。



11. グリルを開き、ハンドルを持って
スナック作り&オープン菓子作
りアクセサリーをグリルから取
り外します。

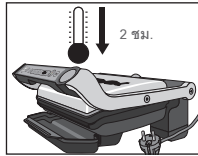
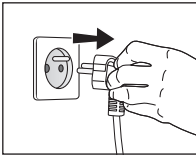
警告: 表面が熱くなっていますので、
ミトンを使うことをお勧めします。
スナック菓子アクセサリーは非常に
熱くなるため、高温に耐えられる表
面の上に置いてください。



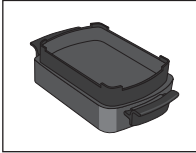
12. スナック作り&オープン菓子作
りアクセサリーは、食洗機に入
れても構いません。

คำแนะนำการใช้อุปกรณ์เสริมสำหรับอบขนมและทำอาหารว่าง

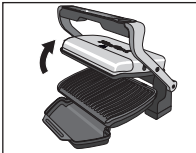
- ก่อนใช้งานครั้งแรก แนะนำให้แกะบรรจุภัณฑ์ สติ๊กเกอร์ และอุปกรณ์เสริมทั้งหมด ออกจากด้านในและด้านนอกผ่านตะแกรง
- อ่านคำแนะนำอย่างละเอียดรอบคอบ สำหรับอุปกรณ์แต่ละรุ่น แล้วเก็บคู่มือนี้ไว้ใกล้มือ
- อ้างอิงคู่มืออุปกรณ์นี้ สำหรับการใช้อุปกรณ์เสริมสำหรับอบขนมและทำอาหารว่าง ตลอดจนคำแนะนำอื่นๆที่เกี่ยวข้อง
- ตรวจสอบแผ่นตะแกรงทั้งสองด้าน และอุปกรณ์เสริมสำหรับอบขนมและทำอาหารว่างทั้งสองด้าน ได้รับการทำความสะอาดเป็นอย่างดี ก่อนนำไปใช้งาน
- เพื่อป้องกันความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นกับแผ่นตะแกรงและอุปกรณ์เสริมสำหรับอบขนมและทำอาหารว่าง แนะนำให้ใช้แผ่นตะแกรง และอุปกรณ์เสริมสำหรับอบขนมและทำอาหารว่างกับอุปกรณ์ที่ได้รับการออกแบบมาให้ใช้ด้วยกันเท่านั้น (เช่น ไม่นำไปวางในเตาอบบนหัวแกส หรือบนพื้นผิวร้อนในไฟฟ้า ฯลฯ)
- ตรวจสอบว่า มีการจัดวางแผ่นตะแกรงและอุปกรณ์เสริมสำหรับอบขนมและทำอาหารว่างอย่างมั่นคง และติดเข้ากับอุปกรณ์อย่างถูกต้อง ใช้เฉพาะแผ่นตะแกรงและอุปกรณ์เสริมสำหรับอบขนมและทำอาหารว่างที่มาพร้อมกับอุปกรณ์ หรือที่ซื้อจากศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น
- เพื่อหลีกเลี่ยงความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นกับอุปกรณ์เสริมสำหรับอบขนมและทำอาหารว่าง แนะนำให้ใช้เครื่องครัวที่ทำจากพลาสติกหรือไม่
- ห้ามทานอาหารโดยตรงบนอุปกรณ์เสริมสำหรับอบขนมและทำอาหารว่าง
- ห้ามวางอุปกรณ์เสริมสำหรับอบขนมและทำอาหารว่างที่ยังร้อน ไว้ใต้น้ำหรือบนพื้นผิวแตกหักง่าย
- เพื่อคงคุณภาพการเคลือบสารกันติดพื้นผิว อย่าปล่อยให้อุปกรณ์เสริมสำหรับอบขนมและทำอาหารว่างที่ว่างเปล่า ร้อนนานเกินไป
- ห้ามจับอุปกรณ์เสริมสำหรับอบขนมและทำอาหารว่างตอนที่ยังร้อน เว้นแต่จะจับที่ด้าม
- ห้ามทำให้อุปกรณ์ร้อน โดยไม่มีแผ่นตะแกรงทั้ง 2 หรือแผ่นตะแกรงด้านบนและอุปกรณ์เสริมสำหรับอบขนมและทำอาหารว่าง
- เมื่อใช้งานครั้งแรก แนะนำให้ทำความสะอาดแผ่นตะแกรงและอุปกรณ์เสริมสำหรับอบขนมและทำอาหารว่าง เทน้ำมันปรุงอาหารเล็กน้อยลงบนอุปกรณ์เสริมสำหรับอบขนมและทำอาหารว่าง จากนั้นเช็ดออกด้วยกระดาษแผ่นหนาที่ซึมซับได้ดี
- ห้ามวางเครื่องครัวบนพื้นผิวประกอบอาหารของอุปกรณ์
- เราแนะนำให้คลุมใช้ฟองน้ำ น้ำอุ่น และน้ำยาล้างจาน ในการทำความสะอาดแผ่นตะแกรงและอุปกรณ์เสริมสำหรับอบขนมและทำอาหารว่าง จากนั้นล้างออกให้หมดจด เพื่อชำระล้างสิ่งตกค้าง เช็ดให้แห้งด้วยกระดาษแผ่นหนา
- ห้ามใช้แผ่นขัดโลหะ ฟอยล์ห่อหุ้ม หรือน้ำยาขัดล้าง ในการทำความสะอาดทุกส่วนประกอบของเรา ให้ใช้เฉพาะแผ่นทำความสะอาดในลอนหรือที่ไม้ไผ่เหลเท่านั้น ในกรณีที่ทำความสะอาดยาก ให้แช่แผ่นตะแกรงในน้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจาน
- อุปกรณ์เสริมสำหรับอบขนมและทำอาหารว่างไม่ใช่ถาดอบ ห้ามนำไปโดนความร้อนในเตาอบ หรือบนแหล่งความร้อนอื่น นอกเหนือจากนำไปใช้กับอุปกรณ์นี้เท่านั้น
- ห้ามให้ความร้อนอุปกรณ์เสริมสำหรับอบขนมและทำอาหารว่าง ในขณะที่มีน้ำมันหรือไขมันสัตว์ เพราะเสี่ยงต่อการลุกเป็นไฟ
- ห้ามใช้อุปกรณ์เสริมสำหรับอบขนมและทำอาหารว่างในการทำอาหารให้เกรียม
- ห้ามทำสุตราอาหารที่ใช้ไขมันหรือไขมันสัตว์ อุปกรณ์นี้ไม่ใช่เครื่องทอดหรือกระทะทอด มันจึงไม่สามารถทำมันฝรั่งทอด โดนัท หรืออาหารชนิดอื่นที่ใช้น้ำมันหรือไขมันสัตว์



1. หาก OptiGrill กำลังทำงานอยู่ และคุณต้องการใช้อุปกรณ์เสริมสำหรับอบขนมและทำอาหารว่าง แนะนำให้ถอดปลั๊กออก แล้วปล่อยให้เครื่องเย็นตัวลงอย่างน้อย 2 ชั่วโมง

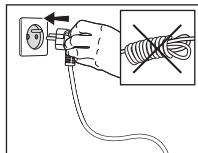
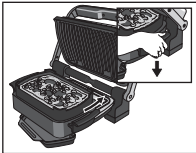


2. ใส่ส่วนผสมต่างๆลงในอุปกรณ์เสริมสำหรับอบขนมและทำอาหารว่าง

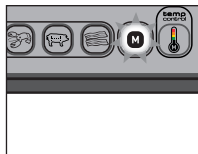
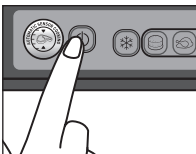


3. เปิดฝาเครื่อง ย้ายแผ่นตะแกรงด้านล่างออก แล้วแทนที่ด้วยอุปกรณ์เสริมสำหรับอบขนมและทำอาหารว่าง

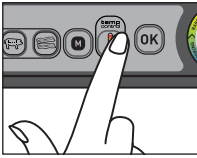
คำเตือน: โปรดระมัดระวังการติดตั้งแผ่นตะแกรงด้านบนในอุปกรณ์ให้ถูกต้อง



4. ปิดฝาเครื่อง แล้วเสียบปลั๊ก



5. กดปุ่มเปิด/ปิด ปุ่ม  และ  จะกะพริบสัญญาณไฟสีจะเป็นสีเขียว ปุ่ม "M" สว่างขึ้นโดยไม่กะพริบ เพื่อระบุว่าใช้งานในโหมดเมนาวลอยู่



6. กดปุ่ม  จนกว่าจะถึงอุณหภูมิที่ต้องการ โดยมีสัญญาณไฟเป็นตัวช่วย

- สัญญาณไฟสีเขียวคงที่: 85°C ถึง 110°C 
- สัญญาณไฟสีเหลืองคงที่: 150°C ถึง 165°C 
- สัญญาณไฟสีแดงคงที่: 190°C ถึง 205°C 
- สัญญาณไฟสีแดงคงที่: 240°C ถึง 255°C 



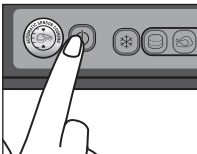
7. เริ่มปรุงอาหารโดยกดปุ่ม  ปุ่ม  และ  จะหยุดคงที่ สัญญาณไฟสีจะกะพริบจนกว่าจะถึงอุณหภูมิที่ต้องการ



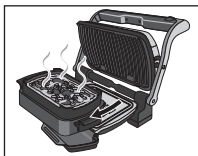
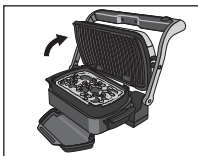
8. เมื่อถึงอุณหภูมิที่ต้องการ เตาจะร้องเตือน "บี๊บ" และสัญญาณไฟสีจะหยุดคงที่ จากนั้นกระบวนการปรุงอาหารก็เริ่มขึ้น



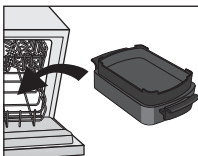
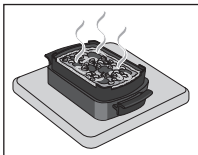
9. คุณสามารถปรับอุณหภูมิได้ในระหว่างที่กำลังดำเนินการปรุงอาหาร กดปุ่ม  เพื่อไปยังอุณหภูมิที่ต้องการ (สัญญาณไฟสีจะเปลี่ยนตามในขณะเดียวกัน)



10. หยุดการปรุงอาหารโดยกดปุ่มเปิด/ปิด ทุกปุ่มจะหยุดทำงาน เตาจะหยุดทำความร้อนปรุงอาหาร



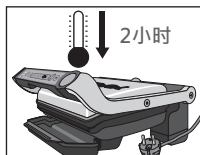
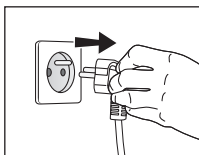
11. เปิดฝาเตา แล้วย้ายอุปกรณ์เสริมสำหรับอบขนม
และทำอาหารว่างออกจากเตา โดยจับที่ด้าม
คำเตือน: พื้นผิวร้อน แนะนำให้ใช้ถุงมือ
อุปกรณ์เสริมสำหรับทำอาหารจะร้อนมาก ควรวางบนพื้น
ผิวที่ทนต่ออุณหภูมิความร้อนสูง



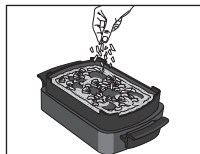
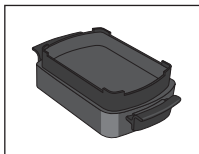
12. อุปกรณ์เสริมสำหรับอบขนมและทำอาหารว่าง
สามารถใช้กับเครื่องล้างจานได้

烘焙和点心盘使用建议

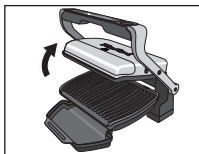
- 第一次使用前，请清理设备内外的所有包装材料、标签和配件。
- 仔细阅读说明书，放在方便随时取用的地方。该说明书内容适用于不同型号的产品。
- 请参阅与烘焙和点心盘使用相关的设备说明及相关建议。
- 使用前请检查上烤架及烘焙和点心盘两面是否均已清洁干净。
- 为避免损坏烹饪板及烘焙和点心盘，请仅在规定设备上使用（例如，请勿置于烤箱、煤气灶或电热炉上）。
- 确保烹饪板及烘焙和点心盘平稳、准确卡入设备内，放置正确。请务必使用设备随附的或自授权服务中心购买的烹饪板及烘焙和点心盘。
- 为避免损坏烘焙和点心盘，请使用塑料或木制器具。
- 请勿直接在烘焙和点心盘上切配食物。
- 请勿将热烘焙和点心盘置于水下或易碎表面。
- 为保护不粘涂层，请勿过长时间空置加热。
- 除通过两侧把手操作之外，请勿触碰未充分冷却的烘焙和点心盘。
- 请勿在未安装上下烤架烹饪板或上烤架加烘焙和点心盘的情况下加热设备。
- 第一次使用时，先清洗烹饪板及烘焙和点心盘，倒上少许食用油，然后用吸水性厨房毛巾擦拭表面。
- 请勿将烹饪器具放在烹饪设备表面。
- 建议您使用海绵、温水和洗涤剂清洗烹饪板及烘焙和点心盘，然后彻底冲洗以清除任何厨余。用纸巾彻底擦干。
- 请勿使用金属擦洗垫、钢丝棉或任何磨砂清洁剂清洗烤架任何部位，只能使用尼龙或非金属清洗垫。如果难以清洗，请将烹饪板浸泡在温水内，并加入适量洗涤剂。
- 烘焙和点心盘不是烤盆，除本设备之外，请勿将其置于烤箱或任何其他热源上加热。
- 请勿将烘焙和点心盘用于加热油或油脂，以免起火。
- 请勿使用烘焙和点心盘制作布朗尼。
- 请勿制作使用油或油脂的菜谱。本设备不是炸锅或煎锅。因此绝对不能用于制作薯条、甜甜圈或其他使用油或油脂的食品。



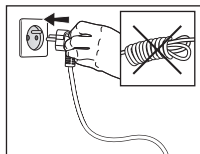
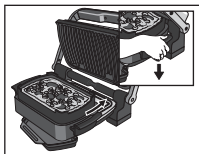
1. 如果 OptiGrill 已经运行，但您想换为使用烘焙和点心盘，则应切断烤盘电源并冷却至少2小时。



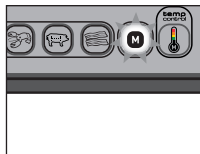
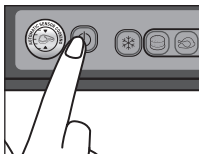
2. 将食材放入烘焙和点心盘。



3. 打开烤架，取出下烤盘并换上烘焙和点心盘。
注意：请确保上烤架已正确装入设备内。



4. 关上烤架，插好电源。



5. 按下开关， 和  按钮闪烁，颜色指示灯为绿色。“M”按钮亮起表示已启动手动模式。



6. 根据颜色指示灯，当烤架达到理想温度时按下  按钮。

- 稳定绿色指示灯：85° C 至 110° C 
- 稳定黄色指示灯：150° C 至 165° C 
- 稳定橙色指示灯：190° C 至 205° C 
- 稳定红色指示灯：240° C 至 255° C 



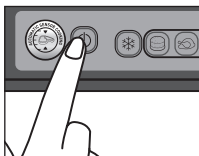
7. 按下  按钮，开始烹煮。
 和  按钮稳定显示，颜色指示灯闪烁，直至达到理想温度。



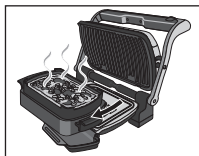
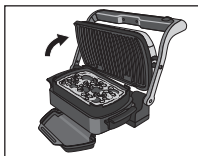
8. 当达到理想温度后，烤架响起“哔哔”声，颜色指示灯停止闪烁。烤架开始烹煮。



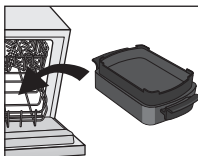
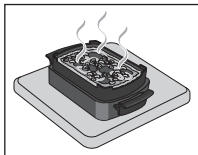
9. 您可在烹煮过程中调整温度。
按下  按钮以达到理想温度（同时颜色指示灯亮起）。



10. 按下开关，结束烹煮。关闭所有按钮后，烤架停止加热/烹煮。



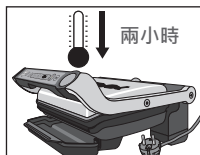
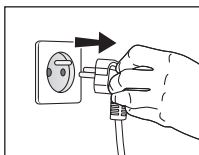
11. 打开烤架，握住烘焙和点心盘两侧把手将其取出。
注意：高温表面，建议使用隔热手套。
零食配件会变得非常热，请将其置于耐高温的表面。



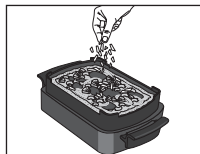
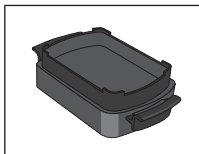
12. 烘焙和点心盘可用洗碗机清洗。

烘烤配件建議使用方法

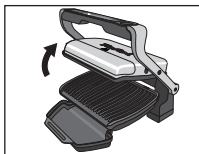
- 第一次使用本機前，請先取出機內外所有包裝、貼紙及其他配件。
- 請先仔細閱讀本說明書，並妥善置於方便取用的地方。
- 參閱本機說明書，以了解烘烤配件的使用方法及相關建議。
- 使用前請確保上層烤盤及烘烤配件兩面均已清洗乾淨。
- 煮食盤及烘烤配件僅適用於指定機器，請正確使用，以免損壞。(例如：切勿置於焗爐內或煤氣爐和電子爐頭上)
- 確保煮食盤和烘烤配件平穩放置於正確位置，並牢固接嵌本機。請選用隨機附送或購自授權服務中心的煮食盤和烘烤配件。
- 請使用塑膠或木製廚具，以免損壞烘烤配件。
- 切勿直接在烘烤配件上分切食物。
- 切勿把熱燙的烘烤配件浸泡於水中或放置於易碎表面上。
- 請勿在沒有食物的情況下進行長時間加熱，以免損壞易潔塗層。
- 切勿直接觸碰熱燙的烘烤配件，請使用把手。
- 如沒放置兩塊烤盤，或已置入上層烤盤和烘烤配件，切勿加熱本機。
- 第一次使用前，請清洗煮食盤和烘烤配件，並在烘烤配件倒入少量食油，再以吸水廚巾抹淨。
- 切勿將廚具放置於本機煮食表面。
- 建議使用海綿、熱水及清潔劑清洗煮食盤和烘烤配件，然後徹底擦拭，以清理殘餘碎屑。用紙巾徹底抹乾。
- 請使用尼龍或非金屬抹布清潔烤架，切勿使用金屬面易潔布、鋼絲絨或任何具有磨蝕性的清潔劑。如污漬太難清潔，請把煮食盤浸泡於熱水和清潔劑中。
- 烘烤配件並非烤焗碟盤，請勿放置於本機以外加熱，例如焗爐或其他爐具。
- 切勿以油或油脂加熱烘烤配件，以免釀成火災。
- 切勿用烘烤配件作爆香烹調。
- 切勿製作以油或油脂入饌的菜式。本機並非油炸鍋或煎鍋。因此本機不能用作油炸薯條、甜甜圈及其他以油或油脂煮成的食品。



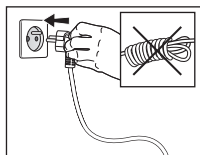
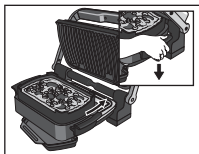
1. 如使用OptiGrill時想用烘烤配件，請將插頭拔掉，並靜待冷卻兩小時。



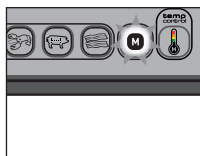
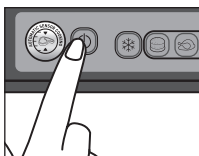
2. 將食材放置於烘烤配件上。



3. 打開烤爐，移除下層烤盤，置入烘烤配件。
注意：請確保上層烤盤已妥善置入本機。



4. 關閉烤爐，把插頭插好。



5. 按下關關鍵，和按鍵閃爍，綠色指示燈亮起。當「M」按鈕亮起，顯示手動模式已啟用。



6. 按下 ，待達到指定溫度，特定指示燈會亮起。

- 綠色指示燈：攝氏85度至110度



- 黃色指示燈：攝氏150度至165度



- 橙色指示燈：攝氏190度至205度



- 紅色指示燈：攝氏240度至255度



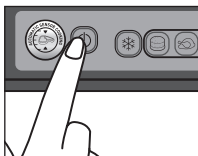
7. 按下  以開始煮食。 和  按鍵固定不變，指示燈閃爍，直至達到指定溫度。



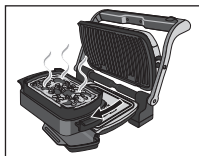
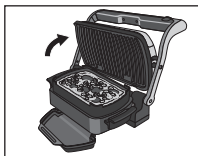
8. 達到指定溫度後，烤爐發出「嗶」的聲響，指示燈再次固定。開始煮食。



9. 你可在煮食過程中調整溫度。按下  以達到指定溫度(同時指示燈跟隨調整)。



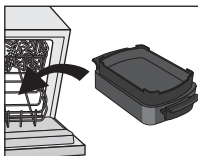
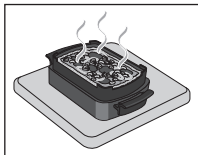
10. 結束煮食可按下關關鍵。關掉所有按鍵，烤爐停止加熱/煮食。



11. 打開烤爐，利用把手移除烘烤配件。

注意：表面熱燙，建議使用隔熱手套。

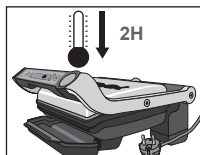
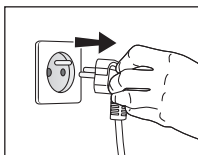
本機使用時會產生高溫，請置於耐熱表面。



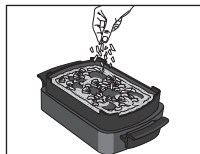
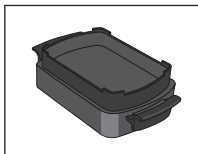
12. 烘烤配件可用洗碗機清洗。

Жеңіл тамақ және пісіру қосалқы құралы туралы ұсыныс

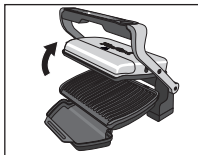
- Бірінші рет пайдалану алдында бүкіл орауыш материалдарын, стикерлерді және қосалқы құралдарды тақталардың ішінен және сыртынан алыңыз.
- Өртүрлі үлгілерге жалпы нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз және жақын жерде сақтаңыз.
- Осы жеңіл тамақ жасау және пісіру қосалқы құралын пайдалану үшін құрылғы туралы нұсқауларды және байланысты ұсыныстарды қараңыз.
- Пайдалану алдында жоғарғы гриль тақтасының екі жағы да, жеңіл тамақ жасау және пісіру қосалқы құралының екі жағы да жақсылап тазаланғанын тексеріңіз.
- Әзірлеу плиталарының және жеңіл тамақ пісіру және пісіру қосалқы құралының зақымдалуын болдырмау үшін оларды тек өздері арналған құрылғыда пайдаланыңыз (мысалы, оны духовкаға, газ сақинасына немесе электр ыстық плитаға, т.б. қоймаңыз).
- Плиталар және жеңіл тамақ пісіру және пісіру қосалқы құралы қозғалмай тұрғанына, жақсы орналастырылғанына және құрылғыға дұрыс бекітілгеніне көз жеткізіңіз. Тек құрылғымен бірге қамтамасыз етілген немесе бекітілген сервистік орталықтан сатып алынған асүй плиталарын және жеңіл тамақ пісіру және пісіру қосалқы құралын пайдаланыңыз.
- Жеңіл тамақ пісіру және пісіру қосалқы құралын зақымдап алмау үшін әрқашан пластик немесе ағаш асүй керек-жарақтарын пайдаланыңыз.
- Тамақты ешқашан тікелей жеңіл тамақ пісіру және пісіру қосалқы құралында кеспеңіз.
- Ыстық жеңіл тамақ пісіру және пісіру қосалқы құралын су астына немесе сынғыш бетке қоймаңыз.
- Жабыспайтын қабаттың сапасын сақтау үшін бос күйде тым ұзақ қызуына жол бермеңіз.
- Тұтқаларды қоспағанда, жеңіл тамақ пісіру және пісіру қосалқы құралын ыстық күйде ешқашан ұстамау керек.
- 2 гриль әзірлеу тақталарынсыз немесе жоғарғы гриль тақтасымен және жеңіл тамақ пісіру және пісіру қосалқы құралымен бірге құрылғыны ешқашан қыздырмаңыз.
- Бірінші рет пайдаланғанда плиталарды және жеңіл тамақ пісіру және пісіру қосалқы құралын жуыңыз, жеңіл тамақ пісіру және пісіру қосалқы құралына біраз әзірлеу майын құйыңыз, содан кейін сіңіргіш сүлгімен сүртіп алыңыз.
- Құрылғының әзірлеу беттеріне асүй керек-жарақтарын қоймаңыз.
- Асүй плиталарын және жеңіл тамақ пісіру және пісіру қосалқы құралын тазалау үшін губканы, ыстық суды және жуу сұйықтығын пайдалану, содан кейін бүкіл қалдықты кетіру үшін мұқият шаю ұсынылады. Қағаз майлықты пайдаланып мұқият кептіріңіз.
- Грильдің кез келген бөлігін тазалау үшін металл қырғыштарды, болат қырғышты немесе ешбір абразивті тазалағышты пайдалануға болмайды. Тек нейлон немесе металл емес тазалау шүберектерін пайдаланыңыз. Тазалау қиын болса, асүй плиталарын жуу сұйықтығымен араластырылған ыстық суда жібітіңіз.
- Жеңіл тамақ жасау және пісіру қосалқы құралы пісіру тәрелкесі емес, духовкаға немесе құрылғыдан басқа кез келген жылу көзіне жылытуға қоймаңыз.
- Жеңіл тамақ пісіру және пісіру қосалқы құралын маймен бірге қыздырмаңыз, тұтану қаупі бар.
- Жеңіл тамақ пісіру және пісіру қосалқы құралын қызарту үшін пайдаланбаңыз.
- Май бар рецептті әзірлемеңіз. Бұл құрылғы қуырма ыдыс немесе таба емес. Сондықтан, қуырылған картопты, бүйрекше бөліштерді немесе май бар басқа нәрселерді әзірлеуге мүлде болмайды.



1. OptiGrill іске қосылған болса және жеңіл тамақ пісіру және пісіру қосалқы құралын пайдаланғыңыз келсе, грильді розеткадан суырыңыз және кемінде 2 сағат бойы суытыңыз.

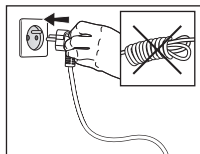
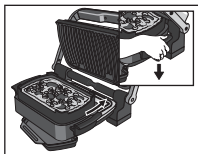


2. Жеңіл тамақ пісіру және пісіру қосалқы құралына ингредиенттер салыңыз.

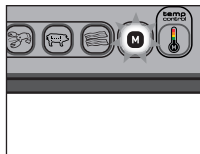
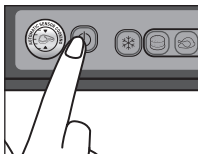


3. Грильді ашыңыз, төменгі гриль тақтасын алыңыз және жеңіл тамақ пісіру және пісіру қосалқы құралымен ауыстырыңыз.

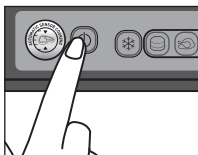
САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ: Жоғарғы гриль тақтасы құрылғыда дұрыс орнатылғанын тексеріңіз.



4. Грильді жауып, розеткаға қосыңыз.



5. Қосу/өшіру түймесін басыңыз, және түймелері жыпылықтайды, түсті шам индикаторы жасыл болады. «М» түймесі тұрақты жанып, қол режимі белсендірілгенін көрсетеді.



6. Түсті шам индикаторының көмегімен қажетті температураға жеткенше  түймесін басыңыз.

- Тұрақты жасыл түсті шам индикаторы: 85°C - 110°C 
- Тұрақты сары түсті шам индикаторы: 150°C - 165°C 
- Тұрақты сарғылт түсті шам индикаторы: 190°C - 205°C 
- Тұрақты қызыл түсті шам индикаторы: 240°C - 255°C 

7.  Түймесін басу арқылы әзірлеуді бастаңыз.  және  түймелері тұрақты болады, қажетті температураға жеткенше түсті шам индикаторы жыпылықтайды.

8. Қажетті температураға жеткенде гриль дыбыстық сигнал шығарады және түсті шам индикаторы тұрақты болып жанады. Содан кейін әзірлеу процесі орын алады.

9. Әзірлеу орындалып жатқанда температураны реттеуге болады. Қажетті температураға жету үшін  түймесін басыңыз (бұл кезде түсті шам индикаторын бақылап отырыңыз).

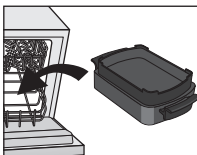
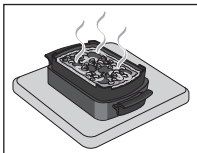
10. ҚОСУ/ӨШІРУ түймесін басу арқылы әзірлеуді аяқтаңыз. Барлық түймелер өшеді, гриль жылытуды/әзірлеуді тоқтатады.



11. Грильді ашып, жеңіл тамақ жасау және пісіру қосалқы құралын тұтқаларынан ұстап грильден алыңыз.

САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ: ыстық беттер, қолғап пайдалану ұсынылады.

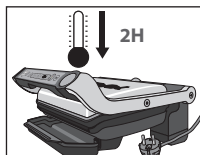
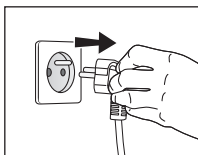
Жеңіл тамақ пісіру қосалқы құралы өте ыстық, ыстық температураларға төзімді бетке қойыңыз



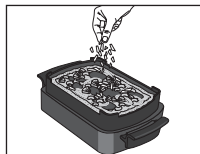
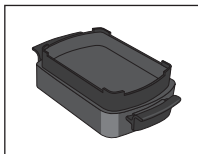
12. Жеңіл тамақ пісіру және пісіру қосалқы құралын ыдыс жуу машинасына салуға болады.

Doporučení pro použití příslušenství pro přípravu občerstvení a pečení

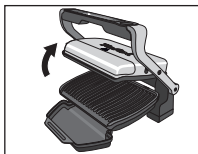
- Před prvním použitím odstraňte všechny obalové materiály, nálepky a příslušenství zevnitř i vně ploten.
- Pečlivě si přečtěte tyto pokyny a mějte je po ruce; pokyny jsou společné pro různé modely.
- Informace o použití tohoto příslušenství pro přípravu občerstvení a pečení a související doporučení naleznete v návodu k obsluze.
- Před použitím zkontrolujte, zda jsou obě strany horní grilovací plotny a obě strany příslušenství pro přípravu občerstvení a pečení dobře vyčištěny.
- Aby nedošlo k poškození ploten a příslušenství pro přípravu občerstvení a pečení, používejte je pouze se zařízením, pro které byly navrženy (například neumísťujte je do trouby, na plynové sporáky nebo elektrické varné plotny atd.)
- Ujistěte se, že plotny a příslušenství pro přípravu občerstvení a pečení jsou stabilní, dobře umístěny a řádně upevněny na spotřebiči. Používejte pouze plotny a příslušenství pro přípravu občerstvení a pečení dodané se zařízením nebo koupené v autorizovaném servisním středisku.
- Aby nedošlo k poškození příslušenství pro přípravu občerstvení a pečení, vždy používejte plastové nebo dřevěné nádoby.
- Nikdy neřežte potraviny přímo na příslušenství pro přípravu občerstvení a pečení.
- Nedávejte horké příslušenství pro přípravu občerstvení a pečení pod vodu nebo na křehký povrch.
- Aby se zachovaly nepřilnavé vlastnosti příslušenství, nedovolte, aby se zahřívalo příliš dlouho.
- S příslušenstvím pro přípravu občerstvení a pečení se nikdy nesmí manipulovat, pokud je horké, pouze pomocí rukojetí.
- Přístroj nikdy nezahřívejte bez 2 grilovacích plotýnek nebo bez horní grilovací plotny a příslušenství pro přípravu občerstvení a pečení.
- Při prvním použití umyjte plotýnky a příslušenství pro přípravu občerstvení a pečení, nalijte trochu stolního oleje na příslušenství pro přípravu občerstvení a pečení, pak otřete savou kuchyňskou utěrkou.
- Nedávejte kuchyňské náčiní na varné povrchy spotřebiče.
- Pro čištění varných plotýnek a příslušenství pro přípravu občerstvení a pečení doporučujeme používat houbičku, horkou vodu a malé množství saponátu; důkladně opláchněte, abyste odstranili veškeré zbytky. Osušte důkladně papírovou utěrkou.
- K čištění jakékoliv části grilu nepoužívejte kovové drátěnky, drátěnky nebo abrazivní čisticí prostředky, používejte pouze nylonové nebo nekovové škrabky. V případě obtížného čištění nechte namočit varné plotýnky v horké vodě smíšené s čisticím prostředkem.
- Příslušenství pro přípravu občerstvení a pečení není nádoba na pečení, nekládejte jej do trouby pro ohřev ani na jiné zdroje tepla, které nejsou součástí vašeho spotřebiče.
- Nezahřívejte příslušenství pro přípravu občerstvení a pečení s olejem nebo tukem, riziko zapálení.
- Nepoužívejte příslušenství pro přípravu občerstvení a pečení k zapékání.
- Nevařte podle receptů, které používají olej nebo tuk. Tento spotřebič není fritéza ani pánev. Je proto zcela vyloučen pro přípravu hranolek, koblih nebo jiných pokrmů s olejem nebo tukem.



1. Pokud je váš OptiGrill již spuštěn a chcete použít příslušenství pro přípravu občerstvení a pečení, odpojte gril ze zásuvky a nechte jej vychladnout alespoň 2 hodiny.

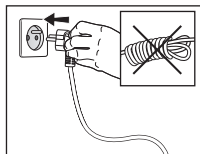
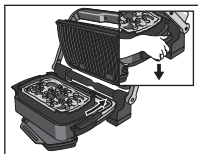


2. Dejte přísady do příslušenství pro přípravu občerstvení a pečení.

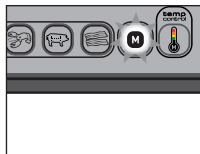
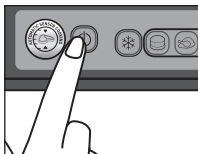


3. Otevřete gril, vyjměte spodní grilovací plotnu a nahradte ji příslušenstvím pro přípravu občerstvení a pečení.

UPOZORNĚNÍ: Dbejte na to, aby byla horní grilovací plotna správně nainstalována do přístroje.



4. Zavřete gril a zapojte ho.



5. Stiskněte hlavní vypínač, tlačítka  a  budou blikat a barevná kontrolka se rozsvítí zeleně . Tlačítko „M“ se rozsvítí, což znamená, že je aktivován ruční režim.



6. Stiskněte tlačítko, dokud se pomocí barevné kontrolky nedosáhne požadovaná teplota.
 - Nepřerušovaně svítící zelená kontrolka: 85 °C až 110 °C
 - Nepřerušovaně svítící žlutá kontrolka: 150 °C až 165 °C
 - Nepřerušovaně svítící oranžová kontrolka: 190 °C až 205 °C
 - Nepřerušovaně svítící červená kontrolka: 240 °C až 255 °C



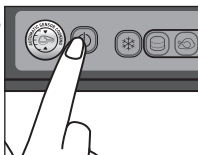
7. Vaření spustíte stisknutím tlačítka . Tlačítka a se rozsvítí, barevná kontrolka bliká, dokud se nedosáhne požadovaná teplota.



8. Po dosažení požadované teploty gril „pípne“ a barevná kontrolka svítí nepřerušovaně. Pak můžete začít vaření.



9. Během vaření lze nastavovat teplotu. Stiskněte tlačítko pro dosažení požadované teploty (současně pozorujte barevnou kontrolku).

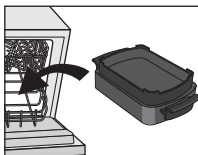
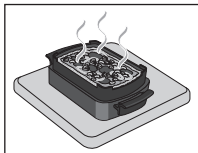


10. Vaření ukončíte stisknutím hlavního vypínače. Všechna tlačítka se vypnou a gril přestane ohřívat / vařit.



11. Otevřete gril a pomocí úchytů vyjměte příslušenství pro přípravu občerstvení a pečení. UPOZORNĚNÍ: horké povrchy, použijte rukavice.

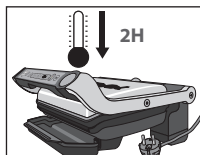
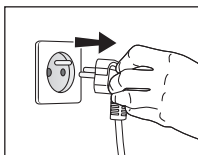
Příslušenství pro přípravu občerstvení je velmi horké, položte na povrch, který je odolný vůči vysokým teplotám.



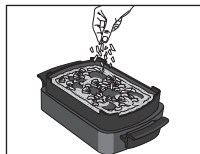
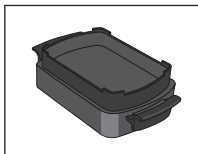
12. Příslušenství pro přípravu občerstvení a pečení může jít do myčky.

Javaslatok az étkezési és sütési tartozékok használatához

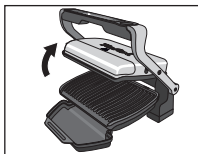
- Az első használat előtt távolítsa el az összes csomagolóanyagot, matricát és valamennyi tartozékot a sütőlapok belsejéről és külsejéről.
- Alaposan olvassa el ezeket a használati utasításokat, és tartsa őket kéznél. Az utasítások általánosan érvényesek a különböző modellekhez.
- Nézze meg a használati útmutatót a Snacking & Baking tartozék használatára vonatkozólag és a hozzá tartozó javaslatokat.
- Ellenőrizze, hogy a felső grillező lap mindkét oldala és a Snacking & Baking tartozék mindkét oldala használat előtt jól meg legyen tisztítva.
- A sütőlapok és a Snacking & Baking tartozék sérülésének elkerülése érdekében csak azon a készüléken használja őket, amelyre tervezték (pl. ne helyezze sütőbe, gázrózsára vagy elektromos sütőlapra stb.).
- Ellenőrizze, hogy a sütőlapok és a Snacking & Baking tartozék stabilan és megfelelően vannak-e a készülékbe helyezve. Csak a készülékkel mellékelt vagy hivatalos márkaszervizben vásárolt sütőlapokat és Snacking & Baking tartozékot használja.
- A Snacking & Baking tartozékot sérülésének elkerülése érdekében mindig műanyag vagy fa eszközöket használjon.
- Soha ne vágjon közvetlenül a Snacking & Baking tartozékon.
- Ne helyezze a forró étkezési és Snacking & Baking tartozékot víz alá vagy törékeny felületre.
- A tapadásmentes bevonat minőségének megóvása érdekében ne hagyja túl sokáig üresen melegedni.
- A Snacking & Baking tartozékokhoz soha ne nyúljon melegen, csak a fogantyúkhöz.
- Soha ne melegítse a készüléket 2 grillező lappal vagy a felső grillező lappal és a Snacking & Baking tartozékkal.
- Amikor először használja, mossa le a sütőlapokat és az étkezési és sütési tartozékokat, öntsön egy kis sütőolajat az étkezési és sütési tartozékokra, majd törölje le nedvszívó konyharuhával.
- Ne helyezzen főzőedényeket a készülék sütőfelületeire.
- Javasoljuk, hogy használjon szivacsot, meleg vizet és egy kevés folyékony mosogatószer a sütőlapok és a Snacking & Baking tartozék tisztításához, majd alaposan öblítse le a maradékokat. Papírtörölővel alaposan szárítsa meg.
- Ne használjon fém súrolószivacsot, súrolókefét vagy súroló hatású tisztítószereket a grillsütő bármely alkatrészének tisztításához, csak nylon vagy nem fémes tisztító lapokat használjon. Nehéz tisztítás esetén a sütőlapokat folyékony mosogatószerrel összekevert forró vízben kell áztatni.
- A Snacking & Baking tartozék nem sütőedények, ne tegye a sütőlapot sütőbe vagy más hőforrásra, csak a készülékbe.
- Ne melegítse a Snacking & Baking tartozékot olajjal vagy zsírral, gyulladás veszélye miatt.
- Ne használja a Snacking & Baking tartozékot pirításhoz.
- Ne készítsen olajat vagy zsírt tartalmazó ételeket. Ez a készülék nem olajsütő vagy serpenyő. Ezért nem szabad benne hasáburgonyát, fánkot vagy más ételt készíteni olajjal vagy zsírral.



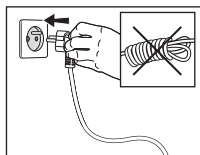
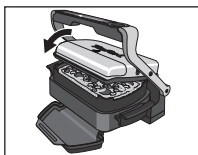
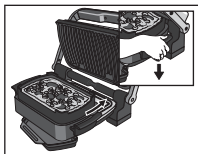
1. Ha az OptiGrill már működésben van, és szeretné használni a Snacking & Baking tartozékot, hagyja hűlni legalább 2 órán keresztül.



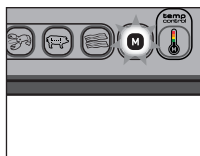
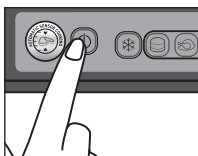
2. Tegye a hozzávalókat az étkezési és sütési tartozékokba.



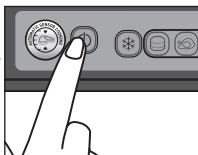
3. Nyissa ki a grillt, vegye ki az alsó grillező lapot, és cserélje ki a Snacking & Baking tartozékkal.
VIGYÁZAT: Ügyeljen arra, hogy a felső grillező lap megfelelően illeszkedjen a készülékbe.



4. Zárja le a grillsütőt, és csatlakoztassa.



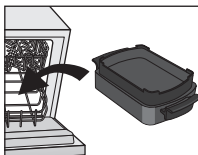
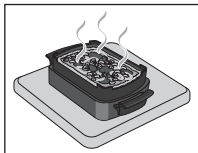
5. Nyomja meg a be/ki gombot, a(z)  és  gomb villog, és a színes jelzőlámpa zölden világít . Az „M” gomb folyamatosan világít, jelezvén, hogy a Kézi üzemmód aktív.



6. Addig nyomja a  gombot, amíg el nem éri a kívánt hőmérsékletet a színes jelzőlámpa segítségével.
- A zöld jelzőlámpa folyamatosan világít: 85 °C és 110 °C között 
- A sárga jelzőlámpa folyamatosan világít: 150 °C és 165 °C között 
- A narancssárga jelzőlámpa folyamatosan világít: 190 °C és 205 °C között 
- A piros jelzőlámpa folyamatosan világít: 240 °C és 255 °C között 
7. A(z)  gomb megnyomásával kezdje el a sütést. A(z)  és  gomb világít, a színes jelzőlámpa addig villog, amíg el nem éri a kívánt hőmérsékletet.
8. Ha elérte a kívánt hőmérsékletet, a grill „sípól”, és a színes jelzőlámpa folyamatosan világít. Ezután a sütési folyamat végbemegy.
9. A sütési folyamat során beállíthatja a hőmérsékletet. A kívánt hőmérséklet eléréséhez nyomja meg a  gombot (egyidejűleg a színes jelzőlámpa is követi ezt).
10. A sütést a BE/KI gomb megnyomásával tudja befejezni. Minden gomb kikapcsol, a grillsütő leállítja a fűtést/sütést.



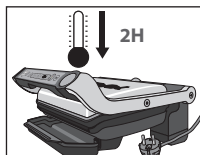
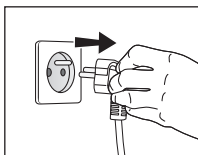
11. Nyissa ki a grillsütőt, és a fogantyú segítségével vegye ki a Snacking & Baking tartozékot.
VIGYÁZAT: forró felületek, javasoljuk, hogy használjon fogókesztyűt.
A Snacking tartozék nagyon forró, mindenképpen hőálló felületre helyezze.



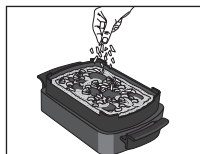
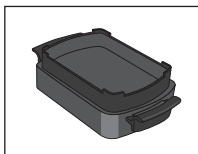
12. A Snacking & Baking tartozék mosogatógépben mosogatható.

Odporúčania pre používanie príslušenstva na prípravu občerstvenia a pečenie

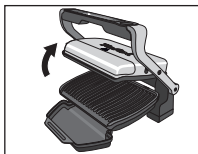
- Pred prvým použitím odstráňte všetky obalové materiály, nálepky a príslušenstvo zvnútra aj zvonka platničiek.
- Pozorne si prečítajte tieto pokyny a majte ich po ruke; pokyny sú spoločné pre rôzne modely.
- Informácie o používaní tohto príslušenstva na prípravu občerstvenia a pečenie a príslušné odporúčania nájdete v návode na obsluhu.
- Pred použitím skontrolujte, či sú obe strany hornej grilovacej platne a obe strany príslušenstva na prípravu občerstvenia a pečenie dobre vyčistené.
- Aby nedošlo k poškodeniu platní a príslušenstva na prípravu občerstvenia a pečenie, používajte ich len so zariadením, pre ktoré boli navrhnuté (napríklad neumiestňujte ich do rúry, na plynové sporáky alebo elektrické varné dosky atp.)
- Uistite sa, že platne a príslušenstvo na prípravu občerstvenia a pečenie sú stabilné, dobre umiestnené a riadne upevnené na spotrebič. Používajte iba platne a príslušenstvo na prípravu občerstvenia a pečenie dodané so zariadením alebo kúpené v autorizovanom servisnom stredisku.
- Aby nedošlo k poškodeniu príslušenstva na prípravu občerstvenia a pečenie, vždy používajte plastové alebo drevené náčinie.
- Nikdy nerezte potraviny priamo na príslušenstve na prípravu občerstvenia a pečenie.
- Nedávajte príslušenstvo na prípravu občerstvenia a pečenie pod vodu alebo na krehký povrch.
- Aby sa zachovali nepríhlavé vlastnosti príslušenstva, nedovoľte, aby sa zahrievalo príliš dlho.
- S príslušenstvom na prípravu občerstvenia a pečenie sa nikdy nesmie manipulovať, ak je horúce, len pomocou rukovätí.
- Prístroj nikdy nezahrievajte bez 2 grilovacích platničiek alebo bez hornej grilovacej platne a príslušenstva na prípravu občerstvenia a pečenie.
- Pri prvom použití umyte platničky a príslušenstvo na prípravu občerstvenia a pečenie, nalejte trochu stolového oleja na príslušenstvo na prípravu občerstvenia a pečenie, potom poutierajte savou kuchynskou utierkou.
- Nekladte kuchynské náradie na varné povrchy spotrebiča.
- Na čistenie varných platničiek a príslušenstva na prípravu občerstvenia a pečenie odporúčame používať špongiu, horúcu vodu a malé množstvo saponátu; dôkladne opláchnite, aby ste odstránili akékoľvek zvyšky. Osušte dôkladne papierovou utierkou.
- Na čistenie akejkoľvek časti grilu nepoužívajte kovové drôtenky, škrabky alebo abrazívne čistiace prostriedky, používajte iba nylonové alebo nekovové škrabky. V prípade náročnejšieho čistenia nechajte namočené varné platne v horúcej vode zmiešanej s čistiacim prostriedkom.
- Príslušenstvo na prípravu občerstvenia a pečenie nie je nádoba na pečenie, nevkladajte ho do rúry na ohrev ani na iné zdroje tepla, ktoré nie sú súčasťou vášho spotrebiča.
- Nezahrievajte príslušenstvo na prípravu občerstvenia a pečenie s olejom alebo tukom, riziko zapálenia.
- Nepoužívajte príslušenstvo na prípravu občerstvenia a pečenie na zapekanie.
- Nevarte podľa receptov, ktoré používajú olej alebo tuk. Tento spotrebič nie je fritéza ani panvica. Je preto úplne nevhodný na prípravu hranolčiekov, šišiek alebo iných pokrmov s olejom alebo tukom.



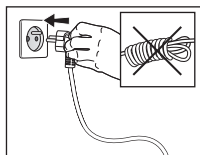
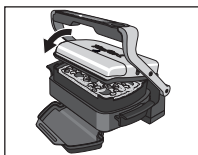
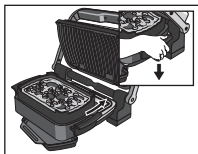
1. Ak je váš OptiGrill už spustený a chcete použiť príslušenstvo na prípravu občerstvenia a pečenie, odpojte gril zo zásuvky a nechajte ho vychladnúť aspoň 2 hodiny.



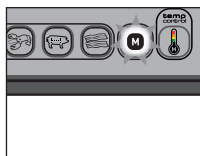
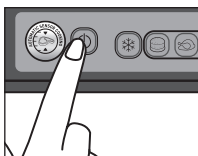
2. Dajte prísady do príslušenstva na prípravu občerstvenia a pečenie.



3. Otvorte gril, vyberte spodnú grilovaciu platňu a nahradte ju príslušenstvom na prípravu občerstvenia a pečenie.
UPOZORNENIE: Dbajte na to, aby bola horná grilovacia platňa správne nainštalovaná do prístroja.



4. Zatvorte gril a zapojte ho.



5. Stlačte hlavný vypínač, tlačidlá a budú blikať a farebná kontrolka sa rozsvieti zeleno . Tlačidlo „M“ sa rozsvieti, čo znamená, že je aktivovaný ručný režim.

SK



6. Stláčajte  tlačidlo, pokiaľ pomocou farebnej kontrolky nedosiahnete požadovanú teplotu.

- Neprerušovane svietiaca zelená kontrolka: 85 ° C až 110 ° C 
- Neprerušovane svietiaca žltá kontrolka: 150 ° C až 165 ° C 
- Neprerušovane svietiaca oranžová kontrolka: 190 ° C až 205 ° C 
- Neprerušovane svietiaca červená kontrolka: 240 ° C až 255 ° C 



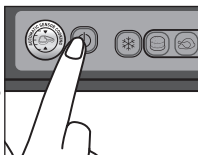
7. Varenie spustíte stlačením tlačidla . Tlačidlá  a  sa rozsvietia, farebná kontrolka bliká, pokiaľ sa nedosiahne požadovaná teplota.



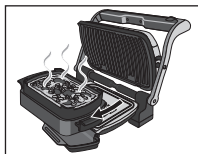
8. Po dosiahnutí požadovanej teploty gril „pípne“ a farebná kontrolka svieti neprerušovane. Potom môžete začať varenie.



9. Počas varenia môžete nastavovať teplotu. Stlačte tlačidlo  pre dosiahnutie požadovanej teploty (súčasne pozorujte farebnú kontrolku).

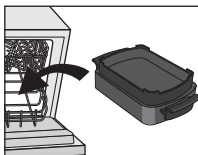
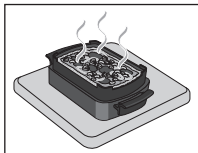


10. Varenie ukončíte stlačením hlavného vypínača. Všetky tlačidlá zhasnú a gril prestane ohrievať/variť.



11. Otvorte gril a pomocou rukoväti vyberte príslušenstvo na prípravu občerstvenia a pečenie. UPOZORNENIE: horúce povrchy, používajte rukavice.

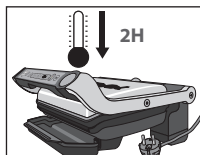
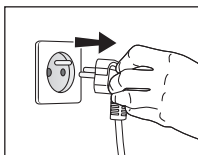
Príslušenstvo na prípravu občerstvenia je veľmi horúce, položte ho na povrch, ktorý je odolný voči vysokým teplotám.



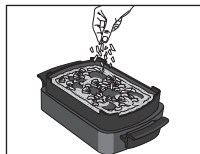
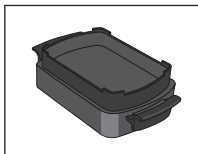
12. Príslušenstvo na prípravu občerstvenia a pečenie je možné umývať v umývačke.

Recomandări pentru utilizarea cu accesoriul Snacking & Baking

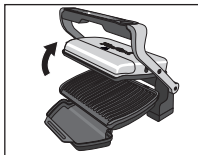
- Înainte de prima utilizare, eliminați toate materialele de ambalare, autocolantele și accesoriile din interiorul și exteriorul plăcilor.
- Citiți cu atenție instrucțiunile, comune diferitelor modele și păstrați-le la îndemână.
- Consultați instrucțiunile privind utilizarea acestui accesoriu Snacking & Baking și recomandările aferente.
- Verificați ambele laturi ale plăcii superioare și ambele laturi ale accesoriului Snacking & Baking ca acestea să fie foarte curate înainte de utilizare.
- Pentru a preveni deteriorarea plăcilor de gătit și ale accesoriului Snacking & Baking, folosiți-le numai pe aparatul pentru care au fost proiectate (de exemplu nu le plasați într-un cuptor, pe aragaz sau pe plita electrică, etc).
- Asigurați-vă că plăcile și accesoriul Snacking & Baking sunt stabile, bine poziționate și prinse corect de aparat. Utilizați numai plăcile furnizate și accesoriul Snacking & Baking împreună cu aparatul sau cumpărate de la un centru de service autorizat.
- Pentru a evita avarierea accesoriului Snacking & Baking, întotdeauna utilizați ustensile de plastic sau de lemn.
- Nu tăiați niciodată alimente direct pe accesoriul Snacking & Baking.
- Nu puneți accesoriul Snacking & Baking încins în apă sau pe o suprafață fragilă.
- Pentru a conserva proprietățile antiaderente, nu-l lăsați să se încălzească prea mult.
- Accesoriul Snacking & Baking nu trebuie niciodată manevrat când este fierbinte, exceptând de mănere.
- Nu încălziți niciodată aparatul fără cele 2 plăci de gătit sau cu placa superioară de gătit și cu accesoriul Snacking & Baking.
- Cu ocazia primei utilizări, spălați plăcile și accesoriul Snacking & Baking, turnați un pic de ulei de gătit pe accesoriul Snacking & Baking, după care ștergeți-l cu un prosop absorbant de bucătărie.
- Nu așezați ustensile pentru gătit pe suprafețele de gătit ale aparatului.
- Vă recomandăm să utilizați un burete, apă caldă și puțin detergent lichid de vase pentru a curăța plăcile de gătit și accesoriul Snacking & Baking, apoi clătiți bine pentru a îndepărta reziduurile. Uscați-le bine folosind un șervet de hârtie.
- Nu folosiți bureți metalici de curățat, bureți de sârmă sau alte produse de curățare abrazive pentru a curăța orice parte a grătarului, utilizați numai bureți de curățat din nailon sau nemetalici. În caz de curățare dificilă, lăsați plăcile de gătit la înmuiat în apă fierbinte amestecată cu detergent lichid de vase.
- Accesoriul Snacking & Baking nu este o tavă de copt, nu o introduceți la încălzit într-un cuptor sau pe orice altă sursă de căldură în afara aparatului dumneavoastră.
- Nu încălziți accesoriul Snacking & Baking cu ulei sau grăsime, risc de inflamare.
- Nu utilizați accesoriul Snacking & Baking pentru rumenire.
- Nu preparați rețete cu ulei sau grăsime. Acest aparat nu este o friteuză sau o tigaie. De aceea, este absolut exclus prepararea de cartofi prăjiți, gogoși sau alte preparate cu ulei ori grăsime.



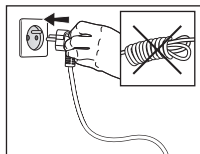
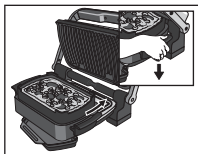
1. Dacă grătarul dumneavoastră OptiGrill este deja în funcțiune și doriți să utilizați accesoriul Snacking & Baking, deconectați grătarul de la priză și lăsați-l să se răcească minim 2 ore.



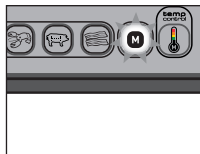
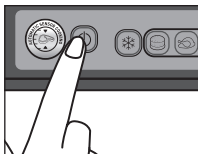
2. Introduceți ingredientele în accesoriul Snacking & Baking.



3. Desfaceți grătarul, îndepărtați placa inferioară și înlocuiți-o cu accesoriul Snacking & Baking.
ATENȚIE: Asigurați-vă că placa superioară este instalată corect în aparat.



4. Închideți grătarul și conectați-l la priza electrică.



5. Apăsați pe butonul pornit/oprit, butoanele  și  vor lumina intermitent și indicatorul luminos va deveni verde . Butonul Modul „M” este aprins continuu pentru a indica activarea Modulului manual.



6. Apăsați butonul  până când temperatura dorită este obținută cu ajutorul indicatorului luminos colorat.

- Indicator luminos aprins de culoare verde: Între 85°C și 110°C 
- Indicator luminos aprins de culoare galbenă: între 150°C și 165°C 
- Indicator luminos aprins de culoare portocaliu: între 190°C și 205°C 
- Indicator luminos aprins de culoare roșie: între 240°C și 255°C 



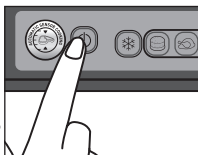
7. Începeți gătitul prin apăsarea butonului . Butoanele  și  se aprind, indicatorul luminos colorat clipește până când temperatura dorită este atinsă.



8. Când temperatura dorită este atinsă, grătarul va emite un semnal sonor și indicatorul luminos colorat rămâne aprins. Procesul de gătire are loc.



9. Puteți regla temperatura în timpul procesului de gătire. Apăsați butonul  pentru a obține temperatura dorită (urmați în același timp indicatorul luminos colorat).



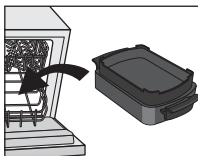
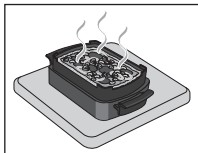
10. Terminați gătitul prin apăsarea butonului pornit/oprit. Toate butoanele se vor stinge, grătarul va opri încălzitul/gătitul.



11. Deschideți grătarul și îndepărtați accesoriul Snacking & Baking din grătar apucându-l de mânerul sale.

ATENȚIE: suprafețe fierbinți, se recomandă utilizarea mănușilor.

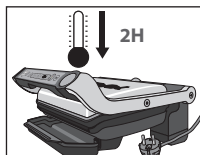
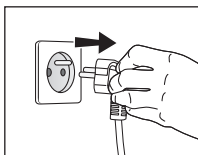
Accesoriul pentru gustări este foarte fierbinte, amplasați-l pe o suprafață termorezistentă



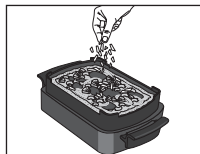
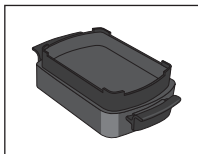
12. Accesoriul Snacking & Baking poate fi spălat în mașina de spălat vase.

Препоръки за използване на тавичката за печене и закуски

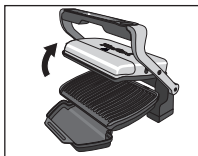
- Преди първата употреба отстранете всички опаковъчни материали, стикери и аксесоари от вътрешната и от външната страна на уреда.
- Прочетете тези инструкции внимателно, тъй като са общи за различни модели, и ги запазете под ръка.
- Вижте инструкциите на уреда за употреба на този аксесоар за печене и закуски и свързаните препоръки.
- Проверете дали двете страни на горната плоча на грила и двете страни на тавичката за печене и закуски са добре почистени преди употреба.
- За да избегнете увреждане на плочите за готвене и тавичката за печене и закуски, ги използвайте само с уреда, за който са предназначени (т.е., не ги поставяйте във фурна, върху газов или електрически котлон и т.н.).
- Уверете се, че плочите и тавичката са стабилни, добре позиционирани и правилно захванати към уреда. Използвайте само плочите за готвене и тавичката за печене и закуски, предоставени с уреда или закупени от одобрен сервизен център.
- За да избегнете повреда на тавичката, винаги използвайте пластмасови или дървени прибори.
- Никога не режете храна директно върху аксесоара.
- Не поставяйте горещата тавичка под вода или върху чуплива повърхност.
- За да запазите свойствата на незалепащото покритие не го оставяйте да се загорява твърде дълго празно.
- Никога не докосвайте тавичката, докато е горещ, и го хващайте само за дръжките.
- Никога не загорявайте уреда без 2-те плочи за готвене на грил или без горната плоча за грил и тавичката за печене и закуски.
- При употреба за пръв път измийте плочите и тавичката, излейте малко готварско олио и го избършете с абсорбираща кухненска кърпа.
- Не поставяйте кухненски прибори върху повърхностите за печене на уреда.
- Съветваме ви да използвате гъба, гореща вода и малко почистваща течност за почистване на плочите за готвене и тавичката; след това ги изплакнете обилно за отстраняване на всички остатъци. Подсушете добре с хартиена кърпа.
- Не използвайте метални четки или абразивни препарати за почистване на никоя част от грила; използвайте само найлонови или неметални гъби за почистване. В случай на трудно почистване на киснетите плочите за готвене в топла вода, смесена с препарат за съдове.
- Аксесоарът не е съд за печене, не го поставяйте за загоряване във фурна или друг източник на топлина, освен в уреда ви.
- Не загорявайте тавичката с олио или мазнина, тъй като има риск от възпламеняване.
- Не използвайте аксесоара за запичане до покафеняване.
- Не приготвяйте рецепти с олио или мазнина. Този уред не е фритюрник или тиган за пържене. Затова е напълно забранено да правите пържени картофи, понички или други продукти, които се готвят с олио или мазнина.



1. Ако вашият OptiGrill вече работи и искате да използвате тавичката, откачете грила от контакта и го оставете да изстине най-малко 2 часа.

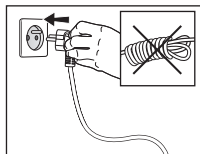
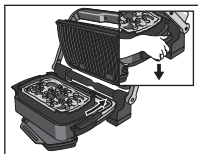


2. Поставете съставките в тавичката.

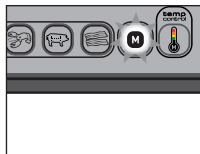
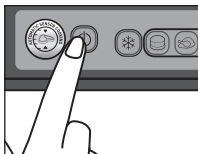


3. Отворете грила, извадете долната плоча на грила и я заменете с аксесоара.

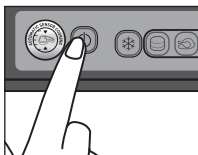
ВНИМАНИЕ: Внимавайте горната плоча на грила да е поставена правилно в уреда.



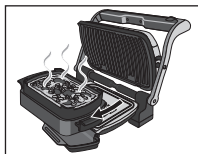
4. Затворете грила и го включете в контакта.



5. Натиснете бутона On/Off (Вкл/Изкл), бутоните  и  ще мигат и цветният светлинен индикатор ще покаже зелено . Бутонът „M“ свети постоянно, за да покаже, че е активиран ръчният режим.



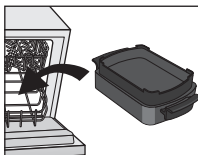
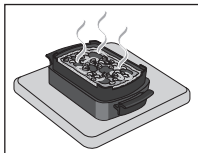
6. Натиснете бутона , докато достигнете желаната температура с помощта на цветния светлинен индикатор.
 - Светещ постоянно в зелено цветен индикатор: 85°C до 110°C 
 - Светещ постоянно в жълто цветен индикатор: 150°C до 165°C 
 - Светещ постоянно в оранжево цветен индикатор: 190°C до 205°C 
 - Светещ постоянно в червено цветен индикатор: 240°C до 255°C 
7. Започнете печене с натискане на бутона . Бутоните  и  светват за постоянно, цветният индикатор мига, докато се достигне желаната температура.
8. Когато бъде достигната желаната температура, грилът издава звуков сигнал и цветният индикатор свети за постоянно. След това започва процесът за готвене.
9. Можете да регулирате температурата по време на процеса за готвене. Натиснете бутона , за да достигнете желаната температура (същевременно светлите и цветният светлинен индикатор).
10. Приключете готвенето, като натиснете бутона  (ВКЛ/ИЗКЛ). Всички бутони се изключват и грилът спира да загрева/готви.



11. Отворете грила и извадете тавичката от грила, като го хванете за дръжките.

ВНИМАНИЕ: горещи повърхности, препоръчва се използване на ръкавици.

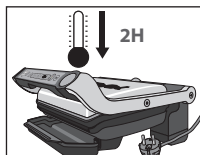
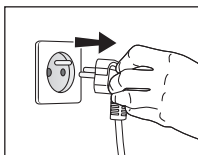
Ако тавичката е много гореща, поставете я върху повърхност, устойчива на висока температура.



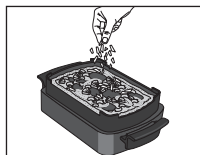
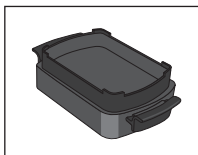
12. Аксесоарът може да се мие в съдомиялна.

Priporočilo za uporabo nastavka za pripravo prigrizkov in pečenje

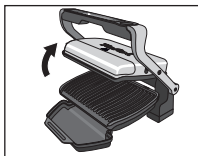
- Pred prvo uporabo odstranite ves embalažni material, nalepke in dodatke na notranji in zunanji strani plošč.
- Pozorno preberite navodila, ki so skupna za različne modele, in jih hranite na dosegljivem mestu.
- Za uporabo nastavka za pripravo prigrizkov in pečenje glejte navodila za napravo ter povezana priporočila.
- Pred uporabo preverite, ali sta obe strani zgornje plošče žara ter obe strani nastavka za pripravo prigrizkov in pečenje dobro očiščeni.
- Da bi preprečili poškodbe kuhalnih plošč ter nastavka za pripravo prigrizkov in pečenje, jih uporabljajte samo na napravi, za katero so zasnovane (npr. ne polagajte jih v pečico oziroma na plinski obroč ali električno ploščo, itd).
- Prepričajte se da so plošče ter nastavek za pripravo prigrizkov in pečenje stabilni, dobro nameščeni in ustrezno pritrjeni na napravo. Uporabljajte le kuhalne plošče ter nastavek za pripravo prigrizkov in pečenje, priložene aparatu ali kupljene pri pooblaščenem servisu.
- Da preprečite poškodbe nastavka za pripravo prigrizkov in pečenje, vedno uporabljajte plastične ali lesene pripomočke.
- Hrane nikoli ne režite neposredno na nastavku za pripravo prigrizkov in pečenje.
- Vroč nastavek za pripravo prigrizkov in pečenje ne postavljajte pod vodo ali na občutljive površine.
- Če želite ohraniti lastnosti premaza proti prijemanju, prazenga nastavka ne segrevajte predolgo.
- Nastavka za pripravo prigrizkov in pečenje nikoli ne prijemajte vročega, razen za ročaje.
- Naprave nikoli ne segrevajte brez dveh kuhalnih plošč za žar oziroma zgornje plošče za žar in nastavka za pripravo prigrizkov in pečenje.
- Pred prvo uporabo operite plošči ter nastavek za pripravo prigrizkov in pečenje, v nastavek nalijte nekaj jedilnega olja, nato pa ga obrišite z vpojno kuhinjsko brisačo.
- Na kuhalno površino naprave ne polagajte kuhinjskih pripomočkov.
- Priporočamo, da za umivanje kuhalnih plošč ter nastavka za uporabo prigrizkov in pečenje uporabite gobico, vročo vodo in detergent. Po umivanju temeljito sperite vse ostanke detergenta. Temeljito osušite s papirnato brisačo.
- Za čiščenje katerega koli dela naprave me uporabljajte kovinskih čistilnih gobic, jeklene volne ali abrazivnih čistil. Uporabljajte le najlonske ali nekovinske čistilne gobice. V primeru zahtevnega čiščenja kuhalne plošče namočite v vročo vodo, ki ste ji dodali tekoče čistilno sredstvo.
- Nastavek za pripravo prigrizkov in pečenje ni posoda za pečenje, zato ga ne dajajte v pečico ali drug vir toplote, da bi se segrel. Uporabite ga lahko le skupaj s svojo napravo.
- Nastavka za pripravo prigrizkov in pečenje ne segrevajte z oljem ali maščobo, saj se lahko vname.
- Nastavkov za pripravo prigrizkov in pečenje ne uporabljajte za praženje.
- Ne pripravljajte jedi z oljem ali maščobo. Ta naprava ni friteza ali ponev za cvrtje. To pomeni, da v njej ne smete pripravljati ocvrtega krompirčka, krofov oziroma drugih jedi z oljem ali maščobo.



1. Če je vaša naprava OptiGrill že vklopljena in želite uporabiti priključek za pripravo prigrizkov in pečenje, žar izklopite iz stenske vtičnice ter pustite, da se vsaj dve uri ohlaja.

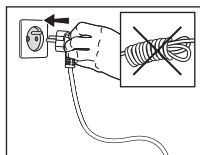
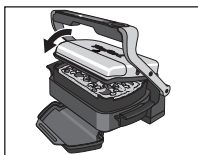
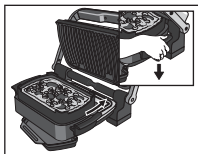


2. V nastavek za pripravo prigrizkov in pečenje dajte sestavine.

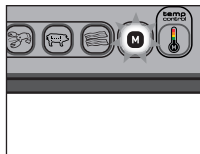
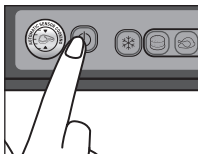


3. Odprite žar, odstranite spodnjo ploščo žara ter jo nadomestite z nastavkom za pripravo prigrizkov in pečenje.

OPOZORILO: pazite, da bo zgornja plošča žara pravilno nameščena v napravo.



4. Žar zaprite in ga priključite v omrežje.



5. Pritisnite gumb za vklop/izklop in OK gumbi utripajo, lučka indikatorja sveti zeleno. Gumb »M« sveti, kar nakazuje, da je aktiviran ročni način.



6. Pritiskajte gumb , dokler ni prikazana zelena temperatura s pomočjo barvne lučke indikatorja.

- Lučka indikatorja sveti zeleno: 85 °C do 110 °C 
- Lučka indikatorja sveti rumeno: 150 °C do 165 °C 
- Lučka indikatorja sveti oranžno: 190 °C do 205 °C 
- Lučka indikatorja sveti rdeče: 240 °C do 255 °C 



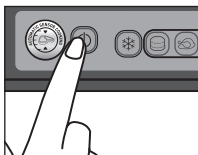
7. Pripravo hrane začnite s pritiskom na gumb . Gumba  in  svetita, lučka indikatorja utripa, dokler ni dosežena zelena temperatura.



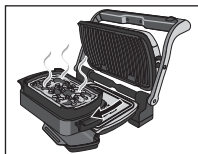
8. Ko je dosežena zelena temperatura, žar zapiska in lučka indikatorja sveti. Nato se začne postopek priprave hrane.



9. Med postopkom kuhanja lahko nastavljate temperaturo. Pritisnite gumb , če želite doseči zeleno temperaturo (istočasno sledite lučki indikatorja).

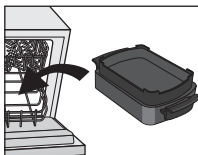
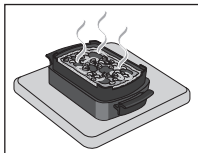


10. Pripravo hrane končajte s pritiskom gumba za VKLOP/IZKLOP. Vsi gumbi ugasnejo in žar preneha s segrevanjem/pečenjem.



11. Odprite žar in s pomočjo ročajev iz žara odstranite nastavek za pripravo prigrizkov in pečenje. POZOR: vroče površine, priporočamo uporabo rokavic.

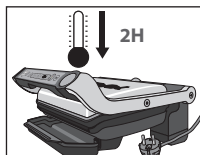
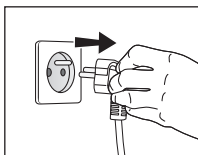
Nastavek za pripravo prigrizkov je zelo vroč, zato ga postavite na površino, ki je odporna na zelo visoke temperature.



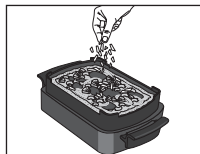
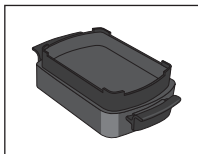
12. Nastavek za pripravo prigrizkov in pečenje lahko operete v pomivalnem stroju.

Preporuke za uporabu pribora za brzu pripremu i pečenje

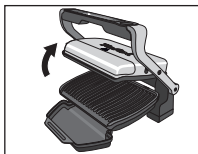
- Prije prve uporabe uklonite svu ambalažu, naljepnice i pribor iz unutrašnjosti i s vanjske strane ploča.
- Pozorno pročitajte upute, opće za različite modele, i držite ih nadohvat ruke.
- Pogledajte upute uređaja za uporabu ovog pribora za zakusku i pečenje i odnosne preporuke.
- Prije uporabe provjerite jesu li obje strane gornje ploče roštilja i obje strane pribora za zakusku i pečenje dobro očišćene.
- Radi izbjegavanja oštećenja ploča za pečenje i pribora, upotrebljavajte ih samo na uređajima za koje su predviđene (npr.: ne stavljajte ih u pećnicu, na plinske plamenike ili električne ploče za kuhanje i sl.).
- Uvjerite se da su ploče i pribor za brzu pripremu i pečenje stabilni, ispravno pozicionirani i dobro pričvršćeni na uređaj. Upotrebljavajte samo ploče za pečenje i pribor za brzu pripremu i pečenje koji su isporučeni uz uređaj ili koje ste kupili od ovlaštenog servisnog centra.
- Radi izbjegavanja oštećenja pribora, uvijek upotrebljavajte plastični ili drveni kuhinjski pribor.
- Namirnice nemojte nikada rezati izravno na nastavku za pečenje i brzu pripremu.
- Vrući nastavak nemojte stavljati pod vodu ili na krhku površinu.
- Radi očuvanja kvalitete neprianjajućeg sloja, nemojte dopustiti da se pribor predugo zagrijava prazan.
- Nastavakom za brzu pripremu i pečenje nikada se ne smije rukovati kada je vruć, osim za ručke.
- Nemojte nikada zagrijavati uređaj bez 2 ploča za pečenje ili s gornjim pločom roštilja i nastavkom za brzu pripremu i pečenje.
- Pri prvoj uporabi operite ploče i nastavak, izlijte malo jestivog ulja na pribor za zakusku i pečenje, a zatim ga obrišite upijajućim kuhinjskim ubrusom.
- Pribor za pripremu jela ne stavljajte na površinu uređaja namijenjenu za pečenje.
- Za čišćenje ploča za pečenje i nastavaka za pečenje i brzu pripremu preporučujemo da upotrebljavate spužvu, toplu vodu i tekuće sredstvo za pranje posuđa i da ih zatim temeljito isperete kako biste uklonili ostatke. Temeljito ih osušite papirnatim ubrusom.
- Za čišćenje bilo kojeg dijela roštilja nemojte upotrebljavati metalne abrazivne spužvice, čeličnu vunu ili abrazivna sredstva za čišćenje. Upotrebljavajte samo najlonske ili nemetalne spužvice za čišćenje. U slučaju otežanog čišćenja namočite ploče za pečenje u toplu vodu pomiješanu s tekućim sredstvom za pranje posuđa.
- Nastavak za brzu pripremu i pečenje nije kalup za pečenje i nemojte ga stavljati u pećnicu ili na druge izvore topline, osim u uređaj.
- Nemojte zagrijavati nastavak s uljem ili mašću jer postoji opasnost od zapaljenja.
- Nastavak za brzu pripremu i pečenje nemojte upotrebljavati za postupak tamnjenja.
- Nemojte pripremati jela s uljem ili mašću. Ovaj uređaj nije friteza niti tava za prženje. Stoga je priprema prženih krumpirića, krafni ili drugih jela s uljem ili mašću potpuno isključena.



1. Ako uređaj OptiGrill već radi i ako želite upotrijebiti nastavak za brzu pripremu i pečenje, isključite roštilj iz zidne utičnice i pričekajte da se ohladi najmanje 2 sata.

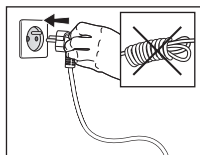
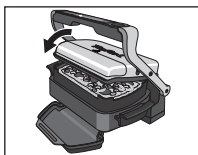
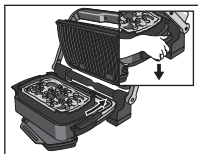


2. Stavite sastojke u nastavak za brzu pripremu i pečenje.

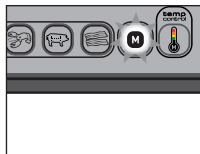
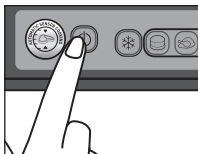


3. Otvorite roštilj, izvadite donju ploču roštilja i zamijenite ih nastavkom.

OPREZ! Vodite računa da gornja ploča roštilja bude pravilno postavljena u uređaj.



4. Zatvorite roštilj i priključite ga na strujno napajanje.



5. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje. Treperit će tiple i , a svjetlosni indikator u boji svijetlit će zeleno . Tipka "M" svijetli stalno kako bi ukazao da je aktiviran ručni način rada.



6. Pritišćite tipku  do dostizanja željene temperature pomoću svjetlosnog indikatora u boji.
 - Svjetlosni indikator u stalnoj zelenoj boji: 85 °C do 110 °C 
 - Svjetlosni indikator u stalnoj žutoj boji: 150 °C do 165 °C 
 - Svjetlosni indikator u stalnoj narančastoj boji: 190 °C do 205 °C 
 - Svjetlosni indikator u stalnoj crvenoj boji: 240 °C do 255 °C 



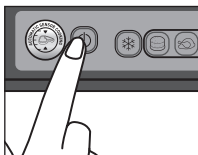
7. Postupak pečenja započnite pritiskom na tipku . Tipke  i  postaju fiksne, a svjetlosni indikator u boji treperi do dostizanja željene temperature.



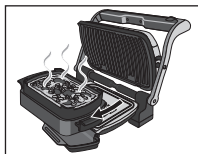
8. Po dostizanju željene temperature roštilj se oglašava zvučnim signalom, a svjetlosni indikator svijetli u stalnoj boji. Zatim započinja postupak pečenja.



9. Tijekom postupka pečenja možete podešavati temperaturu. Za dostizanje željene temperature pritisnite tipku  (istodobno uz svjetlosni indikator u boji).

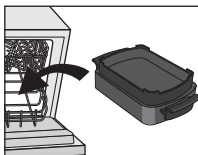
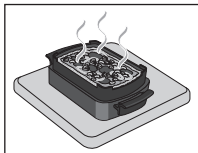


10. Postupak pečenja završite pritiskom na tipku za uključivanje/isključivanje ON/OFF. Kada su sve tipke isključene, roštilj prestaje zagrijavati/peći.



11. Otvorite roštilj i izvadite nastavak za brzu pripremu i pečenje iz roštilja pomoću ručki.

OPREZ! Vruće površine! Preporučujemo uporabu rukavica. Dodatni nastavak je vrlo vruć, stavite ga na površinu postojanu na visoke temperature.



12. Nastavak za brzu pripremu i pečenje može se prati u perilici posuđa.

FR	p. 2 – 5
EN	p. 6 – 9
DE	p. 10 – 13
NL	p. 14 – 17
DA	p. 18 – 21
SV	p. 22 – 25
NO	p. 26 – 29
FI	p. 30 – 33
ES	p. 34 – 37
PT	p. 38 – 41
IT	p. 42 – 45
EL	p. 46 – 49
RU	p. 50 – 53
UK	p. 54 – 57
TR	p. 58 – 61
AR	p. 65 – 62
FA	p. 69 – 66
PL	p. 70 – 73
KO	p. 74 – 77
MS	p. 78 – 81
JP	p. 82 – 85
TH	p. 86 – 89
CN	p. 90 – 93
ZH	p. 94 – 97
KK	p. 98 – 101
CS	p.102 – 105
HU	p.106 – 109
SK	p.110 – 113
RO	p.114 – 117
BG	p.118 – 121
SL	p.122 – 125
HR	p.126 – 129