Tefal®

OptiGrill 4in1

EN
PL
LT
ET
LV
CS
SK
HU
RO
BG
HR
SL
BS
SR
RU
KK
UK







Instructions for use - Instrukcja użytkowania - Naudojimo instrukcija - Kasutusjuhend - Lietošanas instrukcijas - Pokyny k použití - Návod na použitie - Használati útmutató - Instrucțiuni de utilizare - Инструкции за употреба - Upute za uporabu - Navodila za uporabo - Uputstvo za upotrebu - Uputstvo za upotrebu - Инструкция по эксплуатации - Қолдану нұсқаулары - Інструкція з використання

EN Please read the “Use & Safety instructions” booklet carefully before first use.

PL Przed pierwszym użyciem zapoznaj się uważnie z broszurą „Instrukcja obsługi i bezpieczeństwa”.

LT Prieš pirmą kartą naudodami, perskaitykite brošiūrą „Naudojimo ir saugumo instrukcijos“

ET Enne esimest kasutuskorda lugege tähelepanelikult ohutus- ja kasutusjuhendit.

LV Pirms pirmās izmantošanas reizes, lūdzu, uzmanīgi izlasiet brošūru “Ekspluatācijas un drošības noteikumi”.

CS Před prvním použitím si přečtěte příručku „Návod k použití a bezpečnostní pokyny“.

SK Pred prvým použitím si pozorne prečítajte brožúru „Používanie a bezpečnostné pokyny“.

HU Az első használat előtt figyelmesen olvassa el a „Biztonsági és használati utasítások” című kézikönyvet.

RO Citiți cu atenție broșura „Instrucțiuni de utilizare și siguranță” înainte de prima utilizare.

BG Моля, прочетете внимателно книжката „Инструкции за работа и безопасност“ преди първа употреба.

HR Prije prve uporabe pažljivo pročitajte knjižicu „Upute za uporabu i sigurnost”.

SL Pred prvo uporabo natančno preberite “Navodila za uporabo in varnostna navodila”.

BS Prije prve upotrebe pažljivo pročitajte knjižicu “Uputstva za sigurnost i upotrebu”.

SR Pre prvog korišćenja pažljivo pročitajte knjižicu “Uputstva za korišćenje i bezbednost”.

RU Перед первым использованием внимательно ознакомьтесь с брошюрой «Инструкции по эксплуатации и технике безопасности».

KK Бірінші пайдалану алдында «Қауіпсіздік және пайдалану жөніндегі нұсқауларды» оқып шығыңыз.

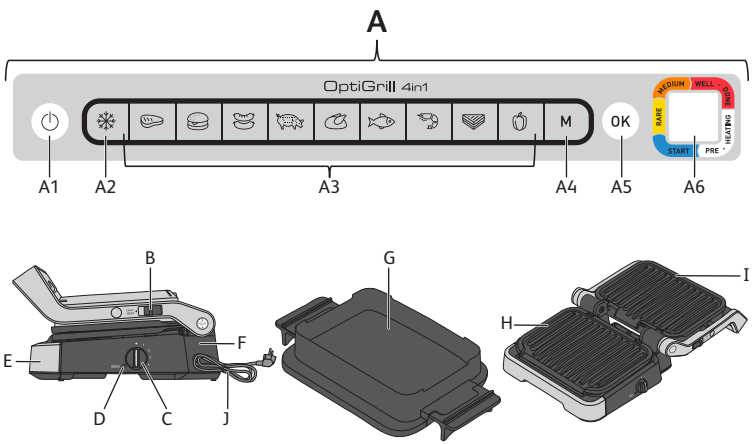
UK Перед першим використанням виробу уважно прочитайте брошуру «Інструкції з використання та техніки безпеки».

TABLE OF CONTENTS

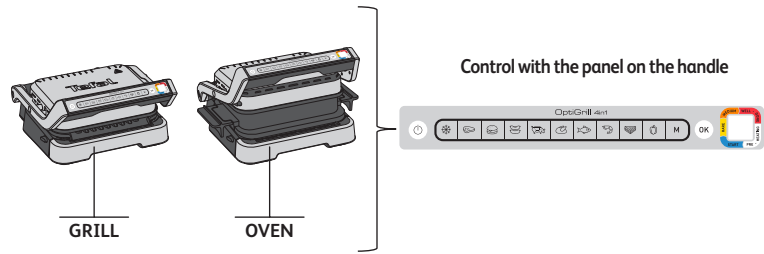
- Product description 4
- Positions and interfaces 5
- Change position 6
- Cooking level indicator 7
- Before first use 8
- 1. Grill position 9
  - a) Using an automatic program 9
  - b) Using the manual mode 12
  - c) Cooking guide 13
- 2. Oven position 14
- 3. Barbecue position 16
- 4. Complete meal position 17
- End of use 18
- Cleaning 19
- Troubleshooting guide 20

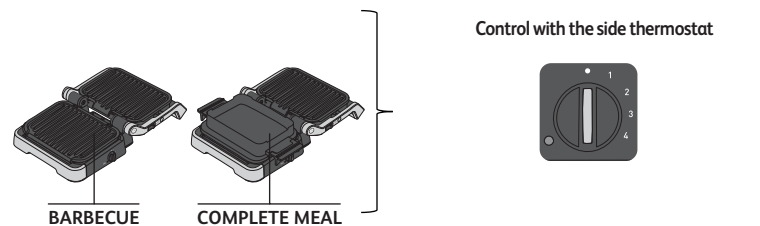
PRODUCT DESCRIPTION

A. Control panel
A1. On/Off button
A2. Frozen food function
A3. 9 automatic cooking programs
A4. Manual mode with 4 temperatures
A5. Confirm selection and start preheating
A6. Cooking level indicator
B. Release latch for barbecue and complete meal positions
C. Side thermostat for barbecue and complete meal positions
D. Indicator light for barbecue and complete meal positions
E. Front drip tray
F. Back drip tray
G. Baking tray
H. Bottom plate
I. Top plate
J. Power cord

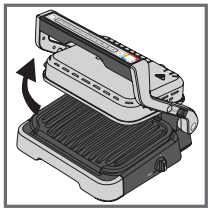


POSITIONS AND INTERFACE



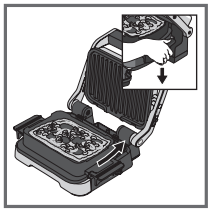


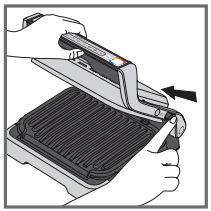
CHANGE POSITION

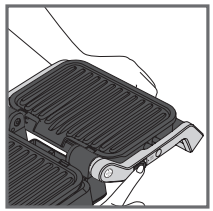




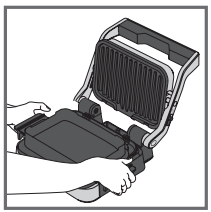
Change to oven position:
Open the grill, remove the lower grill plate and replace with the baking tray.
Caution: The baking tray is placed on the grill without being locked into place.

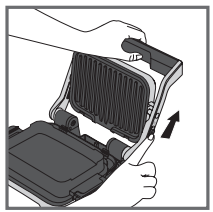




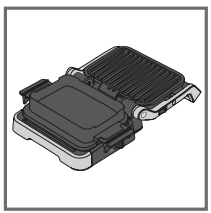


Change to barbecue position:
When opening the grill, hold the latch up and bring the handle to the 180° open barbecue position.





Change to complete meal position:
Plug the baking tray in place of the lower plate, then open the grill to the 180° position following the steps above.



Caution: Check that the thermostat on the side is on • before opening the grill in barbecue or complete meal position. If the thermostat is not on •, the grill will start heating up and will notify you of this with a beep.

COOKING LEVEL INDICATOR

Preheating



Flashing white coloured light: preheating in progress

Steady white coloured light and beeping: ready to cook

Cooking



First cooking level in progress

First cooking level reached

Rare level in progress

Rare level reached

Medium level in progress

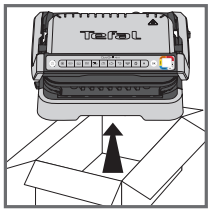
Medium level reached

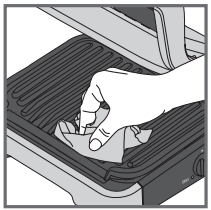
Well-done level in progress

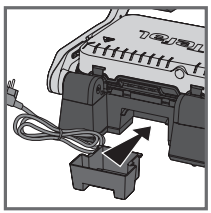
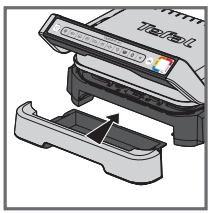
Well-done level reached

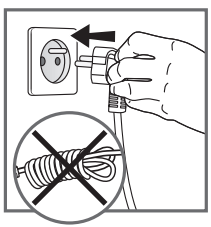
For each automatic program, Optigrill lets you know when your food has reached the desired cooking level. When a cooking level is reached, the grill beeps to notify you.

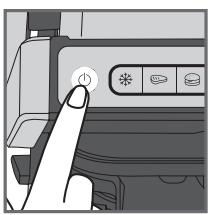
BEFORE FIRST USE


1


2



3


4


5

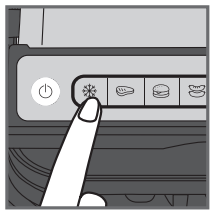
1. Remove all packaging materials, stickers and accessories from the inside and the outside of the appliance. Additional colour ring stickers are provided. You can stick your preferred language on the original colour ring.
2. Before using for the first time, thoroughly clean the plates with warm water and a little dishwashing liquid, rinse and dry thoroughly.
3. Position the removable drip trays at the front and at the back of the appliance.
4. Make sure that the upper and lower plates are correctly positioned in the product. Do not activate preheating without the plates. Connect the appliance to the mains supply (the cable must be completely unwound).
5. Press the on/off button.
   Caution : Make sure there is no food between the plates

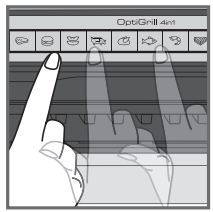
1. GRILL POSITION

A) USING AN AUTOMATIC PROGRAM

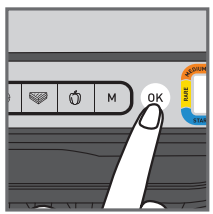
9 automatic programs:
red meat, burger, sausage, pork, chicken, fish, seafood, sandwich, pepper



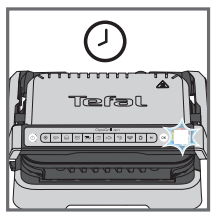

1



2



3

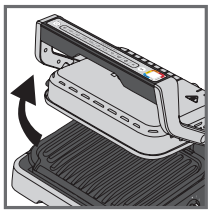


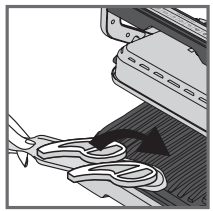
4


5

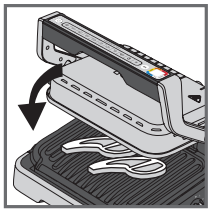
1. If the food you wish to cook is frozen, press the corresponding button.
   This function is only available when cooking with the automatic programs, not in manual mode.
2. Select the appropriate cooking program according to the type of food you wish to cook.
   Tip, especially for meat: The cooking results on the automatic programs may vary depending on origin, cut and quality of the food being cooked, the programs have been set and tested for good quality food.
   Similarly, the thickness of the meat must be taken into account during cooking; you should not cook foods with a thickness greater than 4 cm.
   If you are uncertain about which cooking program to use, please refer to the cooking guide page 13.
3. Press the "**OK**" button: the appliance starts preheating and the cooking level indicator flashes white.
   NB: If you have selected the wrong program, turn off the appliance and repeat the steps.
4. Wait for preheating to be complete.
5. When the level indicator stops flashing white and the grill beeps, the preheating is complete, the grill is ready to cook.
   Comments: At the end of preheating, if the appliance remains closed, the safety system will turn off the appliance after a while.

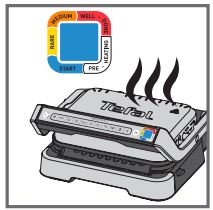
1. GRILL POSITION





6





7

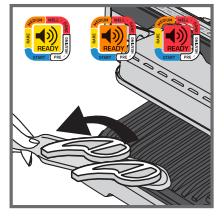


8

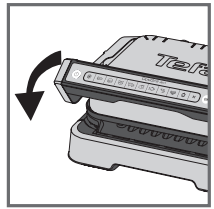
6. Open the grill and place the food on the cooking plate.
   Comments: If the appliance remains open for too long, the safety system will turn off the appliance automatically after a while.
7. Close the appliance to start the cooking cycle. The cooking level indicator turns blue to indicate the cooking is in progress (for the best results, do not open or move your food during the cooking process). The appliance automatically adjusts the cooking cycle (time and temperature) according to the food thickness and quantity.
   Note for very thin pieces of food: Close the appliance, the button **OK** will flash and the indicator will stay steady white until you press **OK**. Press **OK** to ensure the appliance recognizes the food and that the cooking cycle starts.
8. According to the level of cooking, the indicator light changes color. While cooking is in progress, a beep alerts you each time a cooking level is reached. When the indicator light is yellow with a beep, food is rare, orange with a beep, food is medium and red with a beep, food is well done.
   N.B.: If you like your meat very rare, remove the meat when the cooking level indicator reaches steady blue.
   Please note, especially on meat, it is normal that cooking results vary depending on type, quality and origin of food.

1. GRILL POSITION





9



10

9. When the color corresponding to your desired cooking level becomes steady and the beep sounds, open the appliance and remove your food.
   Note : If you want to cook food to different personal tastes, open the grill and remove the food when it has reached the desired level and then close the grill and continue cooking the other food. The program will continue its cooking cycle until it reaches the final level.
10. When finished cooking, remove food and close the appliance. The control panel will light up and set itself to 'choice of program' mode.
    Comment: The security system will turn off automatically after a while if no program selection is made

Keep warm function

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

Cooking a second batch straight away:

Once your first batch of food has finished cooking:

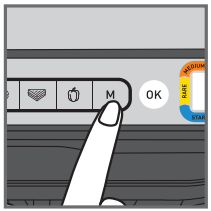
a) Make sure that the appliance is closed, and that no food is remaining inside.
b) Select the cooking program (this step is necessary even if the program is the same as for the foods you have just finished cooking).
c) Press the button " **OK** " to begin preheating. While preheating, the color level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

Important:

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

1. GRILL POSITION

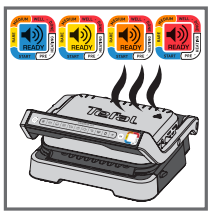
B) USING THE MANUAL MODE

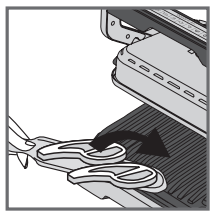


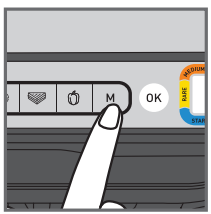
1



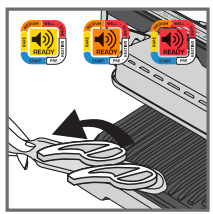
2


3


4



5


6

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

	110-125°C
	180-195°C
	220-235°C
	255-275°C

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

1. GRILL POSITION

C) COOKING GUIDE

EN

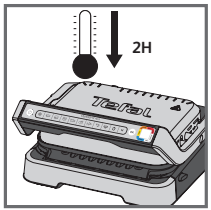
9 AUTOMATIC COOKING PROGRAMS

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

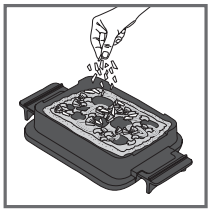
MANUAL MODE IN GRILL POSITION

	180-195°C	220-235°C	255-275°C
POTATOES	■		
ZUCCHINI / SQUASH			■
EGGPLANT		■	
TOMATOES			■
ASPARAGUS			■
MUSHROOMS			■
ONIONS		■	
BROCOLI	■		
BABY CARROTS	■		
FENNEL		■	
SWEET POTATOES	■		
APPLE SLICES		■	
PINEAPPLE		■	
PEACH		■	

2. OVEN POSITION



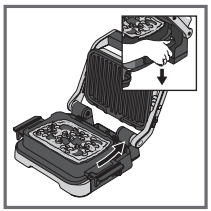
1

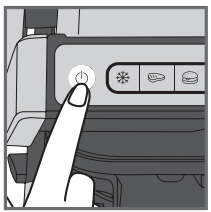


2

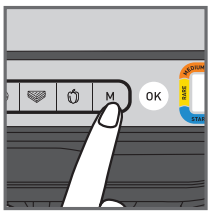


3

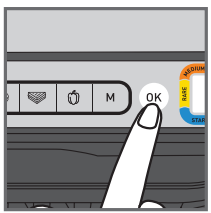




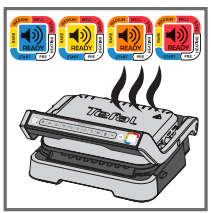
4



5



6



7

1. If your OptiGrill is already on and you want to use the baking tray, unplug the grill and let it cool down for at least 2 hours.
2. Put the ingredients in the baking tray.
3. Open the grill, remove the lower grill plate and replace with your baking tray.
   CAUTION: Be careful that upper grill plate is correctly installed in the appliance.
4. Close the grill and press the On/Off button.
5. Select the manual mode and the cooking temperature by clicking on M several times until the colour matches your desired temperature:

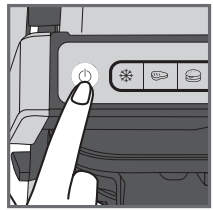
	85-110°C
	150-165°C
	190-205°C
	240-255°C

6. Begin preheating by pressing the **OK** button.
7. When the desired temperature is reached, the grill will beep, and the cooking process will begin.

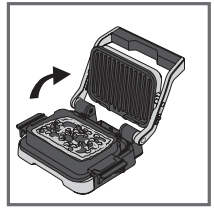
2. OVEN POSITION



8

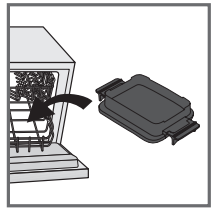


9





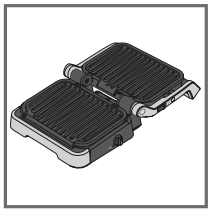
10

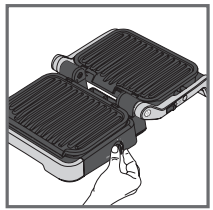


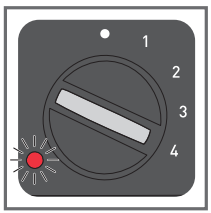
11

8. You can adjust the temperature during the cooking progress.
9. Watch the food cook. When you consider it cooked as desired, end the cooking by pressing the ON/OFF button. All buttons switch off, the grill stops heating/cooking.
10. Open the grill and remove the baking tray from the grill using its handles.
    CAUTION: Hot surfaces, the use of gloves is recommended. The baking tray is hot, make sure to place it on an adapted surface.
11. The baking tray can go in the dishwasher.

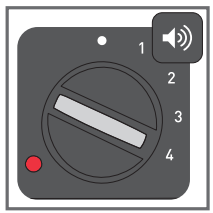
3. BARBECUE POSITION


1


2

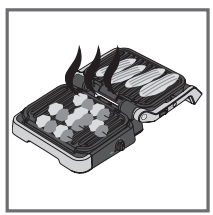


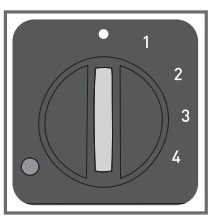
3



4


5


6



7

1. Open the grill in barbecue position. The cooking is managed with the side thermostat.
2. Select the desired temperature setting. The thermostat sets the same cooking temperature for both plates:

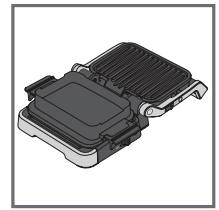
• thermostat off
1: 80-100°C
2: 130-160°C
3: 160-190°C
4: 180-220°C

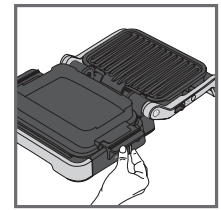
3. The side light indicator flashes red during preheating.
4. When the light indicator becomes steady red and the grill beeps, the grill is ready to use.
5. Add food on the grill.
6. Watch the food cook and remove it once it is done.
7. Turn off the appliance by setting the thermostat to •.

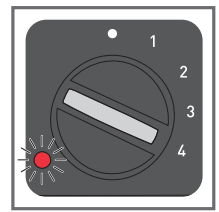
Comments:

– You can change the temperature during cooking. If it is changed during cooking, the grill will adjust the temperature to the new setting.
– If you cook food on one plate only, use the top one.

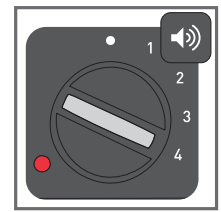
4. COMPLETE MEAL POSITION


1

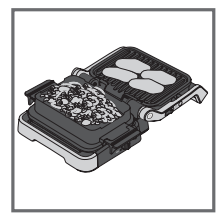

2



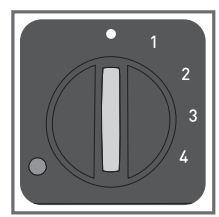
3



4


5


6



7

1. Put the grill in complete meal position. The cooking is managed with the side thermostat.
2. Select the desired temperature setting. The thermostat controls the cooking temperature for both plates.

• thermostat off
1: 80-100°C
2: 130-160°C
3: 160-190°C
4: 180-220°C

3. The side light indicator flashes red during preheating.
4. When the light indicator becomes steady red and the grill beeps, the grill is ready to use.
5. Add food on the grill and in the baking tray.
6. Watch the food cook and remove it once it is done.
7. Turn off the appliance by setting the thermostat to •.

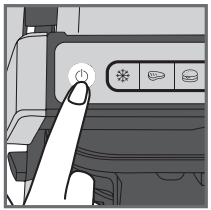
Comment:

– You can change the temperature during cooking. If it is changed during cooking, the grill will adjust the temperature to the new setting.

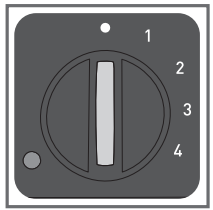
Tips:

If your side dish takes longer to cook than what you're grilling, you can also start cooking in oven position. If you are doing this, please refer to page 14 and follow steps 1 to 7. When the food is cooked as desired, open your grill in barbecue position. The grill automatically switches to the thermostat on the side. Choose the desired temperature setting using the thermostat. When the grill plate has preheated, put the food on it.

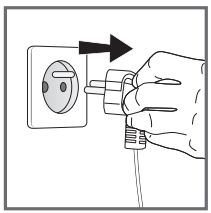
END OF USE



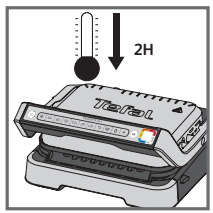
1



1. Turn off the appliance:
   - Press the on/off button on the handle in grill/oven positions.
   - Set the side thermostat to • in barbecue/ complete meal positions.
2. Unplug the appliance from outlet.
3. Allow to cool for at least 2 hours. To avoid accidental burns, allow grill to cool thoroughly before cleaning.

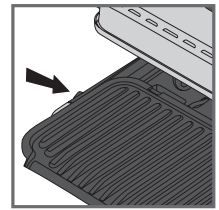


2

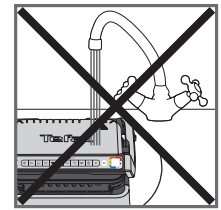


3

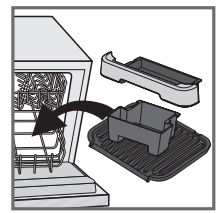
CLEANING



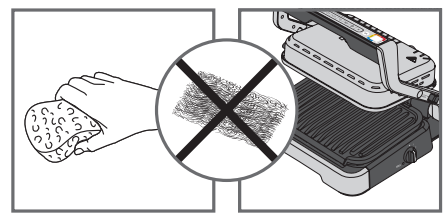
1



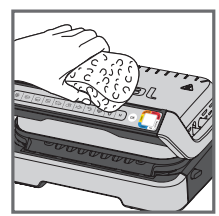
2



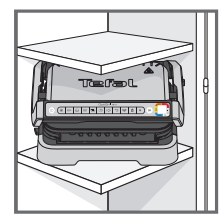
3



4



5



6

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

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

Troubleshooting guide

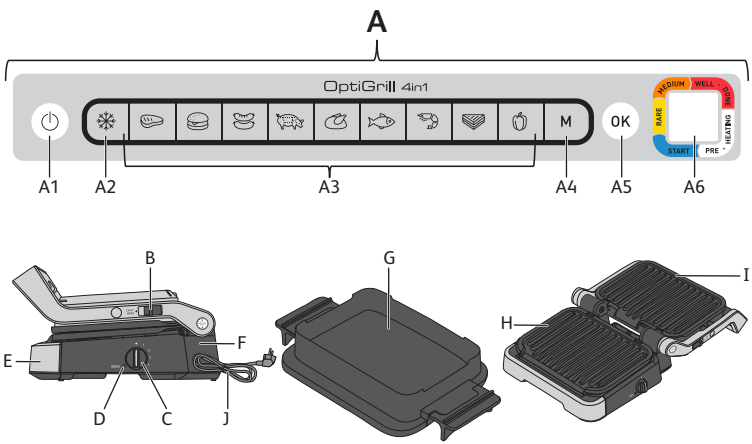
Problem	Cause	Solution
Button M blinking + Indicator light solid blue + Button OK blinking	• Switching on the appliance or starting an automatic cooking cycle with food and without plates preheating (manual mode is automatically activated).	• 2 possible options: – Choose the temperature setting by pressing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

SPIS TREŚCI

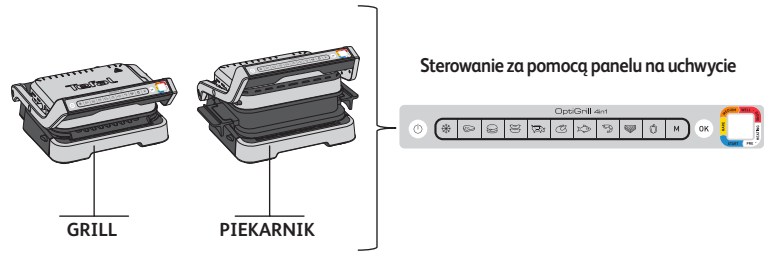
- Opis produktu 22
- Pozycje i interfejsy 23
- Zmiana pozycji 24
- Wskaźnik poziomu upieczenia 25
- Przed pierwszym użyciem 26
- 1. Pozycja grilla 27
  - a) Korzystanie z programu automatycznego 27
  - b) Korzystanie z trybu ręcznego 30
  - c) Wskazówki dotyczące pieczenia 31
- 2. Pozycja piekarnika 32
- 3. Pozycja barbecue 34
- 4. Pozycja gotowego posiłku 35
- Koniec użycia 36
- Czyszczenie 37
- Przewodnik poz rozwiązywaniu problemów 38

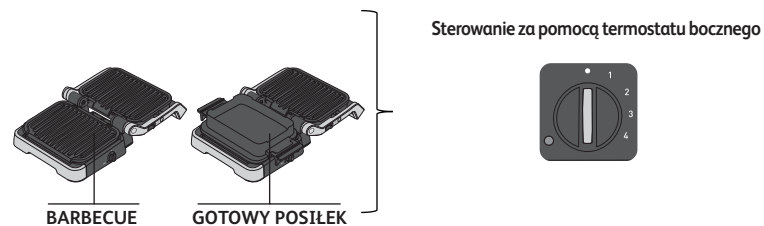
OPIS PRODUKTU

A. Panel kontrolny
A1. Przycisk Wł./Wył.
A2. Funkcja pieczenia zamrożonej żywności
A3. Automatyczne programy pieczenia
A4. Tryb ręczny z 4 temperaturami
A5. Zatwierdź wybór i rozpocznij podgrzewanie wstępne
A6. Wskaźnik poziomu upieczenia
B. Zatrzask zwalniający do trybu barbecue i pozycji gotowego posiłku
C. Termostat boczny do trybu barbecue i gotowego posiłku
D. Wskaźnik pozycji grilla i gotowego posiłku
E. Przednia blacha ociekowa
F. Tylna blacha ociekowa
G. Blacha do pieczenia
H. Płyta dolna
I. Płyta górna
J. Przewód zasilający



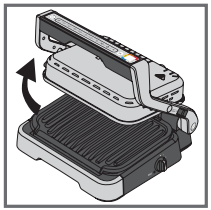
POZYCJE I INTERFEJSY





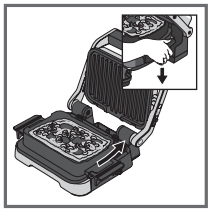
PL

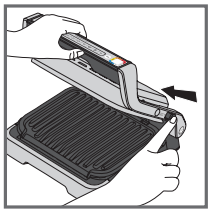
ZMIANA POZYCJI

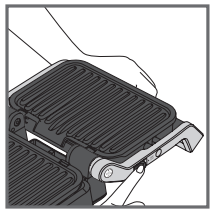




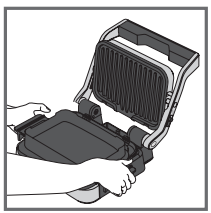
Zmiana na pozycję piekarnika:
Otwórz grill, wyjmij dolną płytę grilla i zastąp ją blachą do pieczenia
Uwaga: Blachę do pieczenia umieszcza się na grillu bez blokowania jej w miejscu.

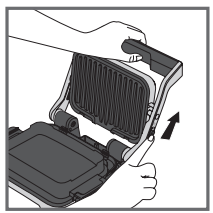




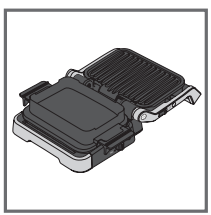


Zmiana na pozycję grillowania:
Podczas otwierania grilla trzymaj zatrzask w górze i ustaw uchwyt w pozycji otwartej pod kątem 180°.





Zmiana na pozycję gotowego posiłku:
Włóż blachę do pieczenia w miejscu dolnej płyty, a następnie otwórz grill do pozycji pod kątem 180°, wykonując powyższe czynności.



Uwaga: Sprawdź, czy termostat z boku jest włączony • przed otwarciem grilla w pozycji grillowania lub gotowego posiłku. Jeśli termostat nie jest włączony • grill rozpocznie podgrzewanie i poinformuje o tym fakcie sygnałem dźwiękowym.

WSKAŹNIK POZIOMU UPIECZENIA

Podgrzewanie wstępne



Migające, białe światło: trwa podgrzewanie wstępne

Ciągłe, białe światło i sygnał dźwiękowy: gotowe do pieczenia

Pieczenie



Pierwszy poziom pieczenia w toku

Osiągnięto pierwszy poziom pieczenia

Poziom „Krwiste" w toku

Osiągnięto poziom „Krwiste"

Poziom „Średnio wypieczone" w toku

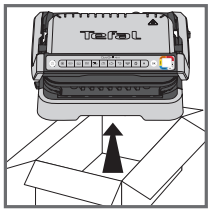
Osiągnięto poziom „Średnio wypieczone"

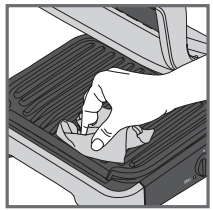
Poziom „Dobrze wypieczone" w toku

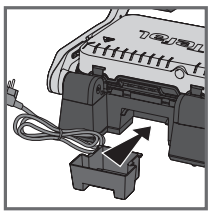
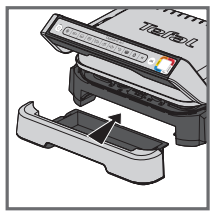
Osiągnięto poziom „Dobrze wypieczone"

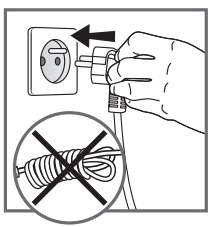
W przypadku każdego programu automatycznego urządzenie OptiGrill informuje o osiągnięciu wymaganego poziomu upieczenia. Po osiągnięciu poziomu upieczenia kolorowy wskaźnik świeci światłem ciągłym, a grill emituje sygnał dźwiękowy informujący o tym użytkownika.

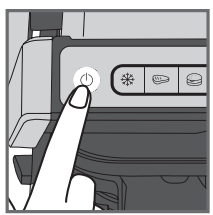
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM


1


2



3


4


5

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

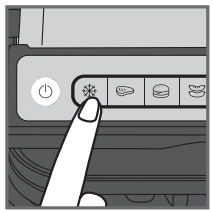
1. POZYCJA GRILLA

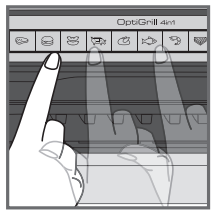
A) KORZYSTANIE Z PROGRAMU AUTOMATYCZNEGO

PL

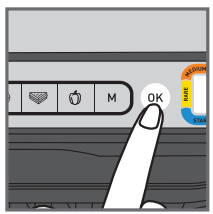
9 programów automatycznych: czerwone mięso, burger, kiełbasa, wieprzowina, kurczak, ryby, owoce morza, kanapki, papryka



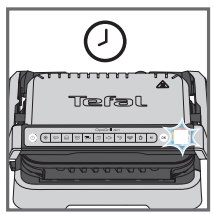

1



2



3

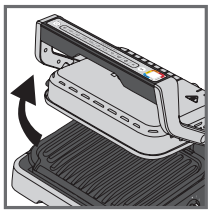


4

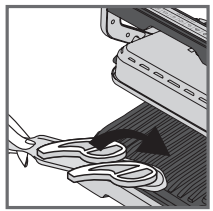

5

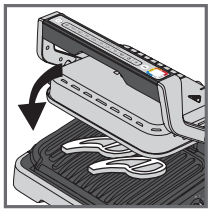
1. Jeśli produkt spożywczy, który chcesz upiec, jest zamrożony, naciśnij odpowiedni przycisk. Funkcja jest dostępna tylko w przypadku pieczenia z użyciem programów automatycznych, nie zaś w trybie ręcznym.
2. Wybierz odpowiedni program pieczenia w zależności od rodzaju potrawy, którą chcesz przygotować.
   Porada dotycząca mięsa: Wyniki pieczenia z użyciem programów automatycznych mogą się różnić w zależności od pochodzenia, krojenia i jakości pieczonego jedzenia. Nasze programy zostały ustawione i przetestowane pod kątem dobrej jakości żywności.
   Dlatego podczas pieczenia należy uwzględnić grubość mięsa oraz nie należy przygotowywać żywności o grubości większej niż 4 cm.
   W razie wątpliwości dotyczących programu pieczenia należy zapoznać się ze stroną 31 podręcznika pieczenia.
3. Naciśnij przycisk **„OK”**: urządzenie rozpocznie podgrzewanie wstępne, a wskaźnik poziomu pieczenia zacznie migać na biało.
   UWAGA: W przypadku wybrania nieprawidłowego programu, wyłącz urządzenie i powtórz czynności.
4. Poczekaj na zakończenie podgrzewania wstępnego.
5. Gdy wskaźnik poziomu przestanie migać na biało, a grill wyemituje sygnał dźwiękowy, oznacza to, że podgrzewanie wstępne zakończyło się, a grill jest gotowy do pieczenia.
   Komentarze: Jeśli po zakończeniu podgrzewania urządzenie pozostanie zamknięte, system bezpieczeństwa po chwili je wyłączy.

1. POZYCJA GRILLA

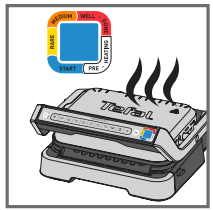


6





7

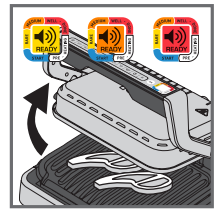


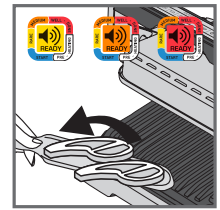


8

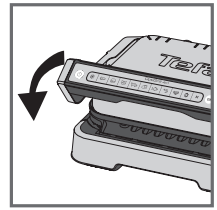
6. Otwórz grill i umieść jedzenie na płycie do pieczenia.
   Komentarze: Jeśli urządzenie pozostanie otwarte przez zbyt długi czas, system bezpieczeństwa po chwili wyłączy je automatycznie.
7. Zamknij urządzenie, aby rozpocząć cykl pieczenia. Wskaźnik poziomu pieczenia zmieni kolor na niebieski, sygnalizując, że pieczenie jest w toku (aby uzyskać najlepsze rezultaty, nie należy otwierać ani przesuwać jedzenia podczas pieczenia). Urządzenie automatycznie dostosowuje cykl pieczenia (czas i temperaturę) do grubości i ilości produktu spożywczego.
   Uwaga dotycząca bardzo cienkich kawałków żywności: Po zamknięciu urządzenia przycisk **OK** zacznie migać, a wskaźnik będzie świecić na biało w sposób ciągły aż do naciśnięcia przycisku **OK**. Naciśnij przycisk **OK**, aby upewnić się, że urządzenie rozpozna żywność i rozpocznie się cykl pieczenia.
8. Wskaźnik zmienia kolor w zależności od poziomu pieczenia. Po osiągnięciu danego poziomu pieczenia pojawia się sygnał dźwiękowy. Żółty wskaźnik i sygnał dźwiękowy oznacza, że jedzenie jest krwiste, pomarańczowy wskaźnik i sygnał dźwiękowy: jedzenie jest średnio wypieczone, natomiast czerwony wskaźnik i sygnał dźwiękowy: jedzenie jest dobrze wypieczone
   UWAGA: Jeśli lubisz bardzo krwiste mięso, zdejmij je, gdy wskaźnik poziomu upieczenia zacznie świecić na niebiesko w sposób ciągły. Szczególnie w przypadku mięsa należy pamiętać, że rezultaty pieczenia różnią się w zależności od rodzaju, jakości i pochodzenia żywności.

1. POZYCJA GRILLA





9



10

9. Gdy kolorowy wskaźnik odpowiadający wybranemu poziomowi pieczenia zacznie świecić światłem ciągłym i pojawi się sygnał dźwiękowy, otwórz urządzenie i wyjmij jedzenie.
   Uwaga: Jeśli chcesz upiec jedzenie według osobistych upodobań, otwórz grill i wyjmij je, gdy osiągnie wymagany poziom, a następnie zamknij grill i kontynuuj pieczenie pozostałych produktów. Program będzie kontynuował cykl pieczenia do momentu osiągnięcia końcowego poziomu.
10. Po zakończeniu pieczenia wyjmij jedzenie i zamknij urządzenie. Panel sterowania zaświeci się przejdzie w tryb „wyboru pieczenia".
    Komentarz: Jeśli nie zostanie wybrany żaden program, po chwili system zabezpieczeń wyłączy się automatycznie.

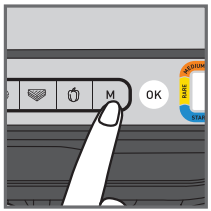
Funkcja utrzymywania ciepła
Po osiągnięciu czerwonego poziomu pieczenie zostanie zakończone, urządzenie automatycznie włączy funkcję utrzymywania ciepła, wskaźnik zaświeci się na czerwono, a urządzenie będzie emitować sygnał dźwiękowy co 20 sekund. Jeśli na grillu pozostanie żywność, będzie ona nadal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

Bezpośrednie pieczenie drugiej partii:
Po zakończeniu pieczenia pierwszej partii żywności:
a) Upewnij się, że urządzenie jest zamknięte i że w środku nie pozostały żadne produkty żywnościowe.
b) Wybierz program pieczenia (krok ten jest niezbędny nawet w przypadku program ukończonego pieczenia), tak sam, jak w przypadku produktów, które właśnie
c) Naciśnij przycisk **„OK"**, aby rozpocząć podgrzewanie wstępne. Podczas podgrzewania kolorowy wskaźnik poziomu będzie migał na biało.
d) Po zakończeniu podgrzewania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a wskaźnik będzie świecić na biało w sposób ciągły.
e) Po zakończeniu podgrzewania urządzenie jest gotowe do użycia. Otwórz grill i umieść jedzenie w urządzeniu.

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

1. POZYCJA GRILLA

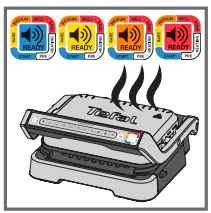
B) KORZYSTANIE Z TRYBU RĘCZNEGO

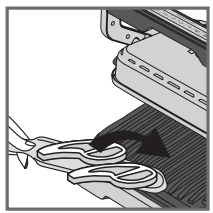


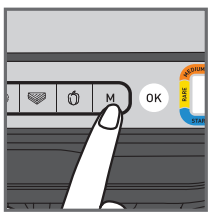
1



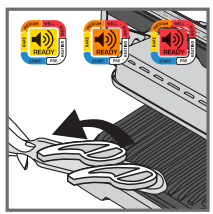
2


3


4



5


6

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

	110-125°C
	180-195°C
	220-235°C
	255-275°C

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

1. POZYCJA GRILLA

C) WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA

PL

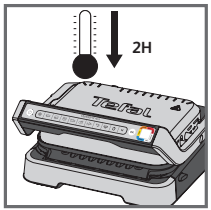
9 AUTOMATYCZNYCH PROGRAMÓW PIECZENIA

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

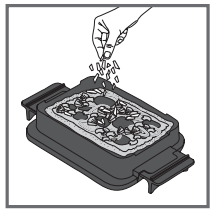
TRYB RĘCZNY W POZYCJA GRILLA

	180-195°C	220-235°C	255-275°C
ZIEMNIAKI	■		
CUKINIA / KABACZEK			■
BAKŁAŻAN		■	
POMIDORY			■
SZPARAGI			■
GRZYBY			■
CEBULA		■	
BROKUŁ	■		
MAŁE MARCZEWKI	■		
KOPER WŁOSKI		■	
BATATY	■		
PLASTRY JABŁKA		■	
ANANAS		■	
BRZOSKWINIA		■	

2. POZYCJA PIEKARNIKA



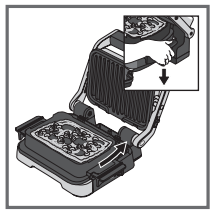
1

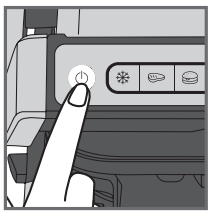


2

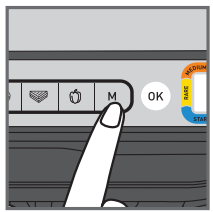


3

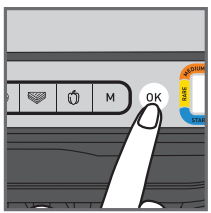




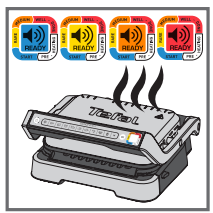
4



5



6



7

1. Jeśli Twój OptiGrill jest już włączony i chcesz użyć płyt do pieczenia, odłącz grill z zasilania i poczekaj co najmniej 2 godziny, aż ostygnie.
2. Umieść składniki w blasze do pieczenia
3. Otwórz grill, wyjmij dolną płytę grilla i zastąp ją blachą do pieczenia
   UWAGA: Upewnij się, że górna płyta grilla jest prawidłowo zainstalowana w urządzeniu.
4. Zamknij grill i naciśnij przycisk Wł./Wył.
5. Wybierz tryb ręczny i temperaturę pieczenia, klikając kilkakrotnie przycisk M, aż kolor będzie odpowiadał wymaganej temperaturze:

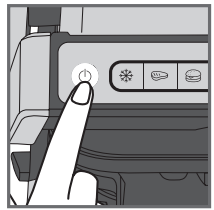
	85-110°C
	150-165°C
	190-205°C
	240-255°C

6. Rozpocznij podgrzewanie wstępne, naciskając przycisk OK.
7. Po osiągnięciu wymaganej temperatury grill wyemituje sygnał dźwiękowy i rozpocznie się proces pieczenia.

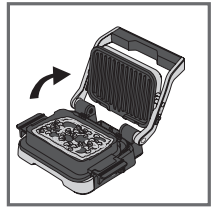
2. POZYCJA PIEKARNIKA

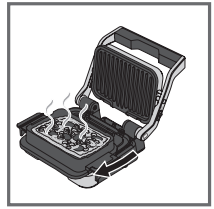


8

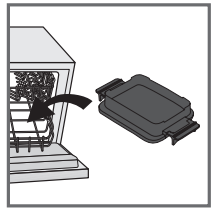


9





10

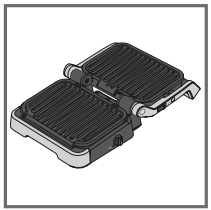


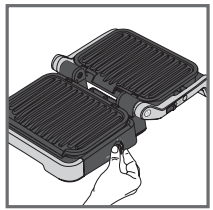
11

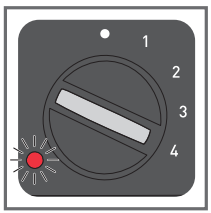
8. Temperaturę można regulować podczas pieczenia.
9. Obserwuj proces pieczenia żywności. Jeśli uważasz, że żywność jest gotowa, naciśnij przycisk Wł./Wył. Gdy wszystkie przyciski są wyłączone, grill zatrzymuje podgrzewanie/pieczenie.
10. Otwórz grill i wyjmij blachę do pieczenia za pomocą uchwytów.
    UWAGA: Gorące powierzchnie, zaleca się stosowanie rękawic. Blacha do pieczenia jest gorąca i należy ją umieścić na odpowiedniej powierzchni.
11. Blachę do pieczenia można myć w zmywarce.

PL

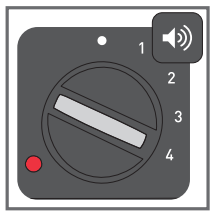
3. POZYCJA BARBECUE


1


2

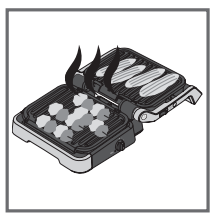


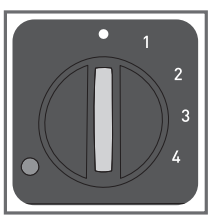
3



4


5


6



7

1. Otwórz grill w pozycji grillowania. Pieczenie odbywa się za pomocą termostatu bocznego.
2. Wybierz wymagane ustawienie temperatury. Termostat ustawia taką samą temperaturę pieczenia dla obu płyt:

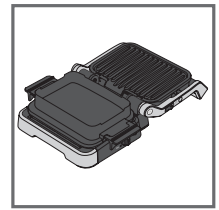
• Termostat wyłączony
1: 80-100˚C
2: 130-160˚C
3: 160-190˚C
4: 180-220˚C

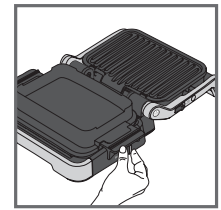
3. Podczas podgrzewania wskaźnik boczny miga na czerwono.
4. Gdy wskaźnik świeci na czerwono, a grill emituje sygnał dźwiękowy, grill jest gotowy do użycia.
5. Umieść jedzenie na grillu.
6. Obserwuj proces pieczenia żywności i usuń ją po zakończeniu pieczenia.
7. Wyłącz urządzenie, ustawiając termostat w pozycji •.

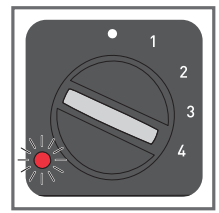
Komentarze:

– Temperaturę można zmienić podczas pieczenia. W takim przypadku grill dostosuje temperaturę do nowego ustawienia.
– Jeśli pieczesz jedzenie tylko na jednej blasze, używaj górnej blachy

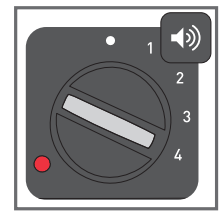
4. POZYCJA GOTOWEGO POSIŁKU


1

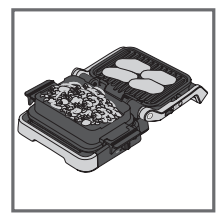

2



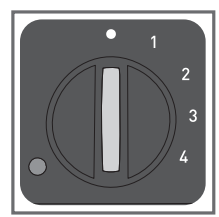
3



4


5


6



7

1. Ustaw grill w pozycji gotowego posiłku. Pieczenie odbywa się za pomocą termostatu bocznego.
2. Wybierz wymagane ustawienie temperatury. Termostat reguluje temperaturę pieczenia dla obu blach.

• Termostat wyłączony
1: 80-100˚C
2: 130-160˚C
3: 160-190˚C
4: 180-220˚C

3. Podczas podgrzewania wskaźnik boczny miga na czerwono.
4. Gdy wskaźnik świeci na czerwono, a grill emituje sygnał dźwiękowy, grill jest gotowy do użycia.
5. Umieść jedzenie na blasze do pieczenia.
6. Obserwuj proces pieczenia żywności i usuń ją po zakończeniu pieczenia.
7. Wyłącz urządzenie, ustawiając termostat w pozycji •.

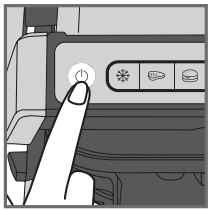
Komentarz:

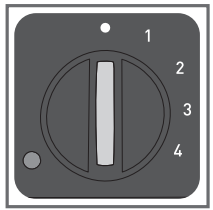
– Temperaturę można zmienić podczas pieczenia. W takim przypadku grill dostosuje temperaturę do nowego ustawienia.

Wskazówki:

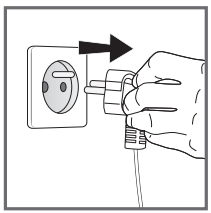
Jeśli dodatki wymagają dalszego pieczenia, możesz włączyć pieczenie w pozycji piekarnika. Zapoznaj się ze stroną 32 i wykonaj kroki od 1 do 7. Po upieczeniu potrawy otwórz grill w pozycji gotowego posiłku. Grill automatycznie przełączy się na termostat boczny. Wybierz wymagane ustawienie temperatury za pomocą termostatu. Po nagrzaniu blachy do pieczenia umieść na niej jedzenie.

KONIEC UŻYCIA

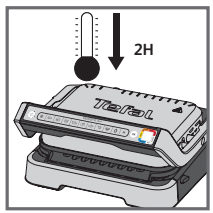




1



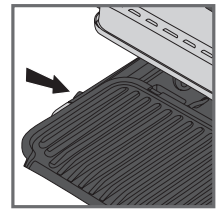
2



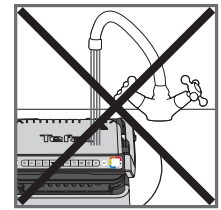
3

1. Wyłącz urządzenie:
   - Naciśnij wyłącznik na uchwycie w pozycji grilla/piekarnika.
   - Ustaw termostat boczny • w pozycji barbecue/gotowego posiłku.
2. Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.
3. Pozostaw do ostygnięcia na co najmniej 2 godziny. Aby uniknąć poparzeń, przed rozpoczęciem czyszczenia poczekaj, aż grill dokładnie ostygnie.

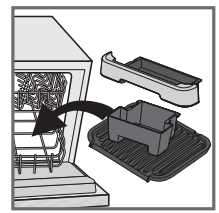
CZYSZCZENIE



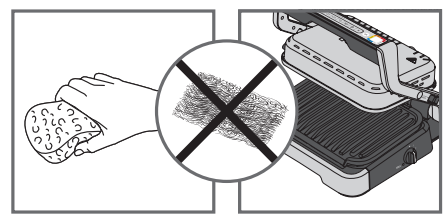
1



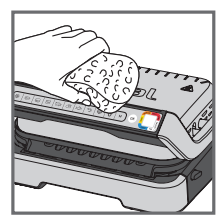
2



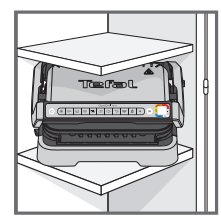
3



4



5



6

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

Wszelkie naprawy muszą być przeprowadzane przez upoważnionego przedstawiciela serwisu.

Rozwiązywanie problemów

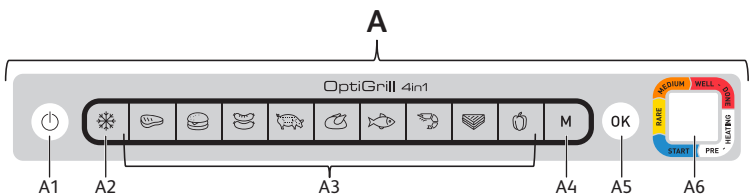
Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Przycisk M miga + Wskaźnik świetlny niebieski – światło stałe + Przycisk OK miga	• Włączenie urządzenia lub rozpoczęcie automatycznego cyklu pieczenia z produktami spożywczymi i bez wstępnego nagrzewania płytek (zostaje automatycznie aktywowany tryb ręczny).	• 2 możliwe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

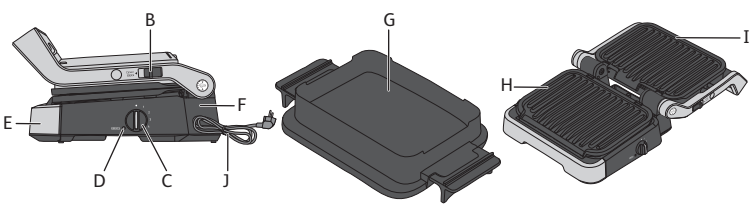
TURINYS

- Gaminio aprašymas 40
- Padėtys ir sąsajos 41
- Padėties keitimas 42
- Kepimo lygio indikatorius 43
- Prieš naudojant pirmą kartą 44
- 1. Keptuvo padėtis 45
  - a) Automatinės programos naudojimas 45
  - b) Rankinio režimo naudojimas 48
  - c) Kepimo vadovas 49
- 2. Orkaitės padėtis 50
- 3. Kepsninės padėtis 52
- 4. Viso patiekalo padėtis 53
- Naudojimo pabaiga 54
- Valymas 55
- Trikčių nustatymo ir šalinimo vadovas 56

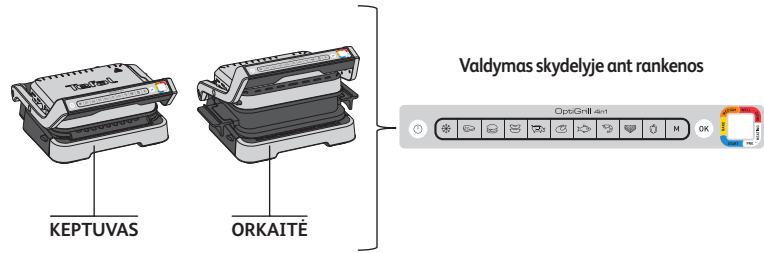
GAMINIO APRAŠYMAS

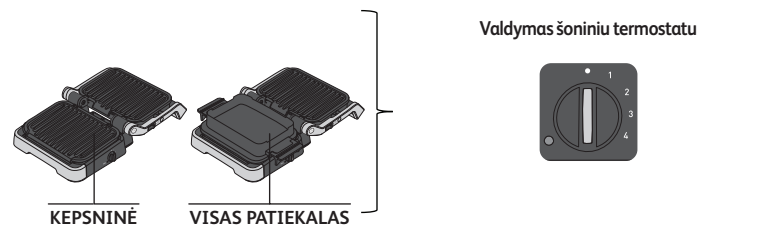
A. Valdymo skydelis
A1. Įjungimo / išjungimo mygtukas
A2. Šaldyto maisto funkcija
A3. 9 Automatinės kepimo programos
A4. Rankinis režimas su 4 temperatūros nustatymais
A5. Patvirtinti pasirinkimą ir įjungti įkaitinimą
A6. Kepimo lygio indikatorius
B. Kepsninės ir viso patiekalo padėčių užraktas
C. Kepsninės ir viso patiekalo padėčių šoninis termostatas
D. Kepsninės ir viso patiekalo padėčių indikatoriaus lemputė
E. Priekinis riebalų surinkimo padėklas
F. Galinis riebalų surinkimo padėklas
G. Kepimo dėklas
H. Apatinė plokštė
I. Viršutinė plokštė
J. Maitinimo laidas





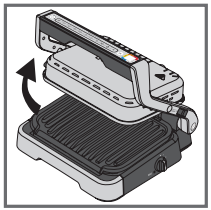
PADĖTYS IR SĄSAJOS





LT

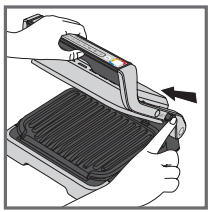
PADĖTIES KEITIMAS

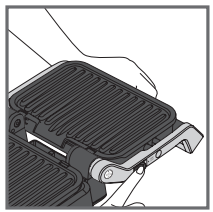




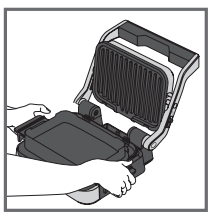
Norėdami pasirinkti orkaitės padėtį: atidarykite keptuvą, išimkite apatinę keptuvo plokštę ir vietoje jos įdėkite kepimo dėklą.
Dėmesio. Ant keptuvo dedamas kepimo dėklas neužfiksuojamas.

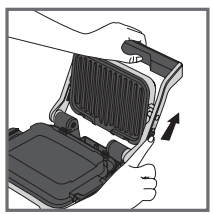




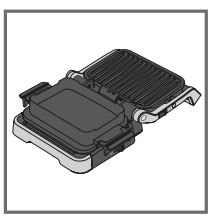


Norėdami pasirinkti kepsninės padėtį: atidarydami keptuvą, laikykite užraktą pakeltą, o rankeną perkelkite į 180° atviros kepsninės padėtį.





Norėdami pasirinkti viso patiekalo padėtį: vietoje apatinės plokštės įdėkite kepimo dėklą, tuomet atidarykite keptuvą 180° kampu, atlikdami pirmiau nurodytus veiksmus.



Dėmesio. Prieš rinkdamiesi kepsninės arba viso patiekalo padėtį patikrinkite, ar šoninis termostatas yra padėtyje •. Jei termostatas nėra padėtyje •, keptuvas pradės kaisti. Apie tai jums bus pranešta pyptelėjimu.

KEPIMO LYGIO INDIKATORIUS

Įkaitinimas



Mirksi balta lemputė: įkaitinama.

Dega balta lemputė ir pasigirsta pyptelėjimas: galima gaminti

Kepimas



Vyksta pirmasis gaminimo etapas

Pirmasis gaminimo etapas užbaigtas

Vyksta „puszalio“ maisto gaminimo etapas

„Puszalio“ maisto gaminimo etapas užbaigtas

Vyksta „vidutiniškai iškepusio“ maisto gaminimo etapas

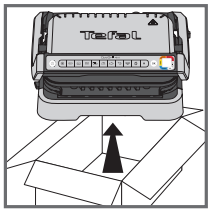
„Vidutiniškai iškepusio“ maisto gaminimo etapas užbaigtas

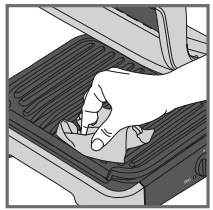
Vyksta „gerai iškepusio“ maisto gaminimo etapas

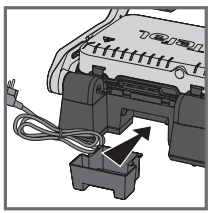
„Gerai iškepusio“ maisto gaminimo etapas užbaigtas

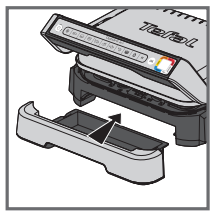
Pasirinkus automatinę programą, „OptiGrill“ praneš jums, kai maistas pasieks norimą kepimo lygį. Užbaigus atitinkamą gaminimo etapą, degs spalvinis indikatorius ir pasigirs pyptelėjimas.

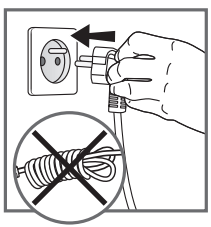
PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

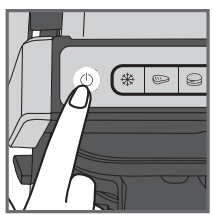

1


2


3




4


5

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

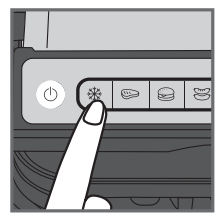
Dėmesio. Įsitikinkite, kad tarp plokštelių nėra maisto.

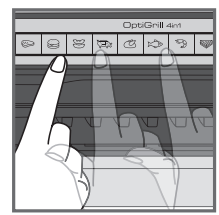
1. KEPTUVO PADĖTIS

A) USING AN AUTOMATIC PROGRAM

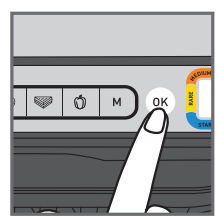
9 automatinės programos:
raudona mėsa, mėsainis, dešrelės, kiauliena, vištiena, žuvis, jūros gėrybės, sumuštinis, paprika



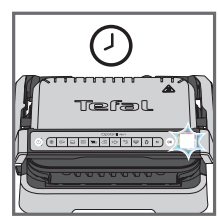

1



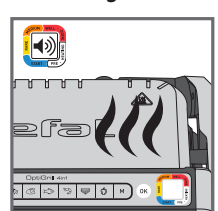
2



3

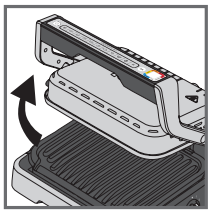


4

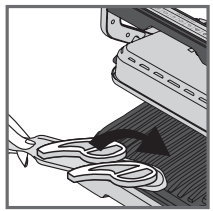

5

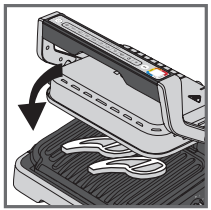
1. Jei maistas, kurį norite gaminti, yra užšaldytas, paspauskite atitinkamą mygtuką. Ši funkcija galima tik naudojant automatines programas, o ne rankiniu režimu.
2. Pagal kepamą maistą pasirinkite atitinkamą kepimo programą.
   Patarimas, ypač tinkamas mėsai. Automatinių programų kepimo rezultatai gali skirtis priklausomai nuo kepamo maisto kilmės, supjaustymo ir kokybės. Programos buvo parengtos ir išbandytos su geros kokybės maistu.
   Taip pat reikia atsižvelgti ir į kepamos mėsos storį; nekepkite storesnio kaip 4 cm maisto.
   Jei nesate tikri, kurią kepimo programą naudoti, žr. kepimo vadovo 49 psl.
3. Paspauskite mygtuką „**OK**“, kad prietaisas pradėtų kaisti. Mirksės baltas kepimo lygio indikatorius.
   Pastaba. Jei pasirinkote netinkamą programą, išjunkite prietaisą ir pakartokite veiksmus.
4. Palaukite, kol pasibaigs įkaitinimo etapas.
5. Jei baltas kepimo lygio indikatorius nebemirksi ir išgirdote pyptelėjimą, vadinasi įkaitinimas baigtas ir keptuvas yra paruoštas naudoti.
   Komentarai. Jei įkaitęs prietaisas per ilgai lieka uždarytas, saugos sistema po kurio laiko jį išjungs.

1. KEPTUVO PADĖTIS

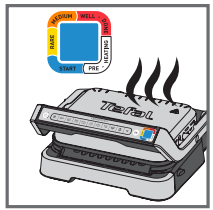


6





7

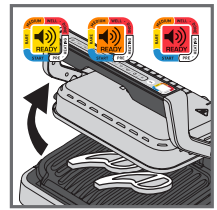


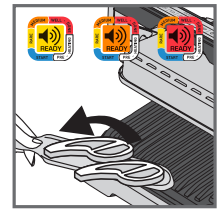


8

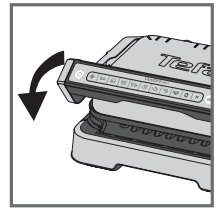
6. Atidarykite keptuvą ir padėkite maistą ant kepimo plokštės.
   Komentaras. Jei prietaisas per ilgai paliekamas atidarytas, saugos sistema po kurio laiko automatiškai išjungs prietaisą.
7. Uždarykite prietaisą, kad prasidėtų kepimo ciklas. Mėlynai degantis kepimo lygio indikatorius nurodo, kad vyksta gaminimas (siekdami geriausių rezultatų, gaminimo metu neatidarykite keptuvo ir nejudinkite maisto).
   Prietaisas automatiškai pritaikys kepimo ciklą (laiką ir temperatūrą) pagal maisto storį ir kiekį.
   Pastaba dėl labai plonų maisto produktų. Uždarius prietaisą mirksės mygtukas „**OK**“, o indikatorius degs balta spalva tol, kol nepaspausite „OK“. Paspaudus „**OK**“ prietaisas atpažįsta maistą ir prasideda kepimo ciklas.
8. Indikatoriaus spalva keisis priklausomai nuo kepimo etapo. Kepant pyptelėjimas praneš jums apie kiekvieną pasibaigusį kepimo etapą. Jei indikatoriaus šviesa yra geltona ir pasigirsta pyptelėjimas, vadinasi jūsų maistas yra pusžalis, oranžinė ir pyptelėjimas – vidutiniškai iškepęs, o jei raudona ir pyptelėjimas – gerai iškepęs.
   Pastaba. Jei mėgstate itin pusžalę mėsą, išimkite ją, kai kepimo lygio indikatorius degs mėlynai.
   Atkreipkite dėmesį, kad, ypač kalbant apie mėsą, kepimo rezultatai skirsis priklausomai nuo maisto produktų rūšies, kokybės ir kilmės.

1. KEPTUVO PADĖTIS





9



10

9. Kai užsidegs pageidaujamo kepimo lygio spalvinis indikatoriaus ir išgirsite pyptelėjimą, atidarykite prietaisą ir išimkite maistą.
   Pastaba. Jei norite gaminti maistą pagal skirtingus asmeninius skonius, galite atidaryti keptuvą ir išimti maistą, kai jis pasieks norimą lygį, o tada uždaryti jį ir toliau gaminkite kitą maistą. Programa tęs gaminimo ciklą, kol pasieks paskutinį lygį.
10. Gaminimui pasibaigus, išimkite maistą ir uždarykite prietaisą. Valdymo skydelis įsižiebs ir persijungs į „programos pasirinkimo“ režimą.
    Komentaras. Jei nebus pasirinkta jokia programa, apsaugos sistema po kurio laiko automatiškai išjungs prietaisą.

LT

Šilumos palaikymo funkcija

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

Kepant antrąją maisto partiją iš karto

Iškepę pirmąją maisto dalį:

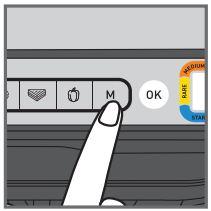
a) Įsitikinkite, kad prietaisas uždarytas ir jame nėra maisto likučių.
b) Pasirinkite kepimo programą (tai padaryti būtina, net jei programa užbaigė maisto gaminimą), tokią pačią kaip prieš tai kepto maisto.
c) Paspauskite mygtuką „**OK**“, kad prietaisas įkaistų. Įkaitinimo metu spalvinis kepimo lygio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

Svarbu.

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

1. KEPTUVO PADĖTIS

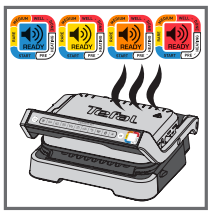
B) RANKINIO REŽIMO NAUDOJIMAS

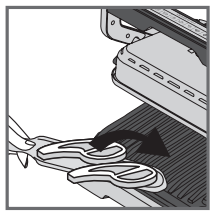


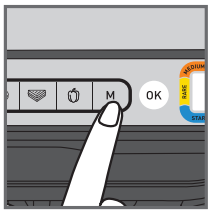
1



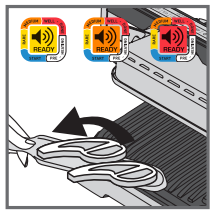
2


3


4



5


6

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

	110-125°C
	180-195°C
	220-235°C
	255-275°C

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

1. KEPTUVO PADĖTIS

C) KEPIMO VADOVAS

LT

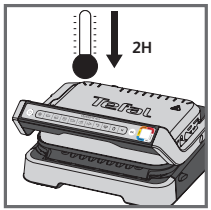
9 AUTOMATINĖS KEPIMO PROGRAMOS

	KEPIMO LYGIO INDIKATORIUS			
JAUTIENA	Labai pusžalė (mėlyna spalva)	Pusžalė	Vidutiniškai iškepusi	Gerai iškepusi
MĖSAINIS	-	Pusžalis	Vidutiniškai iškepęs	Gerai iškepęs
DEŠRELĖS	-	-	-	Gerai iškepusios
KIAULIENA	-	-	-	Gerai iškepusi
VIŠTIENA	-	-	-	Gerai iškepusi
ŽUVIS	-	Vidutiniškai iškepusi	Vidutiniškai-gerai iškepusi	Gerai iškepusi
JŪROS GĖRYBĖS	-	Vidutiniškai iškepusios	Vidutiniškai-gerai iškepusios	Gerai iškepusios
SUMUŠTINIS	-	švelniai apkeptas	Keptas	Traškus
PAPRIKA	-	-	švelniai apkepta	Kepta

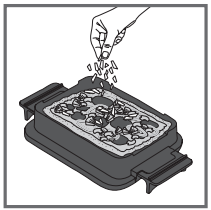
RANKINIS REŽIMAS KEPTUVO PADĖTYJE

	180-195°C	220-235°C	255-275°C
BULVĖS	■		
CUKINIJA / MOLIŪGAS			■
BAKLAŽANAS		■	
POMIDORAI			■
ŠPARAGAI			■
GRYBAI			■
SVOGŪNAI		■	
BROKOLIS	■		
NEDIDELĖS MORKOS	■		
PANKOLIS		■	
SALDŽIOSIOS BULVĖS	■		
OBUOLIŲ GRIEŽINĖLIAI		■	
ANANASAS		■	
PERSIKAS		■	

2. ORKAITĖS PADĖTIS



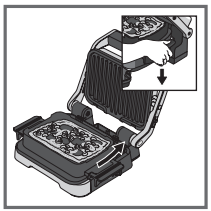
1

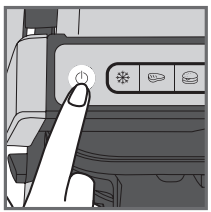


2

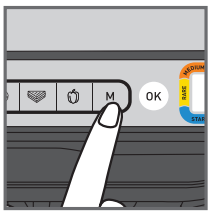


3

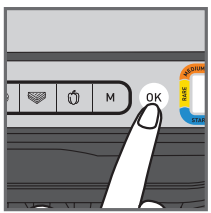




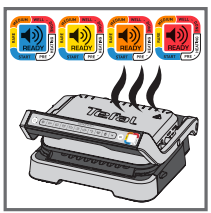
4



5



6



7

1. Jei jūsų „OptiGrill“ jau veikia, o jūs norite naudoti kepimo dėklą, atjunkite keptuvą ir palikite jį atvėsti bent 2 valandoms.
2. Sudėkite ingredientus į kepimo dėklą.
3. Atidarykite keptuvą, išimkite apatinę keptuvo plokštę ir vietoj jos įdėkite kepimo dėklą.
   DĖMESIO. Pasirūpinkite, kad viršutinė keptuvo plokštė būtų tinkamai įdėta į prietaisą.
4. Uždarykite keptuvą ir paspauskite įjungimo (išjungimo) mygtuką.
5. Pasirinkite rankinį režimą ir kepimo temperatūrą kelis kartus spustelėdami „M“, kad spalva atitiktų norimą temperatūrą.

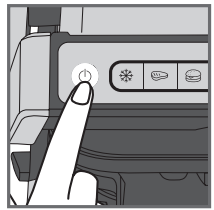
	85-110°C
	150-165°C
	190-205°C
	240-255°C

6. Paspauskite mygtuką „**OK**“, kad prasidėtų įkaitinimas.
7. Kai bus pasiekta pageidaujama temperatūra, keptuvas pyptelės ir prasidės kepimo procesas.

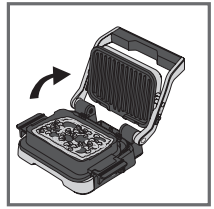
2. ORKAITĖS PADĖTIS

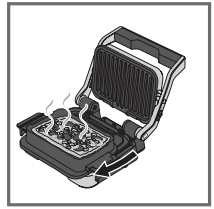


8

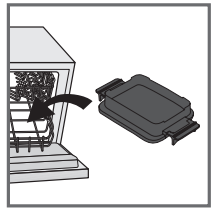


9





10

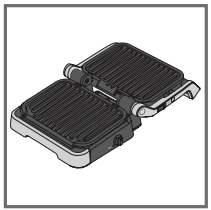


11

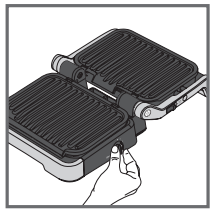
8. Vykstant kepimui galite reguliuoti temperatūrą.
9. Stebėkite maisto ruošimo procesą. Kai maistas bus iškepęs tiek, kiek pageidaujate, užbaikite kepimą paspausdami įjungimo (išjungimo) mygtuką. Taip bus išjungti visi mygtukai, o keptuvas nustos kaitinti (kepti).
10. Atidarykite keptuvą ir išimkite kepimo dėklą laikydami už rankenų.
    DĖMESIO. Karšti paviršiai. Patartina mūvėti pirštines. Kepimo dėklas bus karštas, todėl dėkite jį ant tam pritaikyto paviršiaus.
11. Kepimo dėklą galima dėti į indaplovę.

LT

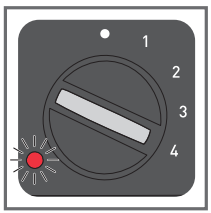
3. KEPSNINĖS PADĖTIS



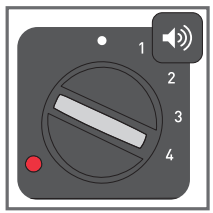
1



2



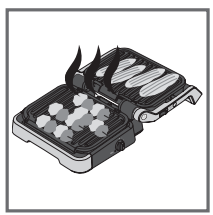
3



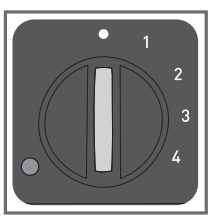
4



5



6



7

1. Atidarykite keptuvą kepsninės padėtyje. Kepimo procesas bus valdomas šoniniu termostatu.
2. Pasirinkite norimą temperatūros nustatymą. Termostatas nustato tokią pačią temperatūrą abiem plokštėms:

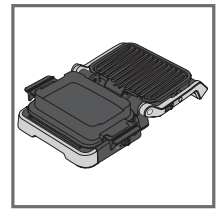
• termostatas išjungtas
1: 80-100˚C
2: 130-160˚C
3: 160-190˚C
4: 180-220˚C

3. Įkaitinimo metu šoninis indikatorius mirksės raudonai.
4. Jei indikatorius nenutrūkstamai dega raudonai ir pasigirsta pyptelėjimas, vadinasi keptuvas yra paruoštas naudoti.
5. Sudėkite maistą ant keptuvo.
6. Stebėkite maisto ruošimo procesą, o kai bus paruoštas, nuimkite maistą.
7. Išjunkite prietaisą nustatydami termostatą į •.

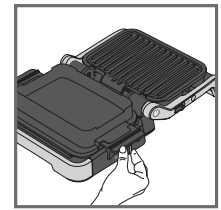
Komentarai.

– Kepimo metu galite pakeisti temperatūrą. Pakeitus ją kepimo metu, keptuvas pritaikys temperatūrą pagal naują nustatymą.
– Jei maistą gaminate tik ant vienos plokštės, naudokite viršutinę.

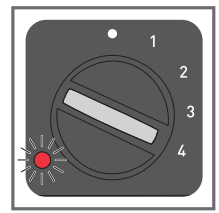
4. VISO PATIEKALO PADĖTIS



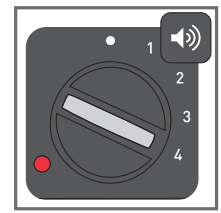
1



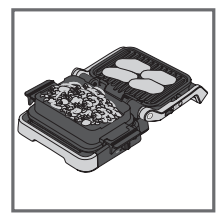
2



3



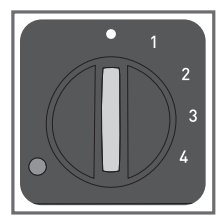
4



5



6



7

1. Keptuvą nustatykite į viso patiekalo padėtį. Kepimo procesas bus valdomas šoniniu termostatu.
2. Pasirinkite norimą temperatūros nustatymą. Termostatu valdoma abiejų plokščių temperatūra.

• termostatas išjungtas
1: 80-100˚C
2: 130-160˚C
3: 160-190˚C
4: 180-220˚C

3. Įkaitinimo metu šoninis indikatorius mirksės raudonai.
4. Jei indikatorius nenutrūkstamai dega raudonai ir pasigirsta pyptelėjimas, vadinasi keptuvas yra paruoštas naudoti.
5. Sudėkite maistą ant keptuvo ir kepimo dėklo.
6. Stebėkite maisto ruošimo procesą, o kai bus paruoštas, nuimkite maistą.
7. Išjunkite prietaisą nustatydami termostatą į •.

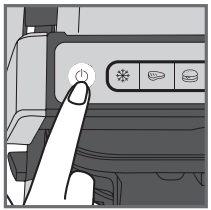
Komentaras.

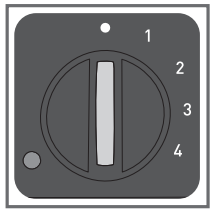
– Kepimo metu galite pakeisti temperatūrą. Pakeitus ją kepimo metu, keptuvas pritaikys temperatūrą pagal naują nustatymą.

Patarimai.

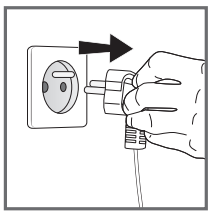
Jei garnyras bus ruošiamas ilgiau nei kepama patiekalo dalis, jūs taip pat galite pradėti gaminti orkaitės padėtyje. Jei tai darysite, žr. 50 psl. ir atlikite 1–7 veiksmus. Kai maistas bus iškepęs tiek, kiek pageidaujate, atidarykite keptuvą viso patiekalo padėtyje. Keptuvas automatiškai persijungs į šoninį termostatą. Termostatu nustatykite norimą temperatūrą. Keptuvo plokštei įkaitus, padėkite ant jos maistą.

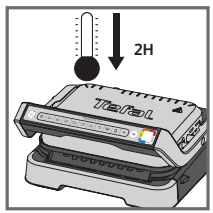
NAUDOJIMO PABAIGA





1

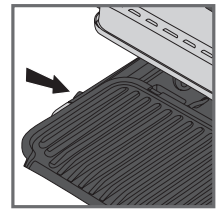


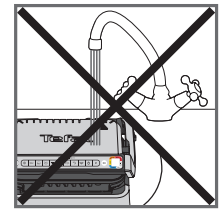


2 3

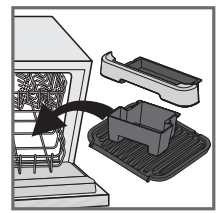
1. Išjunkite prietaisą:
   - keptuvo / orkaitės padėtyje paspauskite ant rankenos įjungimo (išjungimo) mygtuką.
   - Kepsninės / viso patiekalo padėtyje nustatykite šoninį termostatą į •.
2. Atjunkite prietaisą nuo elektros lizdo.
3. Palikite jį bent 2 val., kad atvėstų. Prieš valydami palaukite, kol keptuvas visiškai atvės, kad netyčia nenusidegintumėte.

VALYMAS

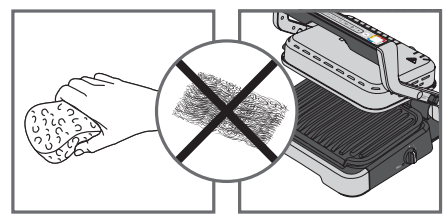




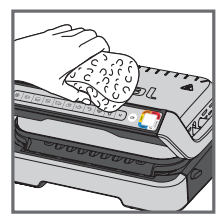
1 2

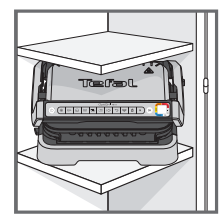


3



4





5 6

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

Bet kokius taisymo darbus turi atlikti įgaliotas techninės priežiūros specialistas.

LT

Gedimų šalinimo gidas

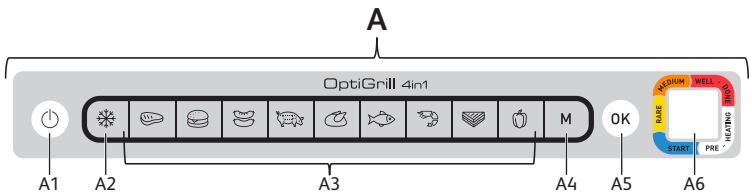
Problema	Priežastis	Sprendimas
Mirksi M mygtukas + Indikatoriaus švieselė ištisaidega mėlyna + Mirksi OK mygtukas	• Prietaisas įjungtas arba pradėtas automatinis kepimo cik las su maistu, kai lėkštės nebuvo iš anksto įkaitintos (automatiškai įjungiamas rankinis režimas).	• 2 galimi pasirinkimai: – Pasirinkite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

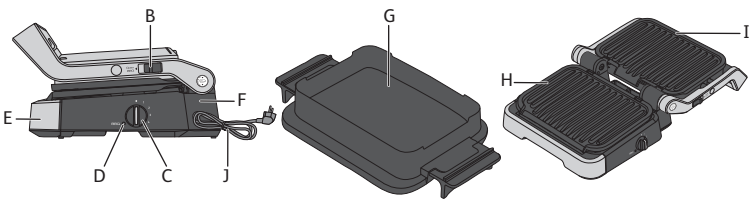
SISUKORD

- Toote kirjeldus 58
- Asendid ja liidesed 59
- Asendi muutmine 60
- Küpsetustaseme indikaator 61
- Enne esimest kasutamist 62
- 1. Grillimisasend 63
  - a) Automaatprogrammi kasutamine 63
  - b) Käsirežiimi kasutamine 66
  - c) Küpsetamisjuhised 77
- 2. Ahjuasend 88
- 3. BBQ-asend 70
- 4. Terve eine asend 71
- Kasutamise lõpetamine 72
- Puhastamine 73
- Tõrkeotsingujuhend 74

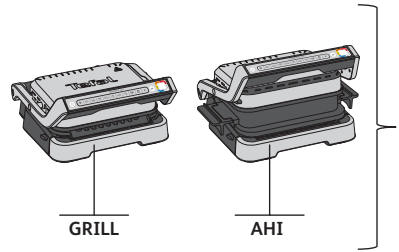
TOOTE KIRJELDUS

A. Juhtpaneel
A1. Toitenupp
A2. Külmutatud toidu funktsioon
A3. Automaatsed küpsetusprogrammid
A4. Nelja temperatuuriga käsirežiim
A5. Valiku kinnitamine ja eelsoojenduse alustamine
A6. Küpsetustaseme indikaator
B. Vabastushoob BBQ- ja terve eine asendi jaoks
C. Külgtermostaat BBQ- ja terve eine asendi jaoks
D. Indikaator BBQ- ja terve eine asendi jaoks
E. Eesmine tilkumisalus
F. Tagumine tilkumisalus
G. Küpsetusalus
H. Alumine plaat
I. Ülemine plaat
J. Toitejuhe



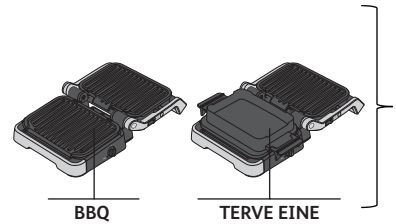


ASENDID JA LIIDESED



Juhtimine käepidemel oleva paneeli abil



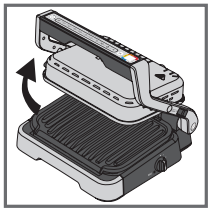


Juhtimine külgtermostaadi abil



ET

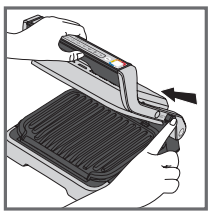
ASENDI MUUTMINE

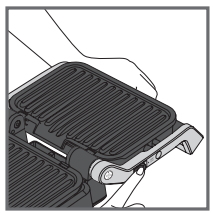




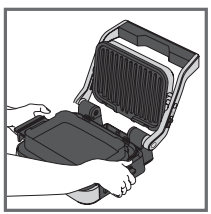
Ahjuasendi valimine.
Avage grill, eemaldage alumine grillplaat ja asendage see küpsetusalusega.
Ettevaatust! Küpsetusalus asetatakse grillile ilma, et see kohale lukustuks.

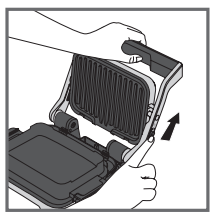




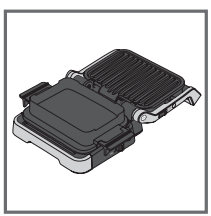


BBQ-asendi valimine.
Grilli avamisel hoidke hooba üleval ja viige käepide 180° avatud BBQ-asendisse.





Terve eine asendi valimine.
Lükake küpsetusalus alumise plaadi kohta ja siis avage grill eespool kirjeldatud juhiste järgi 180° avatud asendisse.



Ettevaatust! Enne grill avamist BBQ või terve eine asendis kontrollige, kas küljel olev termostaat on asendis •. Kui termostaat pole asendis •, hakkab grill soojenema ega teavita teid sellest helisignaaliga.

KÜPSETUSTASEME INDIKAATOR

Eelsoojendus



Vilkuv valge tuli: eelsoojendus on pooleli

Püsivalt põlev valge tuli ja helisignaalid: küpsetamiseks valmis

Küpsetamine



Esimene küpsetustase on pooleli

Esimene küpsetustase on saavutatud

Tase „väheküpsetatud“ on pooleli

Tase „väheküpsetatud“ on saavutatud

Tase „keskmiselt küpsetatud“ on pooleli

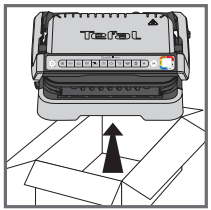
Tase „keskmiselt küpsetatud“ on saavutatud

Tase „läbiküpsetatud“ on pooleli

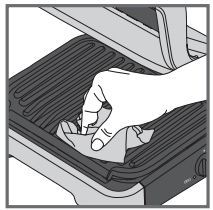
Tase „läbiküpsetatud“ on saavutatud

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

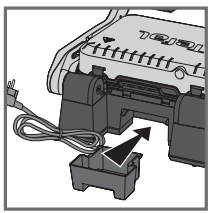
ENNE ESIMEST KASUTAMIST

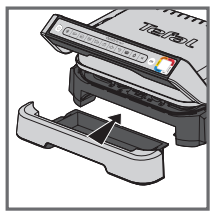


1

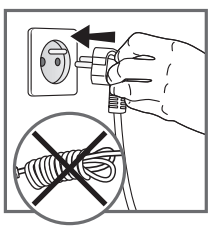


2

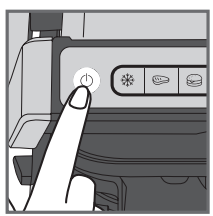




3



4



5

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

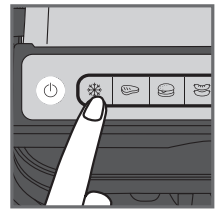
1. GRILLIMISASEND

A) AUTOMAATPROGRAMMI KASUTAMINE

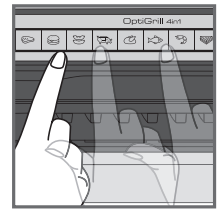
9 automaatprogrammi: punane liha, burger, vorst, sealiha, kana, kala mereannid, võileib, paprika



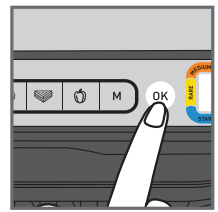
ET



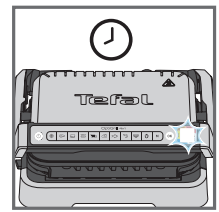
1



2



3



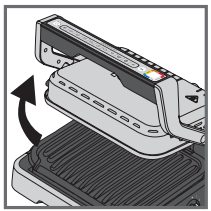
4

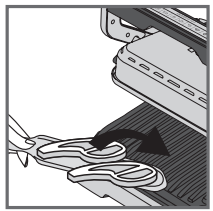


5

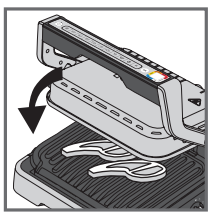
1. Kui toit, mida soovite küpsetada, on külmunud, vajutage vastavat nuppu. See funktsioon on saadaval ainult juhul, kui küpsetate automaatprogrammidega, mitte käsirežiimis.
2. Valige sobiv küpsetusprogramm vastavalt valmistatava toidu tüübile.
   Nõuanne, eriti liha korral. Automaatprogrammi küpsetustulemused võivad sõltuda küpsetatava toidu päritolust, lõikest ja kvaliteedist. Programmid on seadistatud ja testitud kvaliteetse toidu jaoks.
   Samamoodi tuleb küpsetamisel arvestada liha paksusega. Üle 4 cm paksust toiduainet ei tohiks küpsetada.
   Kui te pole kindel, millist küpsetusprogrammi kasutada, lugege küpsetusjuhendit lk 67.
3. Vajutage nuppu **„OK“**: seade alustab eelsoojendust ja küpsetustaseme indikaatortuli vilgub valgelt.
   NB! Kui olete valinud vale programmi, lülitage seade välja ja korrake toiminguid.
4. Oodake, kuni eelsoojendus on lõpule jõudnud.
5. Kui taseme indikaatortule valgelt vilkumine lõpeb ja grill annab helisignaali, on eelsoojendamine lõpule jõudnud ning grill on küpsetamiseks valmis.
   Märkused. Kui seade jääb pärast eelsoojenduse lõppu suletuks, siis lülitab ohutussüsteem seadme mõne aja pärast välja.

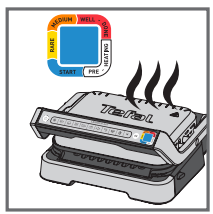
1. GRILLIMISASEND





6





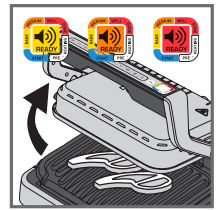
7

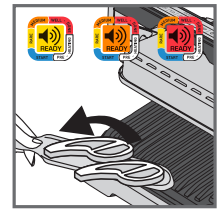


8

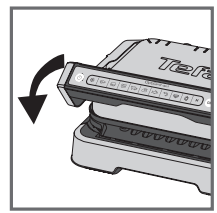
6. Avage grill ja asetage toit küpsetusplaadile.
Märkused. Kui seade jääb liiga kauaks avatuks, lülitab ohutussüsteem seadme mõne aja pärast välja.
7. Küpsetustsükli alustamiseks sulgege seade. Küpsetustaseme indikaatortuli muutub siniseks, mis näitab et küpsetamine on pooleli (parimate tulemuste saamiseks ärge avage grilli ega liigutage toitu küpsetusprotsessi ajal).
Seade reguleerib küpsetustsüklit (aega ja temperatuuri) automaatselt vastavalt toidu paksusele ja kvaliteedile.
Märkus väga õhukeste toidutükkide kohta. Kui sulgete seadme, vilgub nupp **OK** ja indikaatortuli jääb valgeks, kuni vajutate nuppu **OK**. Vajutage nuppu **OK**, et seade tuvastaks toidu ja küpsetustsükkel algaks.
8. Indikaatortuli muudab värvi vastavalt küpsetustasemele. Kui küpsetamine on pooleli, hoiatab helisignaal teid iga kord, kui küpsetustase on saavutatud. Kui indikaatortuli on helisignaali ajal kollane, on toit väheküpsetatud, kui tuli on helisignaali ajal oranž, siis on toit keskmiselt küpsetatud, ja kui tuli on helisignaali ajal punane, siis on toit läbiküpsetatud.
NB. Kui teile meeldib väga vähe küpsetatud liha, eemaldage liha, kui küpsetustaseme indikaator jõuab püsiva siniseni. Võtke arvesse, et eriti liha puhul on normaalne, et küpsetustulemused sõltuvad toidu tüübist, kvaliteedist ja päritolust.

1. GRILLIMISASEND





9



10

9. Kui teie soovitud küpsetustasemele vastav värv jääb püsivalt põlema ja kostab helisignaal, avage seade ja eemaldage oma toit.
Märkus. Kui soovite küpsetada toitu vastavalt muudele isiklikele maitsetele, avage grill ja eemaldage toit siis, kui see on saavutanud soovitud taseme, ning sulgege grill ja jätkake ülejäänud toidu küpsetamist. Programm jätkab küpsetustsüklit seni, kuni jõuab lõpptasemeni.
10. Kui küpsetamine on lõpule jõudnud, eemaldage toit ja sulgege seade. Juhtpaneeli valgustus süttib ja määrab end režiimile „Programmi valik".
Märkused. Kui programmi valikut pole tehtud, lülitub ohutussüsteem automaatselt välja.

ET

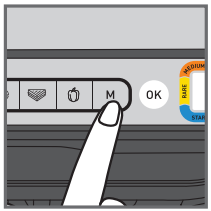
Soojana hoidmise funktsioon
Kui saavutatud on punane tase, on küpsetamine lõpule jõudnud, seade aktiveerib automaatselt soojana hoidmise funktsiooni, indikaatortuli on punane ja seade hakkab iga 20 sekundi järel helisignaali andma. Kui toit jäetakse grillile, jätkab see küpsemist seni, kuni küpsetusplaadid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

Kui soovite küpsetada kohe teist portsu.
Kui esimese toiduportsu küpsetamine on lõpule jõudnud.
a) Veenduge, et seade on suletud ja selles pole toitu.
b) Valige sama küpsetusprogramm (see etapp on vajalik isegi siis, kui programm on küpsetamise lõpetanud), mida kasutasite äsja valmistatud toidu jaoks.
c) Eelsoojenduse alustamiseks vajutage nuppu **„OK"**. Eesoojenduse ajal vilgub värviline taseme indikaatortuli valgelt.
d) Kui eelsoojendus on lõpule jõudnud, annab seade helisignaali ja indikaatortuli jääb valgelt põlema.
e) Pärast eelsoojenduse lõppu on seade kasutusvalmis. Avage grill ja pange toit seadmesse.

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

1. GRILLIMISASEND

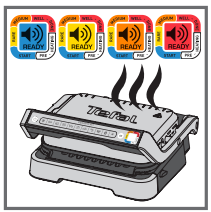
B) KÄSIREŽIIMI KASUTAMINE



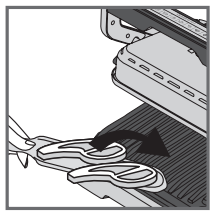
1



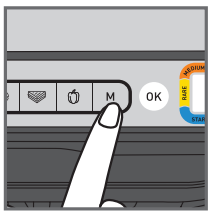
2



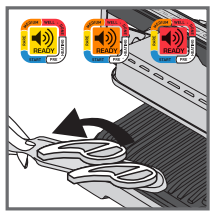
3



4



5



6

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

	110-125°C
	180-195°C
	220-235°C
	255-275°C

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

1. GRILLIMISASEND

C) KÜPSETAMISJUHISED

9 AUTOMAATSET KÜPSETUSPROGRAMMI

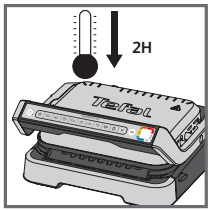
	KÜPSETUSTASEME INDIKAATOR			
VEISELIHA	Väga vähe küpsetatud (sinine)	Väheküpsetatud	Keskmiselt küpsetatud	Läbiküpsetatud
BURGER	-	Väheküpsetatud	Keskmiselt küpsetatud	Läbiküpsetatud
VORST	-	-	-	Läbiküpsetatud
SEALIHA	-	-	-	Läbiküpsetatud
KANA	-	-	-	Läbiküpsetatud
KALA	-	Keskmiselt küpsetatud	Peaaegu läbiküpsetatud	Läbiküpsetatud
MEREANNID	-	Keskmiselt küpsetatud	Peaaegu läbiküpsetatud	Läbiküpsetatud
VÕILEIB	-	Kergelt küpsetatud	Grillitud	Krõbe
PAPRIKA	-	-	Kergelt grillitud	Grillitud

KÄSIREŽIIM GRILLIMISASENDIS

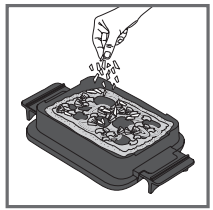
	180-195°C	220-235°C	255-275°C
KARTULID	■		
SUVIKÕRVITS			■
BAKLAŽAAN		■	
TOMATID			■
SPARGEL			■
SEENED			■
SIBULAD		■	
BROKOLI	■		
MINIPORGANDID	■		
APTEEGITILL		■	
BATAAT	■		
ÕUNAVIILUD		■	
ANANASS		■	
VIRSIK		■	

ET

2. AHJUASEND



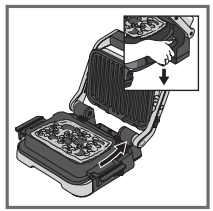
1

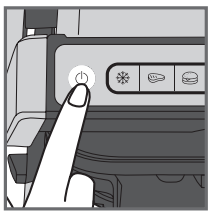


2

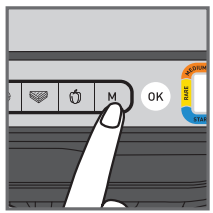


3

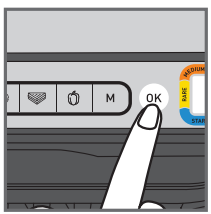




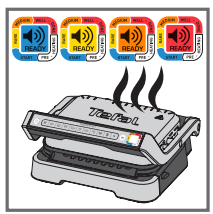
4



5



6



7

1. Juhul kui OptiGrill on juba sisse lülitatud ja soovite kasutada küpsetusalust, siis lahutage grill seinakontaktist ja laske grillil vähemalt 2 tundi jahtuda.
2. Pange koostisosad küpsetusalusele.
3. Avage grill, eemaldage alumine grillplaat ja asendage see küpsetusalusega.
   ETTEVAATUST! Kontrollige, et ülemised grillplaadid oleksid seadmele õigesti paigaldatud.
4. Sulgege grill ja vajutage toitenuppu.
5. Valige käsirežiim ja küpsetustemperatuur, klõpsates mitu korda valikut M, kuni värv vastab teie soovitud temperatuurile.

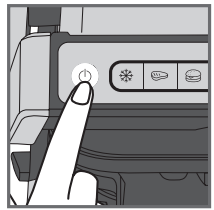
	85-110°C
	150-165°C
	190-205°C
	240-255°C

6. Alustage küpsetamist, vajutades nuppu **OK**.
7. Kui soovitud temperatuur on saavutatud, teeb grill helisignaali ja küpsetusprotsess algab.

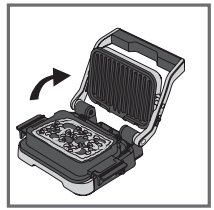
2. AHJUASEND



8

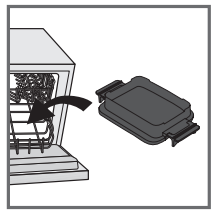


9





10

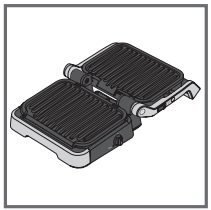


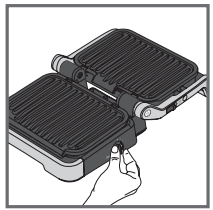
11

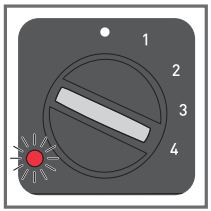
8. Temperatuuri on võimalik küpsetusprotsessi ajal reguleerida.
9. Jälgige toidu küpsemist. Kui arvate, et toit on saavutanud soovitud küpsusastme, lõpetage küpsetamine, vajutades toitenuppu. Kõik nupud lülitatakse välja, grill lõpetab kuumutamise/küpsetamise.
10. Avage grill ja eemaldage käepidemete abil küpsetusalus.
    ETTEVAATUST! Kuumad pinnad, soovitatav on kasutada kindaid. Küpsetusalus on kuum. Veenduge, et asetate selle kuumakindlale pinnale.
11. Küpsetusalust võib pesta nõudepesumasinas.

ET

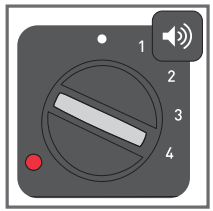
3. BBQ-ASEND


1

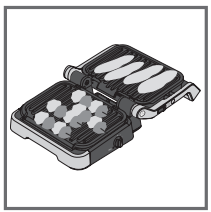

2

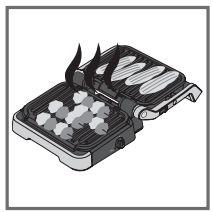


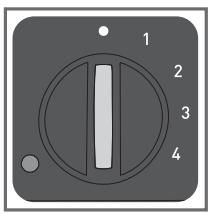
3



4


5


6



7

1. Avage grill BBQ-asendis. Küpsetamist reguleeritakse külgtermostaadiga.
2. Valige soovitud temperatuuriseade. Termostaat määrab mõlemale plaadile sama küpsetustemperatuuri:

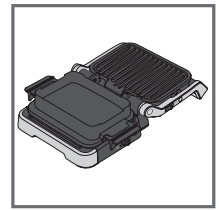
• termostaat väljas
1: 80-100˚C
2: 130-160˚C
3: 160-190˚C
4: 180-220˚C

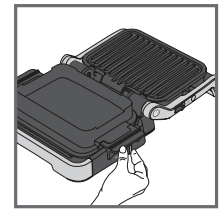
3. Külgmine indikaatortuli vilgub eelsoojenduse ajal punaselt.
4. Kui indikaatortuli jääb punaselt põlema ja grill annab helisignaali, on grill kasutusvalmis.
5. Asetage toit grillile.
6. Jälgige toidu küpsemist ja eemaldage, kui see on valmis.
7. Lülitage seade välja, seades termostaadi asendisse •.

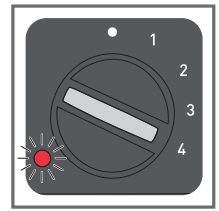
Märkused.

– Temperatuuri saate küpsetamise ajal muuta. Kui seda muudetakse küpsetamise ajal, reguleerib grill temperatuuri vastavalt uuele seadele.
– Kui küpsetate toitu ainult ühel plaadil, kasutage ülemist.

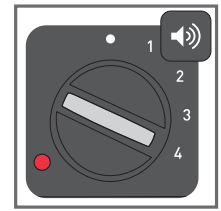
4. TERVE EINE ASEND


1

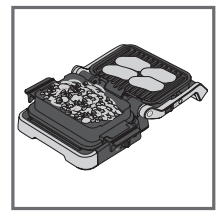

2

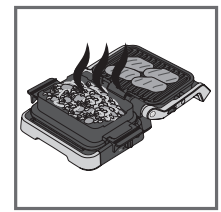


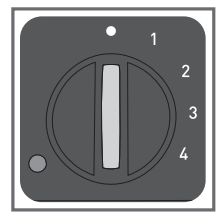
3



4


5


6



7

1. Pange grill terve eine asendisse. Küpsetamist reguleeritakse külgtermostaadiga.
2. Valige soovitud temperatuuriseade. Termostaat reguleerib mõlema plaadi küpsetustemperatuuri.

• termostaat väljas
1: 80-100˚C
2: 130-160˚C
3: 160-190˚C
4: 180-220˚C

3. Külgmine indikaatortuli vilgub eelsoojenduse ajal punaselt.
4. Kui indikaatortuli jääb punaselt põlema ja grill annab helisignaali, on grill kasutusvalmis.
5. Lisage toit grillile ja küpsetusalusele.
6. Jälgige toidu küpsemist ja eemaldage, kui see on valmis.
7. Lülitage seade välja, seades termostaadi asendisse •.

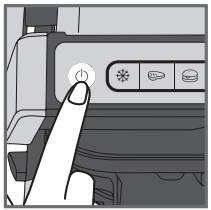
Märkused.

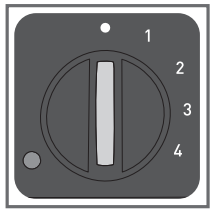
– Temperatuuri saate küpsetamise ajal muuta. Kui seda muudetakse küpsetamise ajal, reguleerib grill temperatuuri vastavalt uuele seadele.

Nõuanded.

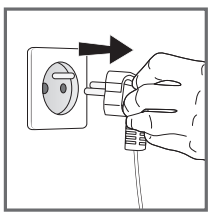
Kui teie lisand küpseb kauem kui see, mida grillite, saate küpsetamist alustada ka ahjuasendis. Sel juhul lugege lk 68 ja järgige juhiseid 1–7. Kui toit on saavutanud soovitud küpsusastme, avage grill terve eine asendis. Grill aktiveerib automaatselt külgtermostaadi. Valige termostaadi abil soovitud temperatuuriseade. Kui grillplaat on eelsoojenenud, asetage toit selle peale.

KASUTAMISE LÕPETAMINE

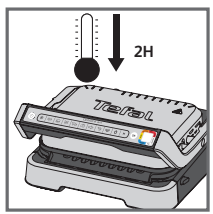




1



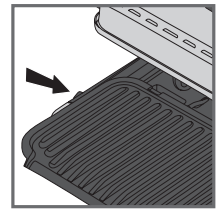
2



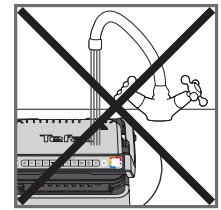
3

1. Seadme väljalülitamine.
   - Vajutage grillimis-/ahjuasendites käepidemel toitenuppu.
   - Seadke külgtermostaat BBQ- / terve eine asendites asendisse •.
2. Lahutage seade vooluvõrgust.
3. Laske sellel vähemalt 2 tundi jahtuda. Juhuslike põletuste vältimiseks laske grillil enne puhastamist täielikult jahtuda.

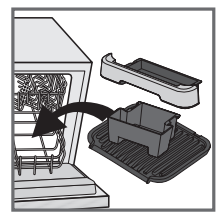
PUHASTAMINE



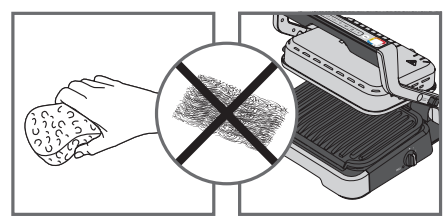
1



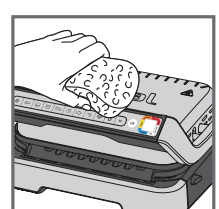
2



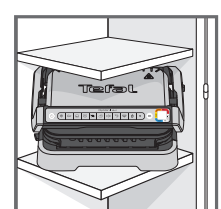
3



4



5



6

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

Mis tahes remonditööd peab tegema heakskiidetud hooldusesindaja.

ET

Tõrkeotsingujuhend

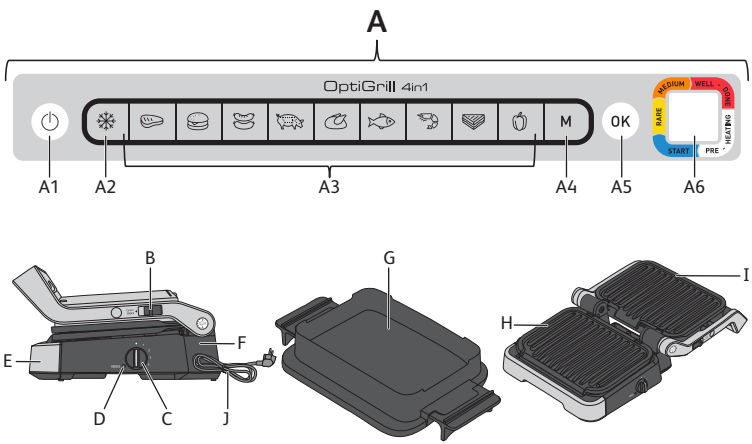
Probleem	Põhjus	Lahendus
Nupp M **vilgub** + märgutuli põleb sinine + Nupp OK **vilgub**	• Seadme sisselülitamine või automaatse küpsetustsükli alustamine toiduga ilma plaate eelkuumutamata (käsirežiim lülitati automaatselt sisse)	• 2 võimalust: – Valige nuppu M vajutades temperatuuriseade ja vajutage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

SATURA RĀDĪTĀJS

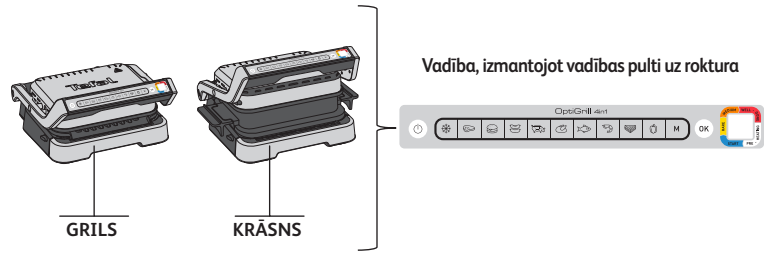
- Produkta apraksts 76
- Pozīcijas un interfeisi 77
- Pozīcijas maiņa 78
- Gatavības līmeņa indikators 79
- Pirms pirmās lietošanas reizes 80
- 1. Grila pozīcija 81
  - a) Automātiskās programmas izmantošana 81
  - b) Manuālā režīma izmantošana 84
  - c) Gatavošanas instrukcija 85
- 2. Krāsns pozīcija 86
- 3. Grilkrāsns pozīcija 88
- 4. Gatavas maltītes pozīcija 89
- Lietošanas beigas 90
- Tīrīšana 91
- Problēmu novēršanas instrukcija 92

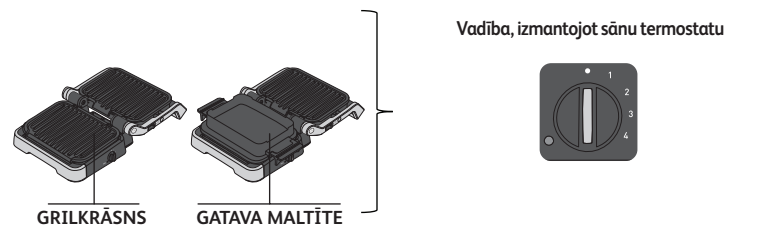
PRODUKTA APRAKSTS

A. Vadības panelis
A1. Ieslēgšanas/izslēgšanas poga
A2. Sasaldētas pārtikas funkcija
A3. Automātiskās gatavošanas programmas
A4. Manuālais režīms ar 4 temperatūrām
A5. Izvēles apstiprināšana un priekšsildīšanas sākšana
A6. Gatavības līmeņa indikators
B. Atbrīvošanas fiksators grilkrāsns pozīcijai un gatavas maltītes pozīcijai
C. Sānu termostats grilkrāsns pozīcijai un gatavas maltītes pozīcijai
D. Gaismas indikators grilkrāsns pozīcijai un gatavas maltītes pozīcijai
E. Priekšējā notecināšanas paplāte
F. Aizmugurējā notecināšanas paplāte
G. Cepšanas paplāte
H. Apakšējā paplāte
I. Augšējā paplāte
J. Barošanas vads



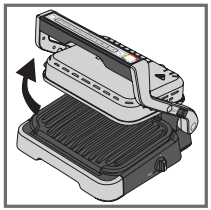
POZĪCIJAS UN INTERFEISI





LV

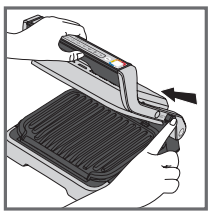
POZĪCIJAS MAIŅA

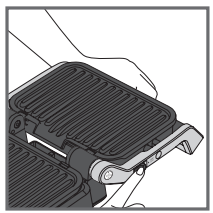




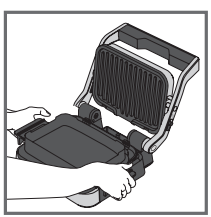
Nomaiņa uz krāsns pozīciju:
atveriet grilu, izņemiet apakšējo grila paplāti un tās vietā ievietojiet cepšanas paplāti.
Uzmanību! Cepšanas paplāte ir novietota uz grila, bet nav nofiksēta vietā.

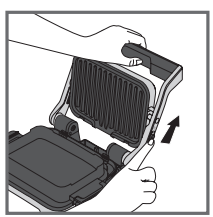




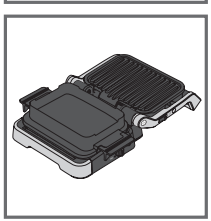


Nomaiņa uz grilkrāsns pozīciju:
atverot grilu, turiet fiksatoru uz augšu un virziet rokturi par 180° atvērtas grilkrāsns pozīcijā.





Nomaiņa uz gatavas maltītes pozīciju:
apakšējās paplātes vietā ievietojiet cepšanas paplāti un atveriet grilu par 180°, veicot iepriekš norādītās darbības.



Uzmanību! Pirms grila atvēršanas grilkrāsns vai gatavas maltītes pozīcijā pārbaudiet, vai sānos esošais termostats ir ieslēgts •. Ja termostats nav ieslēgts •, grils sāk uzkarst, par to brīdinot ar skaņas signālu.

GATAVĪBAS LĪMEŅA INDIKATORS

Priekšsildīšana



Mirgojošs balts indikators: notiek priekšsildīšana

Pastāvīgi degošs balts indikators un skaņas signāls: gatavs lietošanai

Gatavošana



Pirmais gatavības līmenis procesā

Pirmais gatavības līmenis sasniegts

Līmenis "jēls" procesā

Līmenis "jēls" sasniegts

Līmenis "pusjēls" procesā

Līmenis "pusjēls" sasniegts

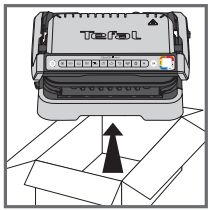
Līmenis "labi izcepts" procesā

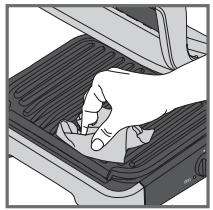
Līmenis "labi izcepts" sasniegts

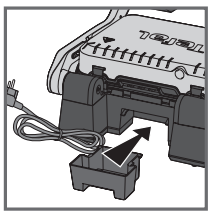
Katrā automātiskajā programmā OptiGrill paziņo, kad ēdiens ir sasniedzis vēlamo gatavības līmeni. Kad gatavības līmenis ir sasniegts, gaismas indikators deg pastāvīgi un grils atskaņo signālu, lai jūs brīdinātu.

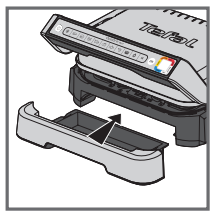
LV

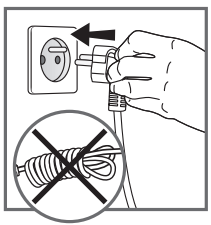
PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

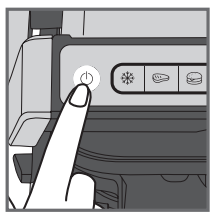

1


2


3




4


5

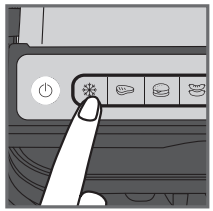
1. Noņemiet visus iepakojuma materiālus, uzlīmes un piederumus no ierīces iekšpuses un ārpuses. Komplektācijā ir iekļautas papildu uzlīmes ar krāsu apli. Varat uzlīmēt apli ar vēlamo valodu uz oriģinālā krāsu apļa.
2. Pirms pirmās lietošanas reizes rūpīgi nomazgājiet paplātes ar siltu ūdeni un nelielu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

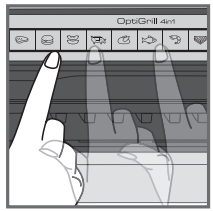
1. GRILA POZĪCIJA

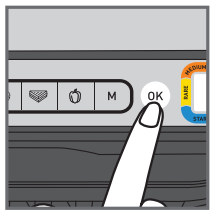
A) AUTOMĀTISKĀS PROGRAMMAS IZMANTOŠANA

9 automātiskās programmas: sarkanā gaļa, burgeru gaļa, desa, cūkgaļa, vistas gaļa, zivs, jūras veltes, sviestmaize, paprika

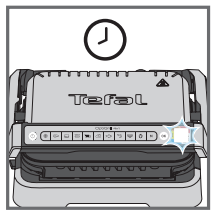



1


2



3

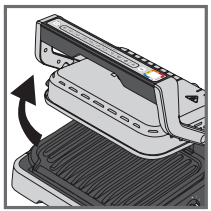

4


5

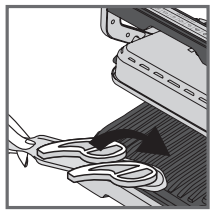
1. Ja produkts, ko vēlaties pagatavot, ir saldēts, nospiediet attiecīgo pogu. Šī funkcija ir pieejama tikai automātiskajās programmās — manuālajā režīmā to nevar izmantot.
2. Atlasiet attiecīgo gatavošanas programmu atbilstoši ēdienam, ko vēlaties pagatavot.
   Padoms (jo īpaši attiecībā uz gaļu). Automātisko programmu gatavošanas rezultāti var atšķirties atkarībā no gatavojamo produktu izcelsmes, sagriešanas veida un kvalitātes, jo programmas ir iestatītas un pārbaudītas, izmantojot kvalitatīvus produktus.
   Tāpat gatavošanas laikā ir jāņem vērā gaļas šķēles biezums; negatavojiet gaļu, kuras biezums pārsniedz 4 cm.
   Ja nezināt, kuru gatavošanas programmu izmantot, skatiet gatavošanas instrukciju 85. lpp.
3. Nospiediet pogu **"OK"** (Labi): ierīce sāk priekšsildīšanu, un gatavības līmeņa indikators mirgo baltā krāsā.
   Piezīme. Ja ir atlasīta nepareizā programma, izslēdziet ierīci un atkārtojiet darbības.
4. Pagaidiet, līdz priekšsildīšana ir beigusies.
5. Kad līmeņa indikators pārstāj mirgot baltā krāsā un grils atskaņo signālu, priekšsildīšana ir beigusies un grils ir gatavs lietošanai.
   Piezīme. Priekšsildīšanas beigās, ja ierīce paliek aizvērta, drošības sistēma pēc kāda laika ierīci izslēdz.

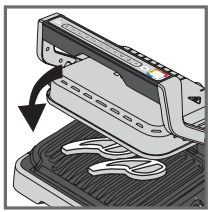
LV

1. GRILA POZĪCIJA

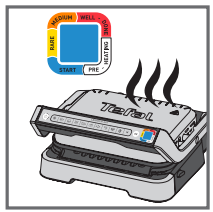


6





7

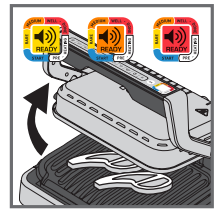




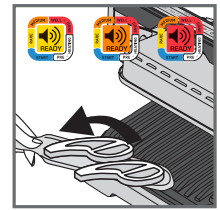
8

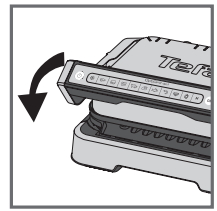
6. Atveriet grilu un novietojiet produktus uz gatavošanas paplātes.
   Piezīme. Ja ierīce paliek atvērta pārāk ilgi, drošības sistēma pēc kāda laika ierīci automātiski izslēdz.
7. Aizveriet ierīci, lai sāktu gatavošanas ciklu. Gatavības līmeņa indikators sāk degt zilā krāsā, kas nozīmē, ka notiek gatavošanas process (lai iegūtu vislabākos rezultātus, gatavošanas procesa laikā neatveriet grilu un nepārvietojiet produktus).
   Ierīce automātiski pielāgo gatavošanas ciklu (laiku un temperatūru) atbilstoši produktu biezumam un daudzumam.
   Piezīme attiecībā uz ļoti plānām šķēlēm. Aizveriet ierīci; poga **"OK"** (Labi) mirgo un indikators deg baltā krāsā, līdz nospiežat **OK**. Nospiediet **OK**, lai nodrošinātu, ka ierīce atpazīst produktu un sākas gatavošanas cikls.
8. Indikatora gaisma maina krāsu atbilstoši gatavības līmenim. Kamēr notiek gatavošanas process, par katru sasniegto gatavības līmeni brīdina skaņas signāls. Kad indikatora gaisma ir dzeltena un atskan signāls, produkts ir jēls, oranža gaisma ar signālu norāda uz pusjēlu produktu, bet sarkana gaisma ar signālu — uz labi izceptu produktu.
   Piezīme. Ja vēlaties ļoti jēlu gaļu, noņemiet to, kad gatavības līmeņa indikators pastāvīgi deg zilā krāsā. Ņemiet vērā, ka gatavošanas rezultāti var atšķirties atkarībā no produktu veida, kvalitātes un izcelsmes. Tas īpaši attiecas uz gaļu.

1. GRILA POZĪCIJA



9





10

9. Kad vēlamajam gatavības līmenim atbilstošās krāsas indikators deg pastāvīgi un atskan signāls, atveriet ierīci un izņemiet produktus.
   Piezīme. Ja gatavojat cilvēkiem ar atšķirīgu gaumi, atveriet grilu un izņemiet produktus, kuri sasnieguši vēlamo gatavības līmeni, pēc tam aizveriet grilu un turpiniet pārējo produktu gatavošanu. Programma turpina gatavošanas ciklu, līdz ir sasniegts pēdējais līmenis.
10. Pēc gatavošanas beigām izņemiet produktus un aizveriet ierīci. Vadības panelis izgaismojas, un tiek automātiski ieslēgts programmu izvēles režīms.
    Piezīme. Ja neviena programma netiek atlasīta, drošības sistēma pēc kāda laika ierīci automātiski izslēdz.

LV

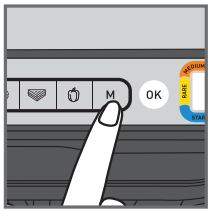
Siltuma uzturēšanas funkcija
Kad ir sasniegts sarkanais gatavības līmenis, gatavošanas process ir pabeigts, ierīce automātiski aktivizē siltuma uzturēšanas funkciju, indikators deg sarkanā krāsā un ierīce ik pēc 20 sekundēm atskaņo signālu. Ja uz grila ir atstāti produkti, tie turpina cepties, kamēr gatavošanas paplātes atdziest. Varat apturēt skaņas signālu, nospiežot pogu **"OK"** (Labi).
Piezīme. Drošības sistēma pēc kāda laika ierīci automātiski izslēdz.

Otrās porcijas gatavošana uzreiz pēc pirmās
Kad pirmās porcijas gatavošanas process ir pabeigts, rīkojieties, kā norādīts tālāk.
a) Pārliecinieties, vai ierīce ir aizvērta un tajā nav palicis ēdiens.
b) Atlasiet gatavošanas programmu (šī darbība ir jāveic, pat ja programma paliek tā pati).
c) Nospiediet pogu **"OK"** (Labi), lai sāktu priekšsildīšanu. Priekšsildīšanas laikā gatavības līmeņa indikators mirgo baltā krāsā.
d) Kad priekšsildīšana ir pabeigta, ierīce atskaņo signālu un indikators pastāvīgi deg baltā krāsā.
e) Tiklīdz priekšsildīšana ir pabeigta, ierīce ir gatava lietošanai. Atveriet grilu un ievietojiet produktus ierīcē.

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

1. GRILA POZĪCIJA

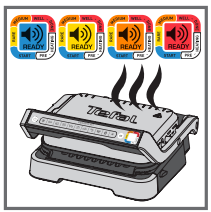
B) MANUĀLĀ REŽĪMA IZMANTOŠANA

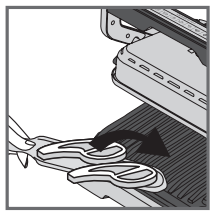


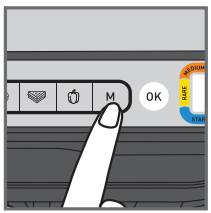
1



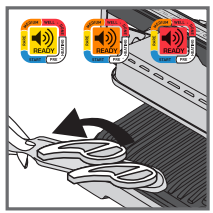
2


3


4



5


6

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

	110-125°C
	180-195°C
	220-235°C
	255-275°C

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

1. GRILA POZĪCIJA

C) GATAVOŠANAS INSTRUKCIJA

9 AUTOMĀTISKĀS GATAVOŠANAS PROGRAMMAS

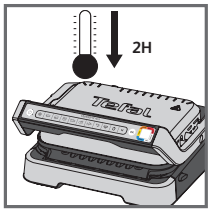
	GATAVĪBAS LĪMEŅA INDIKATORS			
LIELLOPA GAĻA	ļoti jēla (zils indikators)	jēla	pusjēla	labi izcepta
BURGERU GAĻA	-	jēla	pusjēla	labi izcepta
DESA	-	-	-	labi izcepta
CŪKGAĻA	-	-	-	labi izcepta
VISTAS GAĻA	-	-	-	labi izcepta
ZIVS	-	vidēji jēla	vidēji izcepta	labi izcepta
JŪRAS VELTES	-	vidēji jēla	vidēji izcepta	labi izcepta
SVIESTMAIZE	-	viegli apcepta	grilēta	grauzdēta
PAPRIKA	-	-	viegli grilēta	grilēta

LV

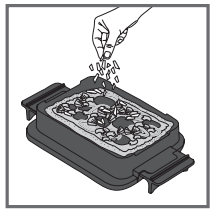
MANUĀLAIS REŽĪMS GRILA POZĪCIJĀ

	180-195°C	220-235°C	255-275°C
KARTUPEĻI			
CUKĪNI/ĶIRBJI			
BAKLAŽĀNI			
TOMĀTI			
SPARĢEĻI			
SĒNES			
SĪPOLI			
BROKOĻI			
MAZIE BURKĀNI			
FENHEĻI			
SALDIE KARTUPEĻI			
ĀBOLU ŠĶĒLES			
ANANASS			
PERSIKI			

2. KRĀSNS POZĪCIJA



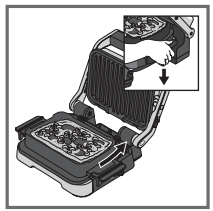
1

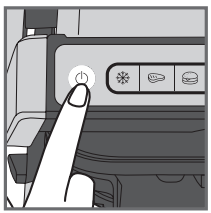


2

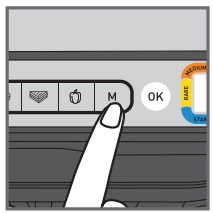


3

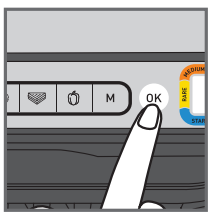




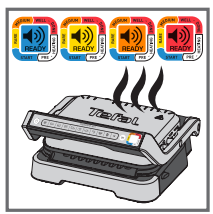
4



5



6



7

1. Ja OptiGrill jau ir ieslēgts un jūs vēlaties izmantot cepšanas paplāti, atvienojiet grilu no elektrotīkla un ļaujiet tam atdzist vismaz 2 stundas.
2. Ievietojiet sastāvdaļas cepšanas paplātē.
3. Atveriet grilu, izņemiet apakšējo grila paplāti un tās vietā ievietojiet cepšanas paplāti.
   UZMANĪBU! Pārbaudiet, vai augšējā grila paplāte ir pareizi ievietota ierīcē.
4. Aizveriet grilu un nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu.
5. Atlasiet manuālo režīmu un gatavošanas temperatūru, vairākas reizes noklikšķinot uz M, līdz krāsa atbilst vēlamajai temperatūrai:

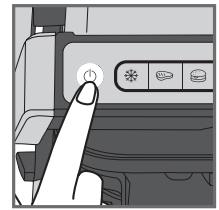
	85-110°C
	150-165°C
	190-205°C
	240-255°C

6. Lai sāktu priekšsildīšanu, nospiediet pogu **"OK"** (Labi).
7. Kad ir sasniegta vēlamā temperatūra, grils atskaņo signālu un sākas gatavošanas process.

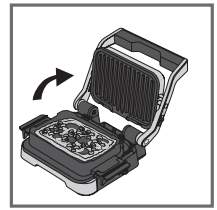
2. KRĀSNS POZĪCIJA



8

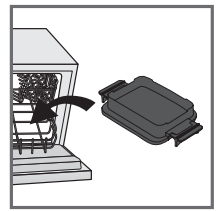


9





10

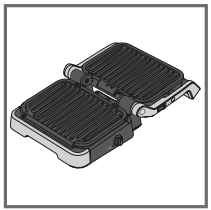


11

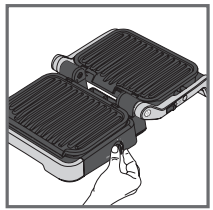
8. Gatavošanas laikā temperatūru var regulēt.
9. Vērojiet gatavošanas procesu. Kad uzskatāt, ka ir sasniegts vēlamais gatavības līmenis, apturiet gatavošanas procesu, nospiežot ieslēgšanas/izslēgšanas pogu. Visas pogas izslēdzas, un grils pārtrauc karsēšanu/gatavošanu.
10. Atveriet grilu un izņemiet no tā cepšanas paplāti, izmantojot tās rokturus.
    UZMANĪBU! Virsmas ir karstas, ieteicams izmantot cimdus. Cepšanas paplāte ir karsta, novietojiet to uz piemērotas virsmas.
11. Cepšanas paplāti var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

LV

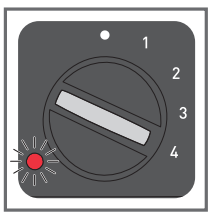
3. GRILKRĀSNS POZĪCIJA



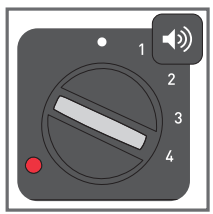
1



2



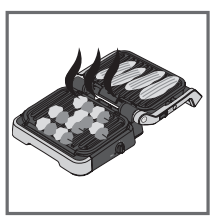
3



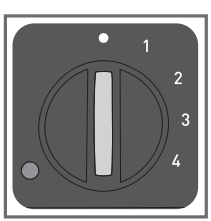
4



5



6



7

1. Atveriet grilu grilkrāsns pozīcijā. Gatavošanas process tiek vadīts ar sānu termostatu.
2. Atlasiet vēlamo temperatūras iestatījumu. Termostats iestata vienādu gatavošanas temperatūru abām paplātēm:

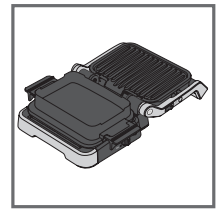
• termostats izslēgts
1: 80-100°C
2: 130-160°C
3: 160-190°C
4: 180-220°C

3. Priekšsildīšanas laikā sānu gaismas indikators mirgo sarkanā krāsā.
4. Kad sarkanais indikators deg pastāvīgi un atskan signāls, grils ir gatavs lietošanai.
5. Novietojiet produktus uz grila.
6. Vērojiet gatavošanas procesu un noņemiet produktus, kad tie ir gatavi.
7. Izslēdziet ierīci, iestatot termostatu uz •.

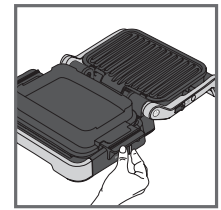
Piezīme.

– Gatavošanas laikā temperatūru var mainīt. Ja gatavošanas laikā tiek mainīta temperatūra, grils to pielāgo jaunajam iestatījumam.
– Ja gatavojat tikai uz vienas paplātes, izmantojiet augšējo paplāti.

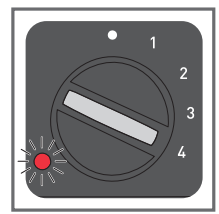
4. GATAVAS MALTĪTES POZĪCIJA



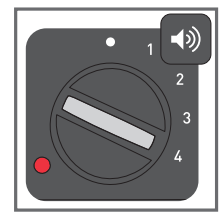
1



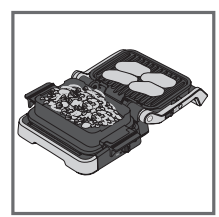
2



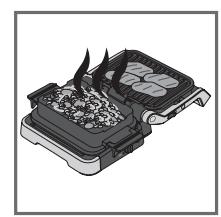
3



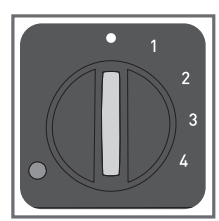
4



5



6



7

1. Novietojiet grilu gatavas maltītes pozīcijā. Gatavošanas process tiek vadīts ar sānu termostatu.
2. Atlasiet vēlamo temperatūras iestatījumu. Termostats kontrolē gatavošanas temperatūru abās paplātēs.

• termostats izslēgts
1: 80-100°C
2: 130-160°C
3: 160-190°C
4: 180-220°C

3. Priekšsildīšanas laikā sānu gaismas indikators mirgo sarkanā krāsā.
4. Kad sarkanais indikators deg pastāvīgi un atskan signāls, grils ir gatavs lietošanai.
5. Novietojiet produktus uz grila un cepšanas paplātē.
6. Vērojiet gatavošanas procesu un noņemiet produktus, kad tie ir gatavi.
7. Izslēdziet ierīci, iestatot termostatu uz •.

Piezīme.

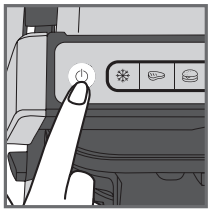
– Gatavošanas laikā temperatūru var mainīt. Ja gatavošanas laikā tiek mainīta temperatūra, grils to pielāgo jaunajam iestatījumam.

Padomi.

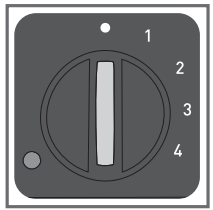
Ja piedevu gatavošana aizņem ilgāku laiku nekā grilēšana, varat sākt gatavošanu arī krāsns pozīcijā. Šādā gadījumā skatiet 86. lpp. un izpildiet 1.–7. darbību. Kad ir sasniegts vēlamais gatavības līmenis, atveriet grilu gatavas maltītes pozīcijā. Grils automātiski pārslēdzas uz sānu termostatu. Izvēlieties vēlamo temperatūras iestatījumu, izmantojot termostatu. Kad grila paplātes priekšsildīšana ir pabeigta, novietojiet uz tās produktus.

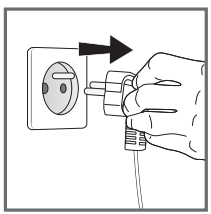
LV

LIETOŠANAS BEIGAS

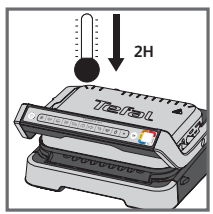


1





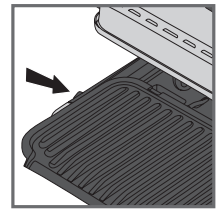
2



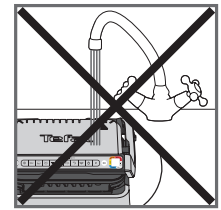
3

1. Izslēdziet ierīci:
   - Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu uz roktura grila/krāsns pozīcijā.
   - Iestatiet sānu termostatu uz • grilkrāsns/gatavas maltītes pozīcijā.
2. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
3. Ļaujiet atdzist vismaz 2 stundas. Lai izvairītos no nejaušiem apdegumiem, pirms tīrīšanas ļaujiet grilam pilnībā atdzist.

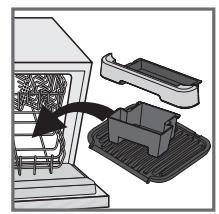
TĪRĪŠANA



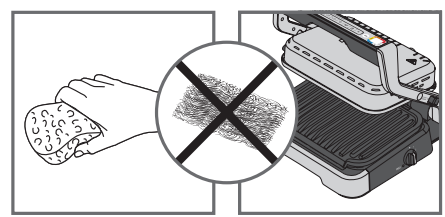
1



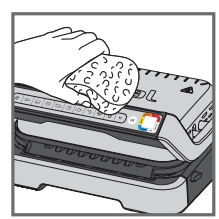
2



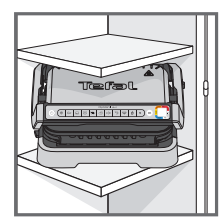
3



4



5



6

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

Jebkādu remontu drīkst veikt tikai pilnvarots servisa pārstāvis.

LV

Problēmu novēršanas instrukcijas

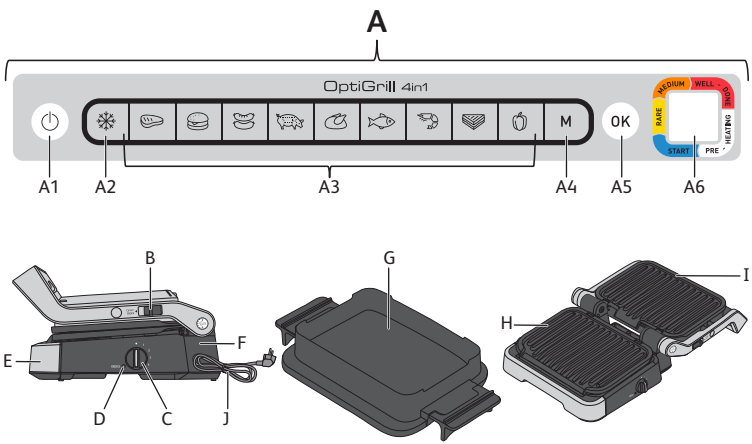
Problēma	Iemesls	Risinājums
Poga M mirgo + Indikatora gaisma pastāvīgi deg zils krāsā + Poga OK mirgo	• Ierīces ieslēgšana vai automātiskā gatavošanas cikla aktivizēšana ar ēdienu, bet bez šķīvju priekšsildīšanas (manuālais režīms tiek automātiski aktivizēts).	• Pastāv divas iespējas: – Iestatiet temperatūru,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

OBSAH

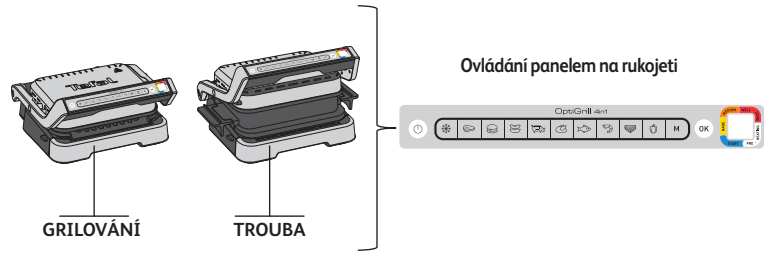
- Popis výrobku 94
- Polohy a rozhraní 95
- Změna polohy 96
- Ukazatel úrovně přípravy 97
- Před prvním použitím 98
- 1. Poloha pro grilování 99
  - a) Použití automatického programu 99
  - b) Použití manuálního režimu 102
  - c) Průvodce vařením 103
- 2. Poloha pro pečení v troubě 104
- 3. Poloha pro barbecue 106
- 4. Poloha pro přípravu celých pokrmů 107
- Ukončení používání 108
- Čištění 109
- Průvodce řešením problémů 110

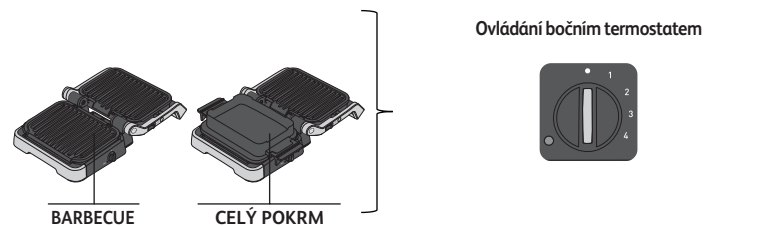
POPIS VÝROBKU

A. Ovládací panel
A1. Tlačítko Zap./Vyp.
A2. Funkce rozmrazování
A3. Automatické programy přípravy
A4. Manuální režim se 4 teploatami
A5. Potvrďte volbu a spusťte předehřívání
A6. Ukazatel úrovně přípravy
B. Západka pro barbecue a přípravu celých pokrmů
C. Boční termostat pro barbecue a přípravu celých pokrmů
D. Kontrolka ukazatele pro barbecue a přípravu celých pokrmů
E. Přední odkapávací miska
F. Zadní odkapávací miska
G. Plech na pečení
H. Spodní deska
I. Horní deska
J. Napájecí kabel



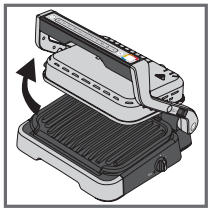
POLOHY A ROZHRANÍ





CS

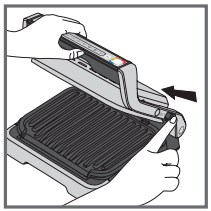
ZMĚNA POLOHY

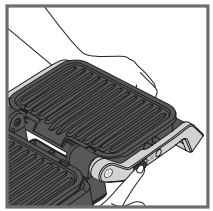




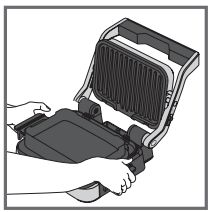
Změna do polohy pro pečení v troubě:
Otevřete gril, vyjměte spodní grilovací desku a nahraďte ji plechem na pečení.
Upozornění: Plech na pečení se po umístění na gril nezajišťuje na místě.

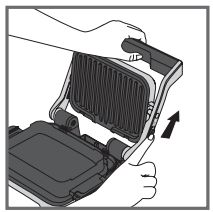




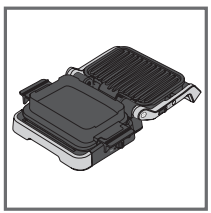


Změna do polohy pro barbecue:
Při otevírání grilu podržte západku nahoře a nastavte rukojeť do otevřené polohy pro barbecue s úhlem 180°.





Změna do polohy pro přípravu celých pokrmů:
Zasuňte plech na pečení namísto spodní desky a poté podle výše uvedených kroků otevřete gril do polohy s úhlem 180°.



Upozornění:
Než gril otevřete do polohy pro barbecue nebo přípravu celých pokrmů, zkontrolujte, zda je termostat na straně zapnutý. Pokud termostat není zapnutý, gril se začne předehřívat a informuje vás o tom zvukovým signálem.

UKAZATEL ÚROVNĚ PŘÍPRAVY

Předehřívání



Bílá kontrolka bliká: probíhá předehřívání

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

Vaření



Probíhá první úroveň přípravy

Byla dosažena první úroveň přípravy

Probíhá úroveň „krvavé“

Byla dosažena úroveň „krvavé“

Probíhá úroveň „středně propečené“

Byla dosažena úroveň „středně propečené“

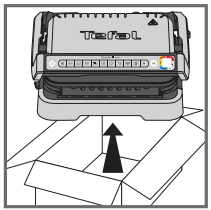
Probíhá úroveň „dokonale propečené“

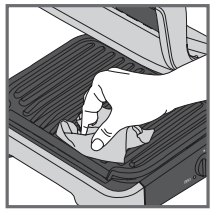
Byla dosažena úroveň „dokonale propečené“

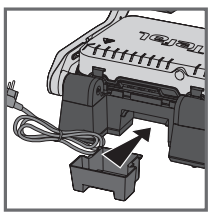
U každého automatického programu vás OptiGrill informuje, jakmile váš pokrm dosáhne požadované úrovně přípravy. Po dosažení požadované úrovně přípravy barevná kontrolka svítí stále a gril vás upozorní zvukovým signálem.

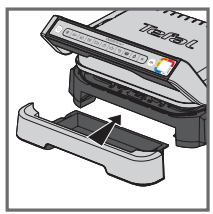
CS

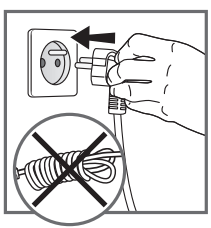
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

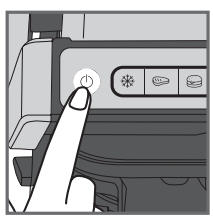

1


2


3




4


5

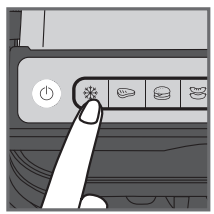
1. Odstraňte veškerý obalový materiál, nálepky a příslušenství z vnitřní i vnější strany spotřebiče. V balení jsou další barevné nalepovací kroužky. Na původní barevný kroužek můžete nalepit upřednostňovaný jazyk.
2. Před prvním použitím důkladně omyjte desky teplou vodou s malým množstvím prostředku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

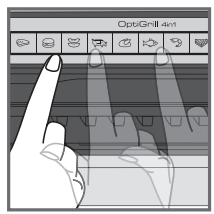
1. POLOHA PRO GRILOVÁNÍ

A) POUŽITÍ AUTOMATICKÉHO PROGRAMU

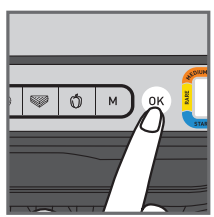
9 automatických programů:
červené maso, burger, párek, vepřové, kuřecí, ryby, mořské plody, sendvič, paprika



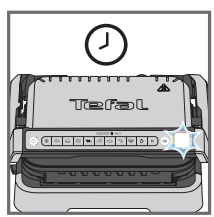

1



2



3

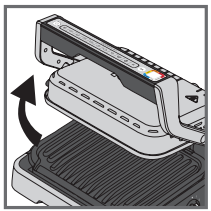

4

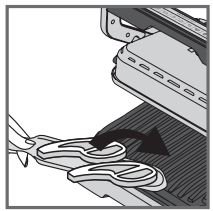

5

1. Pokud chcete připravit zmražené potraviny, stiskněte příslušné tlačítko. Tato funkce je k dispozici pouze při použití automatických programů, nikoli v manuálním režimu.
2. Vyberte příslušný program přípravy podle typu pokrmu, které chcete připravit.
   Tip, zejména pro maso: Výsledky přípravy s pomocí automatických programů se mohou lišit v závislosti na původu, druhu krájení a kvalitě připravované potraviny, přičemž programy byly nastaveny a testovány pro kvalitní potraviny.
   Podobně je třeba brát v úvahu tloušťku masa během přípravy. Neměli byste připravovat potraviny o tloušťce větší než 4 cm.
   Pokud si nejste jisti, jaký program přípravy použít, přečtěte si průvodce vařením na straně 103.
3. Stiskněte tlačítko **„OK“**: spotřebič zahájí předehřívání a ukazatel úrovně přípravy začne bíle blikat.
   Poznámka: Pokud jste vybrali nesprávný program, vypněte spotřebič a opakujte uvedené kroky.
4. Počkejte na dokončení předehřívání.
5. Jakmile ukazatel úrovně přestane bíle blikat a gril vydá zvukový signál, předehřívání je dokončeno a gril je připraven k přípravě pokrmu.
   Poznámky: Pokud po dokončení předehřívání zůstane spotřebič zavřený, bezpečnostní systém jej po uplynutí určité doby vypne.

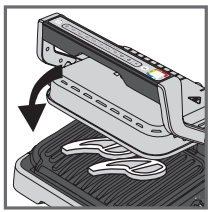
CS

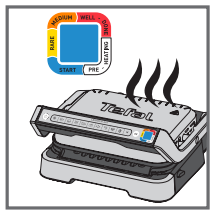
1. POLOHA PRO GRILOVÁNÍ





6





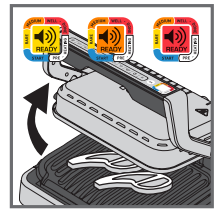
7

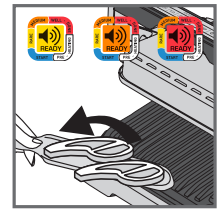


8

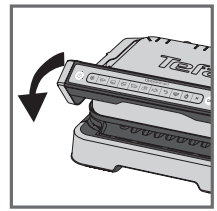
6. Otevřete gril a položte potraviny na varnou desku.
   Poznámky: Pokud spotřebič zůstane otevřený příliš dlouho, bezpečnostní systém jej po chvíli automaticky vypne.
7. Zavřete spotřebič a spusťte cyklus přípravy pokrmu. Ukazatel úrovně přípravy změní barvu na modrou, což znamená, že probíhá příprava pokrmu (pro dosažení nejlepších výsledků během přípravy spotřebič neotevírejte ani nehýbejte potravinami). Spotřebič automaticky upravuje cyklus přípravy pokrmu (čas a teplotu) podle tloušťky a množství potravin.
   Poznámka k velmi tenkým kouskům potravin: Zavřete spotřebič, tlačítko **OK** začne blikat a ukazatel bude svítit bíle, dokud nestisknete tlačítko **OK**. Stisknutím tlačítka **OK** zajistíte, aby spotřebič rozpoznal potraviny a spustil se cyklus jejich přípravy.
8. Ukazatel mění barvu podle úrovně přípravy. Během přípravy vás spotřebič při dosažení jednotlivých úrovní přípravy upozorní zvukovým signálem. Žlutý ukazatel se zvukovým signálem označuje „krvavý“ pokrm, oranžový ukazatel se zvukovým signálem označuje „středně propečený“ pokrm a červený ukazatel se zvukovým signálem označuje „dokonale propečený“ pokrm.
   Pozn.: Pokud chcete maso „velmi krvavé“, vyjměte maso v okamžiku, kdy ukazatel úrovně přípravy svítí modře. Upozorňujeme, že zejména u masa je běžné, že výsledky přípravy se liší v závislosti na typu, kvalitě a původu potraviny.

1. POLOHA PRO GRILOVÁNÍ





9



10

9. Jakmile na ukazateli svítí barva odpovídající požadované úrovni přípravy a ozve se zvukový signál, otevřete spotřebič a vyjměte pokrm.
   Poznámka: Chcete-li pokrm připravit podle vlastního úsudku, otevřete gril a vyjměte pokrm, jakmile dosáhne požadované úrovně, poté gril zavřete a pokračujte v přípravě ostatních potravin. Program bude pokračovat v cyklu přípravy pokrmu, dokud nedosáhne konečné úrovně přípravy.
10. Po dokončení přípravy vyjměte pokrm a spotřebič zavřete. Ovládací panel se rozsvítí a přepne se do režimu „volba programu“.
    Poznámka: Pokud nevyberete žádný program, bezpečnostní systém spotřebič po chvíli automaticky vypne.

CS

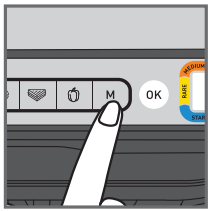
Funkce udržování teploty
Jakmile je dosaženo červené úrovně, příprava je dokončena, spotřebič automaticky aktivuje funkci udržování teploty, ukazatel svítí červeně a spotřebič každých 20 sekund vydá zvukový signál. Pokud je pokrm ponechán na grilu, zatímco varné desky chladnou, bude i nadále pokračovat jeho tepelná úprava. Zvukovou signalizaci můžete deaktivovat stisknutím tlačítka **OK**.
Poznámka: Bezpečnostní systém spotřebič po chvíli automaticky vypne.

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

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

1. POLOHA PRO GRILOVÁNÍ

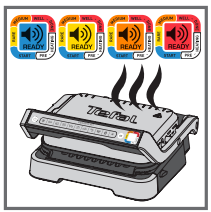
B) POUŽITÍ MANUÁLNÍHO REŽIMU



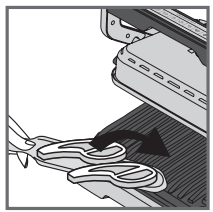
1



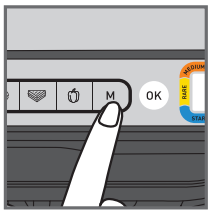
2



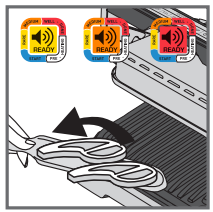
3



4



5



6

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

	110-125°C
	180-195°C
	220-235°C
	255-275°C

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

1. POLOHA PRO GRILOVÁNÍ

C) PRŮVODCE VAŘENÍM

9 AUTOMATICKÝCH PROGRAMŮ PŘÍPRAVY

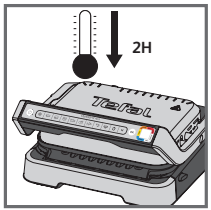
	UKAZATEL ÚROVNĚ PŘÍPRAVY			
HOVĚZÍ	Velmi krvavé (blue rare)	krvavé	středně propečené	dokonale propečené
BURGER	-	krvavé	středně propečené	dokonale propečené
PÁREK	-	-	-	Dokonale propečené
VEPŘOVÉ	-	-	-	Dokonale propečené
KUŘECÍ	-	-	-	Dokonale propečené
RYBY	-	Středně propečené	středně dobře propečené	dokonale propečené
MOŘSKÉ PLODY	-	Středně propečené	středně dobře propečené	dokonale propečené
SENDVIČ	-	Lehce propečené	grilované	křupavé
PAPRIKY	-	-	Lehce grilované	grilované

MANUÁLNÍ REŽIM V POLOZE GRILU

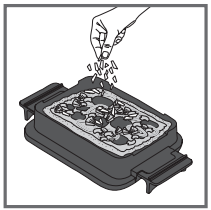
	180-195°C	220-235°C	255-275°C
BRAMBORY	■		
CUKETA / DÝNĚ			■
LILEK		■	
RAJČATA			■
CHŘEST			■
HOUBY			■
CIBULE		■	
BROKOLICE	■		
KAROTKA	■		
FENYKL		■	
BATÁTY	■		
PLÁTKY JABLEK		■	
ANANAS		■	
BROSKVE		■	

CS

2. POLOHA PRO PEČENÍ V TROUBĚ



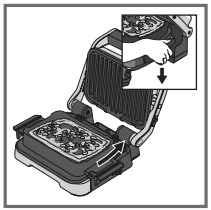
1

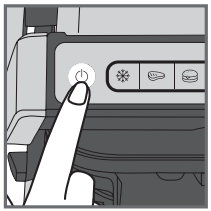


2

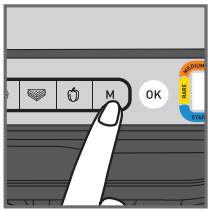


3

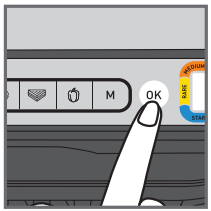




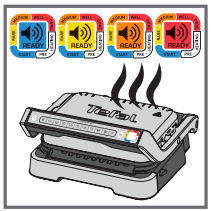
4



5



6



7

1. Pokud je OptiGrill již zapnutý a chcete použít plech na pečení, vypojte gril ze zásuvky a nechte ho vychladnout nejméně 2 hodiny.
2. Vložte ingredience na plech na pečení.
3. Otevřete gril, vyjměte spodní grilovací desku a nahraďte ji plechem na pečení.
   UPOZORNĚNÍ: Dejte pozor, aby byla horní grilovací deska správně umístěna do spotřebiče.
4. Zavřete gril a stiskněte tlačítko Zap./Vyp.
5. Vyberte manuální režim a teplotu vaření několikanásobným stisknutím tlačítka M, dokud barva neodpovídá požadované teplotě:

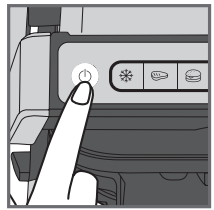
	85-110°C
	150-165°C
	190-205°C
	240-255°C

6. Zahajte předehřívání stisknutím tlačítka **OK**.
7. Po dosažení požadované teploty gril vydá zvukový signál a začne proces přípravy pokrmu.

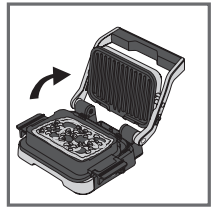
2. POLOHA PRO PEČENÍ V TROUBĚ



8

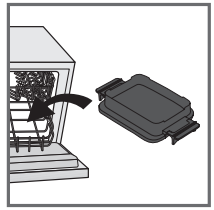


9





10

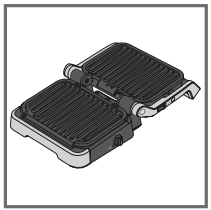


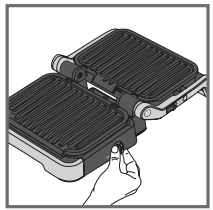
11

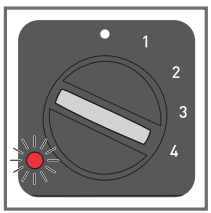
8. Během přípravy pokrmu lze upravovat teplotu.
9. Sledujte přípravu pokrmu. Jakmile se vám zdá dostatečně uvařený, ukončete přípravu stisknutím tlačítka ZAP./VYP. Všechna tlačítka se vypnou a gril přestane ohřívat/vařit.
10. Otevřete gril a pomocí úchytů vyjměte plech na pečení.
    UPOZORNĚNÍ: Povrchy jsou horké, doporučujeme používat rukavice. Plech na pečení je horký, umístěte jej proto na vhodný povrch.
11. Plech na pečení můžete mýt v myčce na nádobí.

CS

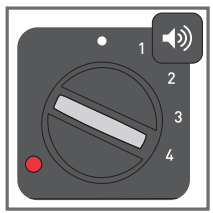
3. POLOHA PRO BARBECUE


1


2

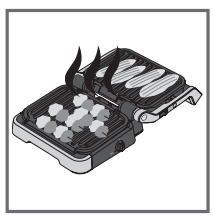


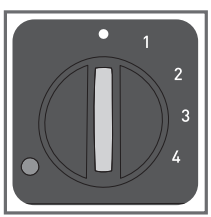
3



4


5


6



7

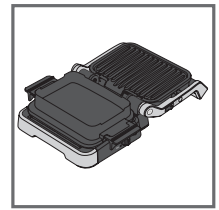
1. Otevřete gril do polohy pro barbecue. Příprava pokrmů se ovládá bočním termostatem.
2. Zvolte požadované nastavení teploty. Termostat nastavuje stejnou teplotu přípravy pro obě desky:

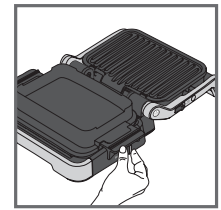
• termostat je vypnutý
1: 80-100˚C
2: 130-160˚C
3: 160-190˚C
4: 180-220˚C

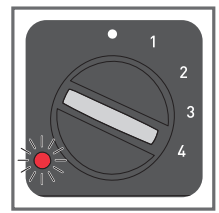
3. Boční kontrolka během předehřívání bliká červeně.
4. Jakmile kontrolka svítí červeně a gril vydá zvukový signál, je připraven k použití.
5. Umístěte potraviny na gril.
6. Sledujte přípravu pokrmu a po dokončení jej vyjměte.
7. Vypněte spotřebič nastavením termostatu do polohy •.

Poznámky:
– Během přípravy pokrmu lze měnit teplotu. Pokud teplotu během přípravy změníte, gril upraví teplotu na nové nastavení.
– Pokud připravujete pokrm pouze na jedné desce, použijte horní desku.

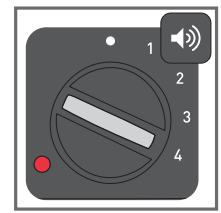
4. POLOHA PRO PŘÍPRAVU CELÝCH POKRMŮ


1

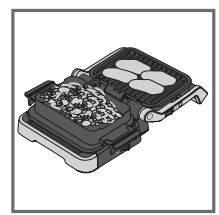

2



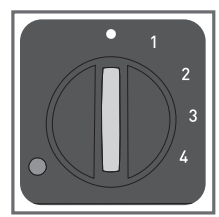
3



4


5


6



7

1. Nastavte gril do polohy pro přípravu celých pokrmů. Příprava pokrmů se ovládá bočním termostatem.
2. Zvolte požadované nastavení teploty. Termostat řídí teplotu přípravy pro obě desky.

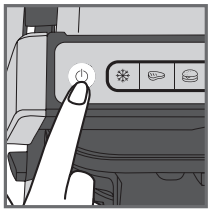
• termostat je vypnutý
1: 80-100˚C
2: 130-160˚C
3: 160-190˚C
4: 180-220˚C

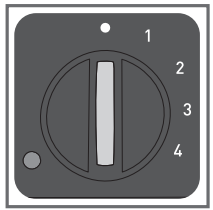
3. Boční kontrolka během předehřívání bliká červeně.
4. Jakmile kontrolka svítí červeně a gril vydá zvukový signál, je připraven k použití.
5. Umístěte potraviny na gril a na plech na pečení.
6. Sledujte přípravu pokrmu a po dokončení jej vyjměte.
7. Vypněte spotřebič nastavením termostatu do polohy •.

Poznámka:
– Během přípravy pokrmu lze měnit teplotu. Pokud teplotu během přípravy změníte, gril upraví teplotu na nové nastavení.

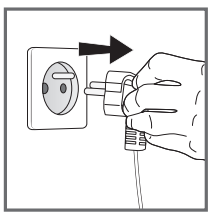
Tipy:
Pokud příprava přílohy trvá déle než příprava grilovaného pokrmu, můžete použít také polohu pro pečení v troubě. V takovém případě si přečtěte informace na straně 104 a postupujte podle kroků 1 až 7. Jakmile je pokrm připravený podle potřeby, otevřete gril do polohy pro přípravu celých pokrmů. Gril se automaticky přepne na boční termostat. Pomocí termostatu zvolte požadované nastavení teploty. Jakmile se grilovací deska předehřeje, můžete na ni položit potraviny.

UKONČENÍ POUŽÍVÁNÍ

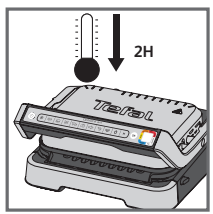




1



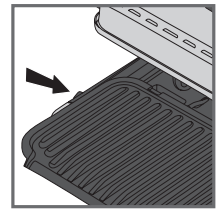
2



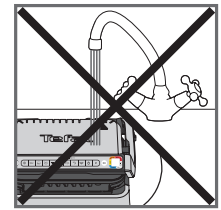
3

1. Vypnutí spotřebiče:
   - V poloze pro grilování/pečení v troubě stiskněte tlačítko Zap./Vyp. na rukojeti.
   - V poloze pro barbecue/přípravu celých pokrmů nastavte boční termostat do polohy •.
2. Odpojte spotřebič ze zásuvky.
3. Nechte jej vychladnout nejméně 2 hodiny. Aby nedošlo k náhodnému popálení, nechte gril před čištěním důkladně vychladnout.

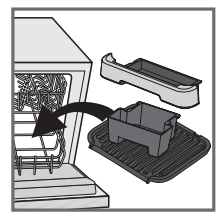
ČIŠTĚNÍ



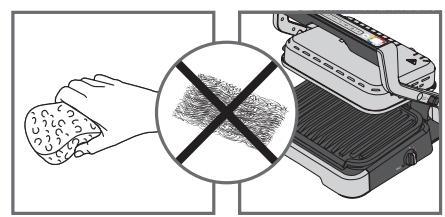
1



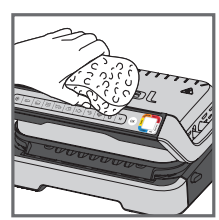
2



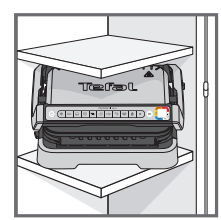
3



4



5



6

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

Veškeré opravy musí provádět autorizovaný servisní zástupce.

CS

Příručka pro řešení potíží

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

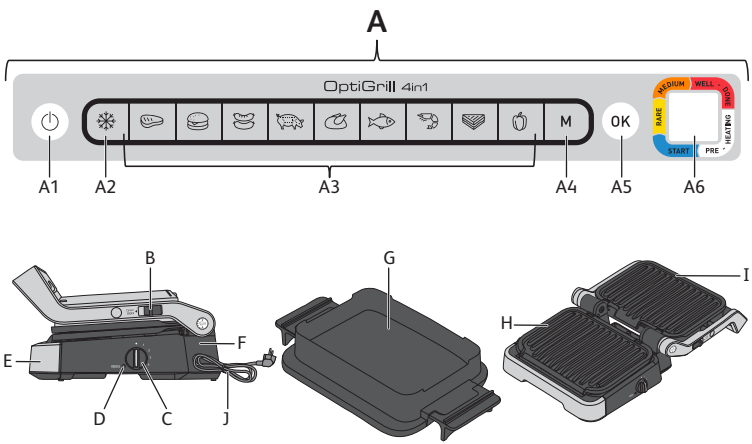
.

OBSAH

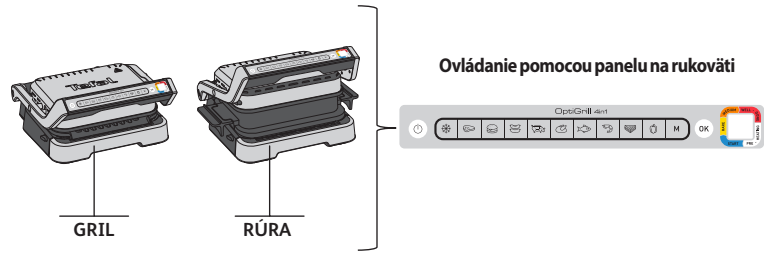
- Popis výrobku 112
- Polohy a rozhrania 113
- Zmena polohy 114
- Kontrolka úrovne varenia 115
- Pred prvým použitím 116
- 1. Poloha grilu 117
  - a) Pri použití automatického programu 117
  - b) Pri použití manuálneho režimu 120
  - c) Sprievodca varením 121
- 2. Poloha rúry 122
- 3. Poloha barbecue 124
- 4. Poloha úplného jedla 125
- Ukončenie používania 126
- Čistenie 127
- Príručka na riešenie problémov 128

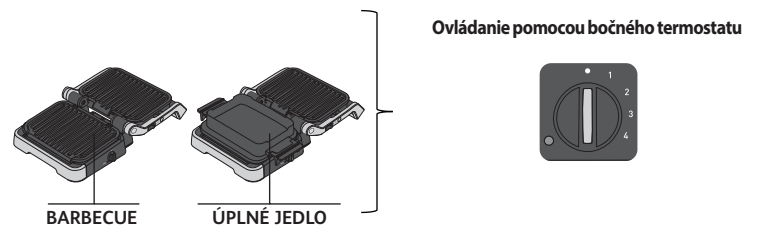
POPIS VÝROBKU

A. Ovládací panel
A1. Hlavný vypínač
A2. Funkcia mrazené potraviny
A3. Automatické programy varenia
A4. Manuálny režim so 4 teplotami
A5. Potvrďte výber a začnite predhrievanie
A6. Kontrolka úrovne varenia
B. Uvoľnite západku pre polohy grilu a úplného jedla
C. Bočný termostat pre polohy grilu a úplného jedla
D. Svetelná kontrolka pre polohy grilu a úplného jedla
E. Predná odkvapkávacia miska
F. Zadná odkvapkávacia miskay
G. Plech na pečenie
H. Spodná platňa
I. Vrchná platňa
J. Napájací kábel



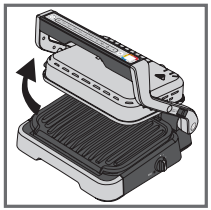
POLOHY A ROZHRANIA





SK

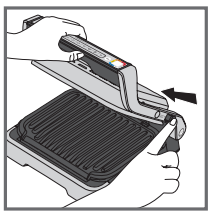
ZMENA POLOHY

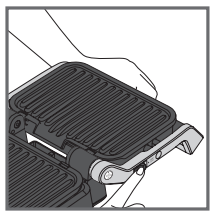




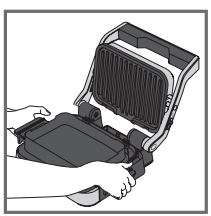
Zmena do polohy rúry:
Otvorte gril, vyberte spodnú grilovaciu platňu a nahraďte ju plechom na pečenie.
Upozornenie: Plech na pečenie je umiestnený na grile bez toho, aby bol zaistený.

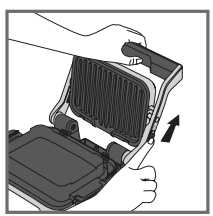




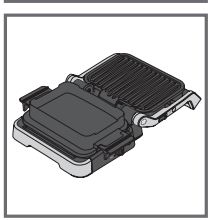


Zmena do polohy barbecue:
Pri otváraní grilu držte západku hore a nastavte rukoväť do 180° polohy otvorenia grilu.





Zmena do polohy kompletného jedla:
Zasuňte plech na pečenie na miesto spodnej platne a potom otvorte gril do 180° polohy podľa vyššie uvedených krokov.



Upozornenie: Pred otvorením grilu v polohe grilu alebo úplného jedla skontrolujte, či je termostat na boku zapnutý v polohe •. Ak termostat nie je zapnutý v polohe •, gril sa začne zahrievať a upozorní vás na to pípnutím.

KONTROLKA ÚROVNE VARENIA

Predhrievanie



Blikajúce biele svetlo: prebieha predhrievanie

Neprerušované biele svetlo a pípanie: pripravené na varenie

Varenie



Prebieha prvá úroveň varenia

Dosiahla sa prvá úroveň varenia

Prebieha úroveň prípravy „krvavé"

Dosiahla sa úroveň prípravy „krvavé"

Prebieha úroveň prípravy „stredne krvavé"

Dosiahla sa úroveň prípravy „stredne krvavé"

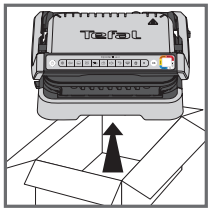
Prebieha úroveň prípravy „dobre prepečené"

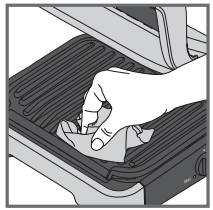
Dosiahla sa úroveň prípravy „dobre prepečené"

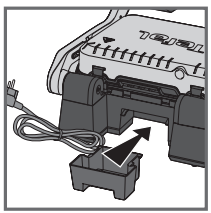
V prípade každého automatického programu vám OptiGrill oznámi, kedy vaše jedlo dosiahne požadovanú úroveň prípravy. Keď sa dosiahne úroveň prípravy, farebná kontrolka svieti nepretržite a gril vás na to upozorní pípnutím.

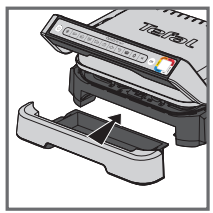
SK

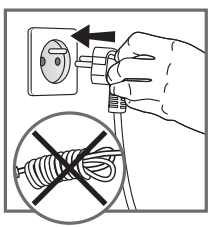
PRED PRVÝM POUŽITÍM

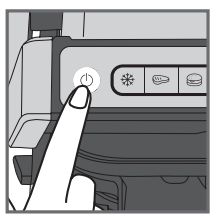

1


2


3




4


5

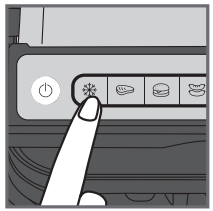
1. Odstráňte všetky obalové materiály, nálepky a príslušenstvo zvnútra aj zvonka spotrebiča. K dispozícii sú ďalšie farebné kruhové nálepky. Na pôvodný farebný krúžok môžete nalepiť preferovaný jazyk.
2. Pred prvým použitím dôkladne vyčistite platne teplou vodou a malým množstvom tekutého prostriedku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

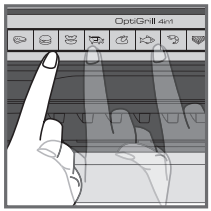
1. POLOHA GRILU

A) PRI POUŽITÍ AUTOMATICKÉHO PROGRAMU

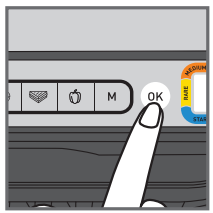
9 automatických programov:
červené mäso, hamburger, klobása, bravčové mäso, kuracie mäso, ryba, morské plody, sendvič, paprika



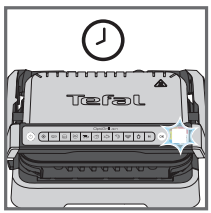

1



2



3

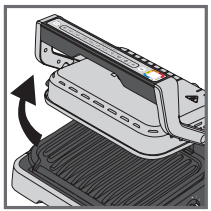

4

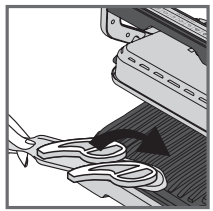

5

1. Ak jedlo, ktoré chcete variť, sú mrazené potraviny, potom stlačte príslušné tlačidlo. Táto funkcia je dostupná len pri varení s automatickými programami, nie v manuálnom režime.
2. Vyberte vhodný program varenia podľa typu jedla, ktoré chcete variť.
   Tip, najmä pre mäso: Výsledky varenia automatických programov sa môžu líšiť v závislosti od pôvodu, rezu a kvality vareného jedla. Programy boli nastavené a testované pre kvalitné potraviny.
   Rovnako aj hrúbku mäsa je potrebné vziať do úvahy pri varení; nemali by ste variť potraviny s hrúbkou väčšou ako 4 cm.
   Ak si nie ste istí, ktorý program varenia použiť, pozrite si stranu 121 sprievodcu varením.
3. Stlačte tlačidlo **„OK“**: spotrebič sa začne predhrievať a kontrolka úrovne varenia bliká nabielo.
   Pozn. Ak ste zvolili nesprávny program, vypnite spotrebič a zopakujte kroky.
4. Počkajte, kým sa ukončí predhrievanie.
5. Keď kontrolka úrovne prestane blikať nabielo a gril zapípa, predhrievanie je dokončené a gril je pripravený na varenie.
   Poznámky: Pokiaľ spotrebič zostane zatvorený na konci predhrievania, bezpečnostný systém po chvíli spotrebič vypne.

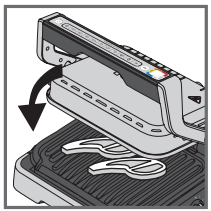
SK

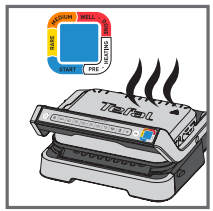
1. POLOHA GRILU





6





7



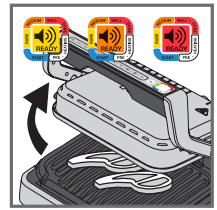
8

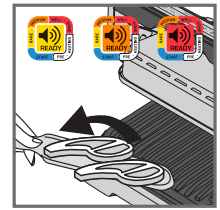
6. Otvorte gril a položte potraviny na varnú platňu.
Poznámky: Ak zostane spotrebič príliš dlho otvorený, bezpečnostný systém ho po chvíli automaticky vypne.

7. Zatvorte spotrebič pre spustenie prípravy. Kontrolka sa rozsvieti namodro, čo značí, že príprava práve prebieha (ak chcete dosiahnuť čo najlepšie výsledky, počas prípravy gril neotvárajte a suroviny neposúvajte).
Spotrebič automaticky upraví varný cyklus (čas a teplota) podľa hrúbky a množstva jedla.
Poznámka pre veľmi tenké kúsky jedla: Zatvorte spotrebič, tlačidlo **OK** bude blikať a kontrolka bude svietiť nabielo, kým nestlačíte tlačidlo **OK**. Stlačte tlačidlo **OK,** aby spotrebič rozpoznal jedlo a aby sa spustil cyklus varenia.

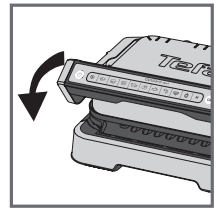
8. V závislosti od úrovne varenia kontrolka mení farbu. Počas varenia vás pípnutie upozorní vždy, keď sa dosiahne úroveň varenia. Keď je kontrolka žltá a spotrebič pípne, jedlo je krvavé, keď je oranžová a spotrebič pípne, jedlo je stredne prepečené a keď je červená a spotrebič pípne, jedlo je dobre prepečené
POZNÁMKA: Ak uprednostňujete veľmi málo prepečené mäso, vyberte ho, keď sa kontrolka zmení na neprerušovanú modrú. Upozorňujeme, najmä v prípade mäsa, že je normálne, ak sa výsledky varenia líšia v závislosti od druhu, kvality a pôvodu potravín.

1. POLOHA GRILU





9



10

9. Keď je farba zodpovedajúca požadovanej úrovni varenia nepretržitá a zaznie pípnutie, otvorte spotrebič a vyberte jedlo.
Poznámka: Ak chcete pripravovať pokrmy podľa rôznych osobných preferencií, otvorte spotrebič a pokrm vyberte hneď, ako dosiahne požadovanú úroveň prípravy. Potom spotrebič zatvorte a pokračujte v príprave ostatných surovín. Program bude pokračovať v cykle varenia, kým sa nedosiahne konečná úroveň.

10. Po dokončení varenia vyberte jedlo a zatvorte spotrebič. Ovládací panel sa rozsvieti a nastaví sa na režim „voľba programu".
Poznámka: Ak neprebehne voľba programu, bezpečnostný systém po chvíli automaticky vypne spotrebič.

SK

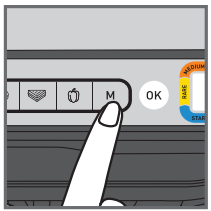
Funkcia udržiavania tepla
Po dosiahnutí červenej úrovne je varenie ukončené, spotrebič automaticky aktivuje funkciu udržiavania tepla, kontrolka svieti načerveno a spotrebič bude pípať každých 20 sekúnd. Ak jedlo zostane na grile, bude sa aj naďalej variť, zatiaľ čo varné platne chladnú. Pípanie môžete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

Okamžité varenie druhej várky:
Po uvarení prvej várky jedla:
a) Uistite sa, že je spotrebič uzavretý a že vo vnútri nezostalo žiadne jedlo.
b) Zvoľte program varenia (tento krok je potrebný, aj keď je program ukončené varenie). Rovnako ako pre jedlo, ktoré ste práve.
c) Stlačte tlačidlo **„OK"** pre spustenie predhrievania. Počas predhrievania bude farebná kontrolka úrovne blikať nabielo.
d) Po skončení predhrievania spotrebič pípne a kontrolka bude svietiť neprerušovane nabielo.
e) Spotrebič je pripravený na použitie, keď sa predhrievanie dokončí. Otvorte veko grilu a vložte potraviny do vnútra spotrebiča.

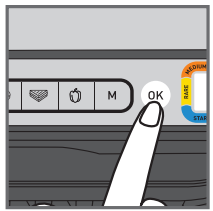
Dôležité:
– Upozorňujeme, že predhrievanie je potrebné pre každú novú várku jedla. Pred zapnutím predhrievania sa uistite, že je spotrebič uzavretý a že vo vnútri nezostalo žiadne jedlo. Pred otvorením grilu a vložením jedla dovnútra počkajte na dokončenie predhrievania.
– Ak sa nový cyklus predhrievania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

1. POLOHA GRILU

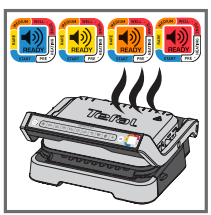
B) PRI POUŽITÍ MANUÁLNEHO REŽIMU



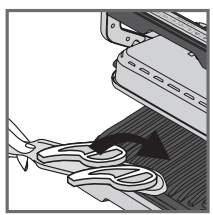
1

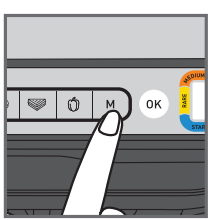


2

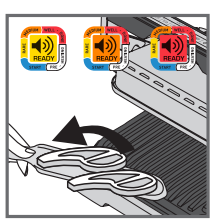


3


4



5



6

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

	110-125°C
	180-195°C
	220-235°C
	255-275°C

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

1. POLOHA GRILU

C) SPRIEVODCA VARENÍM

9 AUTOMATICKÝCH PROGRAMOV VARENIA

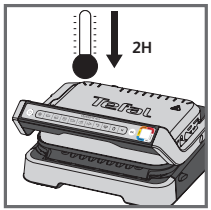
	KONTROLKA ÚROVNE VARENIA			
HOVÄDZIE MÄSO	Veľmi krvavé (modré)	krvavé	stredne prepečené	dobre prepečené
HAMBURGER	-	Krvavý	stredne prepečený	dobre prepečený
KLOBÁSA	-	-	-	dobre prepečené
BRAVČOVÉ MÄSO	-	-	-	dobre prepečené
KURACIE MÄSO	-	-	-	dobre prepečené
RYBY	-	Stredne prepečené	stredne až dobre prepečené	dobre preapečené
MORSKÉ PLODY	-	Stredne prepečené	stredne až dobre prepečené	dobre prepečené
SENDVIČ	-	Jemne uvarený	grilovaný	chrumkavý
PAPRIKA	-	-	Jemne grilovaná	grilovaná

SK

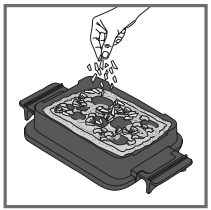
MANUÁLNY REŽIM V POLOHE GRILU

	180-195°C	220-235°C	255-275°C
ZEMIAKY	■		
CUKETA/DYŇA			■
BAKLAŽÁN		■	
PARADAJKY			■
ŠPARGĽA			■
HUBY			■
CIBUĽA		■	
BROKOLICA	■		
BABY KAROTKA	■		
FENIKEL		■	
SLADKÉ ZEMIAKY	■		
JABLKO (PLÁTKY)		■	
ANANÁS		■	
BROSKYŇA		■	

2. POLOHA RÚRY

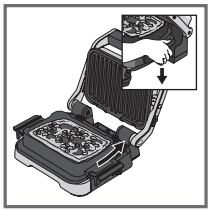


1

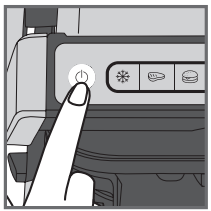


2

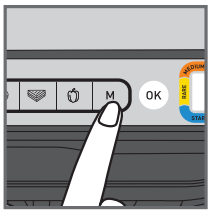




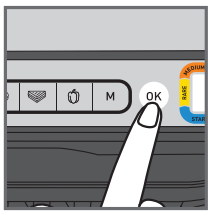
3



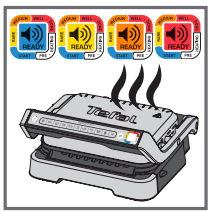
4



5



6



7

1. Ak je OptiGrill už zapnutý a chcete použiť plech na pečenie, odpojte gril a nechajte ho vychladnúť aspoň 2 hodiny.
2. Prísady položte na plech na pečenie.
3. Otvorte gril, vyberte spodnú grilovaciu platňu a nahraďte ju plechom na pečenie. **UPOZORNENIE:** Dávajte pozor, aby bola horná grilovacia platňa správne nainštalovaná v spotrebiči.
4. Zatvorte gril a stlačte hlavný vypínač.
5. Zvoľte manuálny režim a teplotu varenia tak, že niekoľkokrát kliknete na M, kým sa farba nezhoduje s vašou požadovanou teplotou:

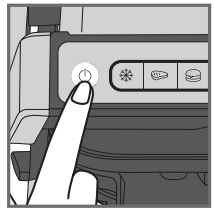
	85-110°C
	150-165°C
	190-205°C
	240-255°C

6. Predhrievanie spustíte stlačením tlačidla **OK**.
7. Keď sa dosiahne požadovaná teplota, gril zapípa a spustí sa proces varenia.

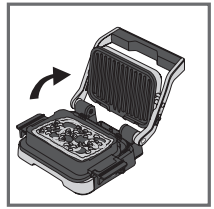
2. POLOHA RÚRY



8

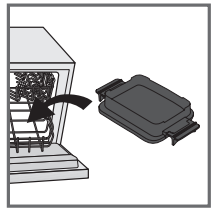


9





10

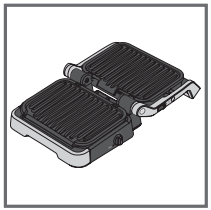


11

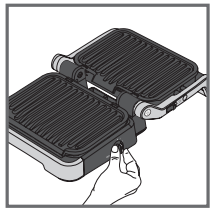
8. Počas varenia môžete nastavovať teplotu.
9. Sledujte, ako sa jedlo varí. Keď sa vám zdá byť uvarené, ukončite varenie stlačením hlavného vypínača. Všetky tlačidlá zhasnú a gril prestane ohrievať/variť.
10. Otvorte gril a pomocou rukovätí vyberte plech na pečenie z grilu. **UPOZORNENIE:** Horúce povrchy, odporúča sa použitie rukavíc. Plech na pečenie je horúci, položte ho na prispôsobený povrch.
11. Plech na pečenie je možné umývať v umývačke.

SK

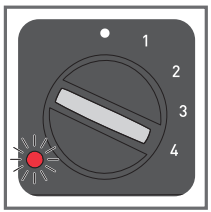
3. POLOHA BARBECUE



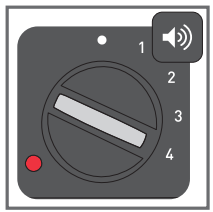
1



2



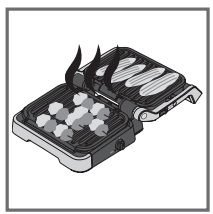
3



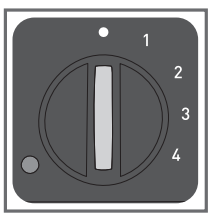
4



5



6



7

1. Otvorte gril v polohe barbecue. Varenie riadi bočný termostat.
2. Zvoľte požadované nastavenie teploty. Termostat nastaví rovnakú teplotu varenia pre obe platne:

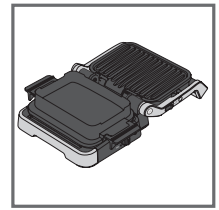
• termostat vypnutý
1: 80-100°C
2: 130-160°C
3: 160-190°C
4: 180-220°C

3. Počas predhrievania svieti bočná svetelná kontrolka načerveno.
4. Keď sa svetelná kontrolka rozsvieti načerveno a gril zapípa, gril je pripravený na použitie.
5. Položte jedlo na gril.
6. Sledujte, ako sa jedlo varí a po dokončení ho vyberte.
7. Vypnite spotrebič nastavením termostatu na •.

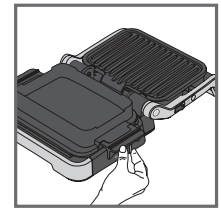
Poznámky:

– Počas varenia môžete meniť teplotu. Ak sa zmení počas varenia, gril upraví teplotu na nové nastavenie.
– Ak varíte jedlo len na jednej platni, použite hornú platňu.

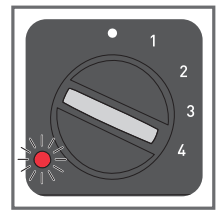
4. POLOHA ÚPLNÉHO JEDLA



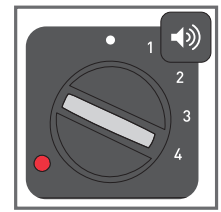
1



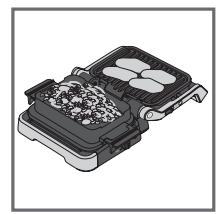
2



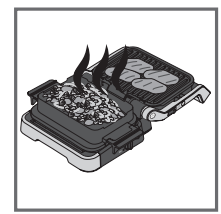
3



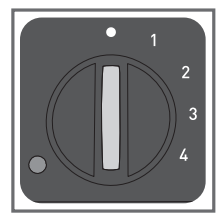
4



5



6



7

1. Dajte gril do polohy pre kompletnéjedlo. Varenie riadi bočný termostat.
2. Zvoľte požadované nastavenie teploty. Termostat riadi teplotu varenia pre obe platne.

• termostat vypnutý
1: 80-100°C
2: 130-160°C
3: 160-190°C
4: 180-220°C

3. Počas predhrievania svieti bočná svetelná kontrolka načerveno.
4. Keď sa svetelná kontrolka rozsvieti načerveno a gril zapípa, gril je pripravený na použitie.
5. Pridajte jedlo na gril a na plech na pečenie.
6. Sledujte, ako sa jedlo varí a po dokončení ho vyberte.
7. Vypnite spotrebič nastavením termostatu na •.

Poznámka:

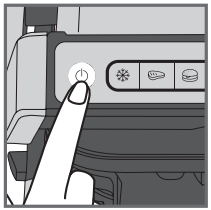
– Počas varenia môžete meniť teplotu. Ak sa zmení počas varenia, gril upraví teplotu na nové nastavenie.

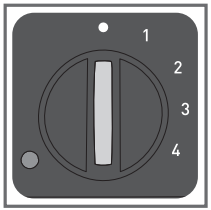
Rady:

Ak varenie prílohy trvá dlhšie ako príprava jedla, ktoré grilujete, môžete začať variť aj v polohe rúry. V prípade tohto postupu si pozrite stranu 122 a postupujte podľa krokov 1 až 7. Keď je jedlo uvarené podľa želania, otvorte gril v polohe úplného jedla. Gril sa automaticky prepne na bočný termostat. Pomocou termostatu vyberte požadované nastavenie teploty. Keď je grilovacia platňa predhriata, položte na ňu jedlo.

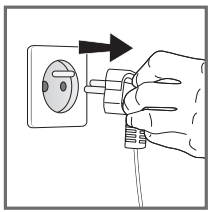
SK

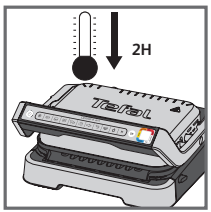
UKONČENIE POUŽÍVANIA





1

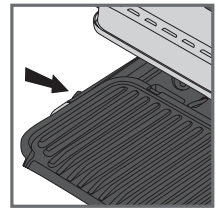


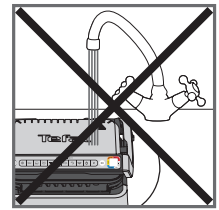


2 3

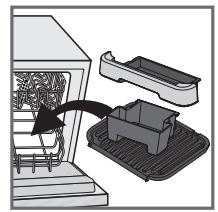
1. Vypnite spotrebič:
   - Stlačte hlavný vypínač na rukoväti v polohách gril/rúra.
   - Bočný termostat nastavte na • v polohách barbecue/úplné jedlo.
2. Odpojte spotrebič od elektrickej zásuvky.
3. Nechajte spotrebič zavretý vychladnúť po dobu najmenej 2 hodín. Ak sa chcete vyhnúť náhodným popáleninám, nechajte gril pred čistením riadne vychladnúť.

ČISTENIE

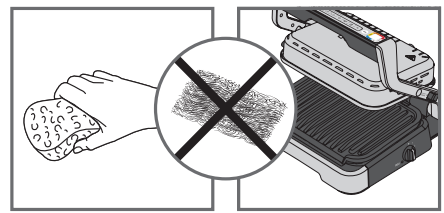




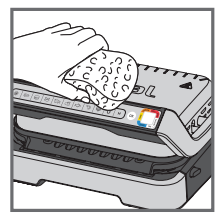
1 2

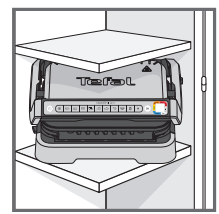


3



4





5 6

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

Všetky opravy musia byť vykonávané autorizovaným servisným technikom.

SK

Príručka na riešenie problémov

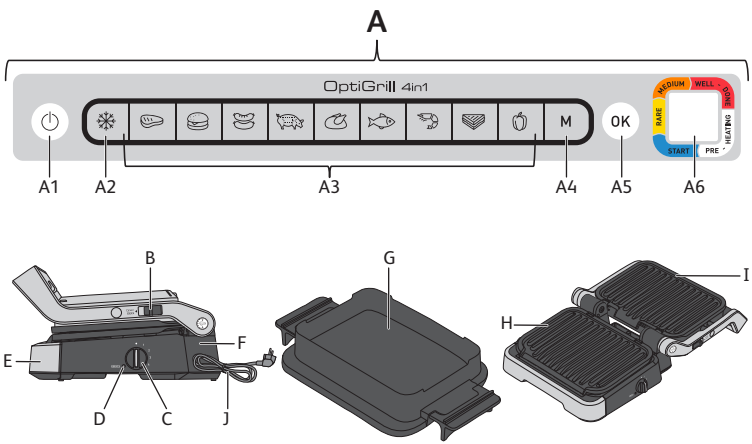
Problém	Príčina	Riešenie
Tlačidlo M bliká + Kontrolka svieti na modro + Tlačidlo OK bliká	• Začatie cyklu prípravy bez predchádzajúceho predhriatia.	• 2 možnosti: – Vyberte nastavenie teploty stlačením tlačidla M a potom stlačte OK. Nechajte variť, ale sledujte varenie (manuálny režim). – zastavte spotrebič,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

TARTALOMJEGYZÉK

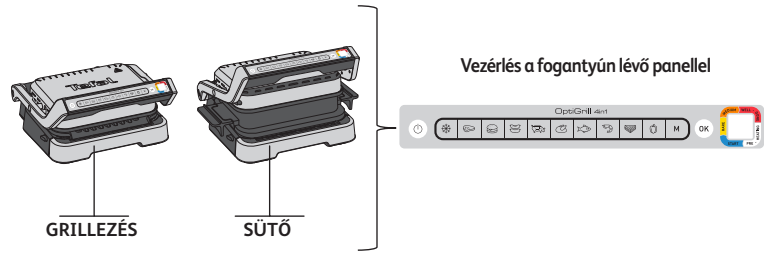
- Termékleírás 130
- Pozíciók és interfészek 131
- Pozíció módosítása 132
- Sütési szintjelzők 133
- Az első használat előtt 134
- 1. Grill pozíció 135
  - a) Automatikus program használata 135
  - b) A kézi üzemmód használata 138
  - c) Sütési útmutató 139
- 2. Sütő pozíció 140
- 3. Barbecue pozíció 142
- 4. Egytálétel pozíció 143
- Használat vége 144
- Tisztítás 145
- Hibaelhárítási útmutató 146

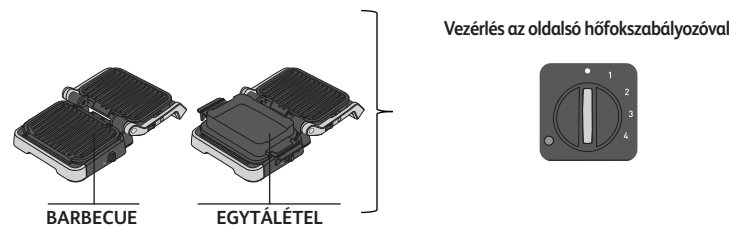
TERMÉKLEÍRÁS

A. Kezelőpanel
A1. Be/ki gomb
A2. Fagyasztott étel funkció
A3. Automatikus sütési programok
A4. Kézi üzemmód négy hőmérséklet-beállítással
A5. Hagyja jóvá a kiválasztást, és indítsa el az előmelegítést
A6. Sütési szintjelzők
B. Kioldó retesz a barbecue és az egytálétel pozíciókhoz
C. Oldalsó hőfokszabályozó a barbecue és az egytálétel pozíciókhoz
D. Jelzőfény a barbecue és az egytálétel pozíciókhoz
E. Elülső csepegtető tálca
F. Hátsó csepegtető tálca
G. Sütőtálca
H. Alsó lap
I. Felső lap
J. Hálózati kábel



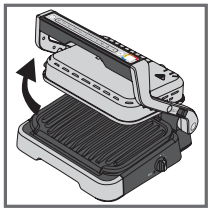
POZÍCIÓK ÉS INTERFÉSZEK





HU

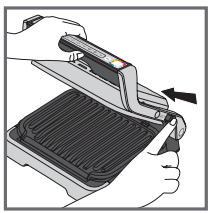
POZÍCIÓ MÓDOSÍTÁSA

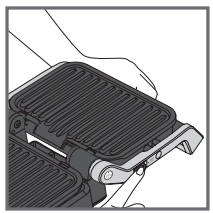




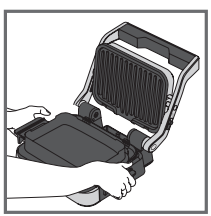
Sütő pozícióba állítás:
Nyissa fel a grillezőt, távolítsa el az alsó grillezőlapot, és tegye a helyére a sütőtálcát.
Vigyázat: A sütőtálca a helyére rögzítés nélkül is ráhelyezhető a grillsütőre.

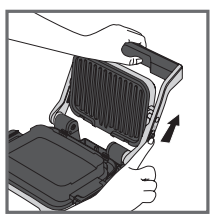




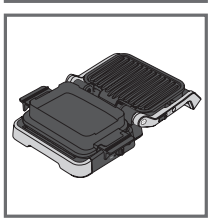


Barbecue pozícióba állítás:
A grill kinyitásakor tartsa a reteszt felemelve, és fordítsa el a fogantyút 180°-kal, amíg barbecue pozícióba nem kerül.





Egytálétel pozícióba állítás:
Csatlakoztassa a sütőtálcát az alsó lap helyére, majd nyissa ki a grillsütőt 180°-os helyzetbe a fenti lépéseket követve.



Vigyázat: Ellenőrizze, hogy az oldalsó hőfokszabályozó be van-e kapcsolva • mielőtt a grillsütőt barbecue vagy egytálétel pozícióban felnyitná. Ha a hőfokszabályozó nincs bekapcsolva •, a grillsütő melegíteni kezd, és erről egy sípoló hangjelzéssel értesíti.

SÜTÉSI SZINTJELZŐK

Előmelegítés



Villogó fehér fény: előmelegítés folyamatban

Folyamatos fehér fény és sípolás: sütésre kész

Sütés



Első sütési szint folyamatban

Első sütési szint elérve

„Rare" szint folyamatban

„Rare" szint elérve

„Medium rare" szint folyamatban

„Medium rare" szint elérve

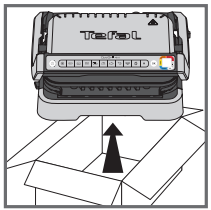
„Well done" szint folyamatban

„Well done" szint elérve

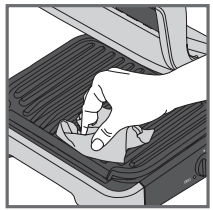
HU

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

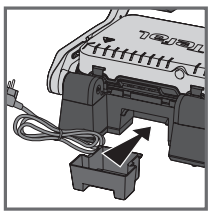
AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

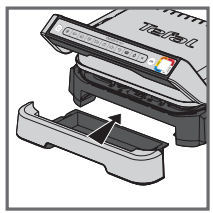


1

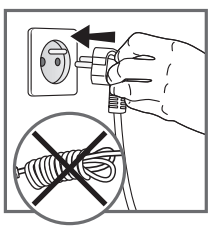


2

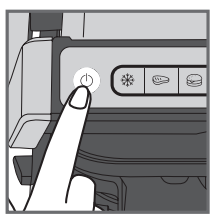




3



4



5

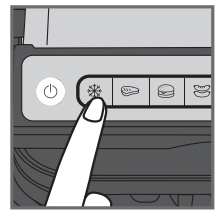
1. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, matricát és tartozékot a készülék belsejéből és külsejéről. További színes kódgyűrű matricák is rendelkezésre állnak. Az eredeti színes kódgyűrűre felragaszthatja a kívánt nyelvet.
2. Az első használat előtt alaposan tisztítsa meg a sütőlapokat meleg vízzel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

1. GRILL POZÍCIÓ

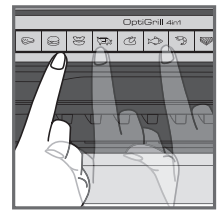
A) AUTOMATIKUS PROGRAM HASZNÁLATA

9 automatikus program:
vörös hús, burger, kolbász, sertés, csirke, hal,
tenger gyümölcsei, szendvics, paprika

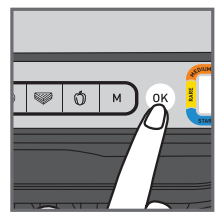




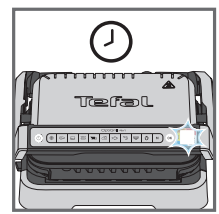
1



2



3



4

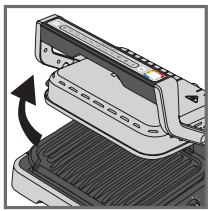


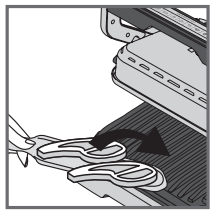
5

1. Ha a sütni kívánt étel fagyasztott, nyomja meg a megfelelő gombot. Ez a funkció csak akkor érhető el, ha az automatikus programokat használja, nem a kézi üzemmódot.
2. Válassza ki a megfelelő sütési programot a sütni kívánt étel típusának megfelelően.
   Tipp, különösen húshoz: Az automatikus programok sütési eredményei a sütni kívánt étel eredetétől, szeletelésétől és minőségétől függően változhatnak, a programokat jó minőségű ételre állították be és tesztelték.
   Hasonlóképpen, a hús vastagságát figyelembe kell venni a sütés során; nem szabad 4 cm-nél vastagabb ételeket sütni. Ha nem biztos benne, hogy melyik sütési programot kívánja használni, tekintse meg a sütési útmutató 139 oldalát.
3. Nyomja meg az **„OK"** gombot: A készülék megkezdi az előmelegítést, és a sütési szintjelző fehéren villog.
   MEGJEGYZÉS: Ha nem a megfelelő programot választotta, kapcsolja ki a készüléket, és ismételje meg a lépéseket.
4. Várja meg, amíg az előmelegítés befejeződik.
5. Ha a szintjelző fény abbahagyja a fehér villogást, és a grillsütő sípoló hangot ad, az előmelegítés befejeződött, a grillsütő készen áll a sütésre.
   Megjegyzések Ha az előmelegítés végén a készülék zárva marad, a biztonsági rendszer egy idő után kikapcsolja a készüléket.

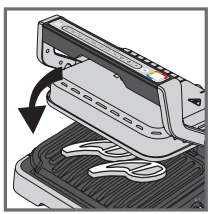
HU

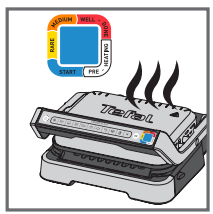
1. GRILL POZÍCIÓ





6





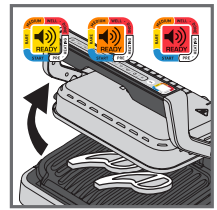
7

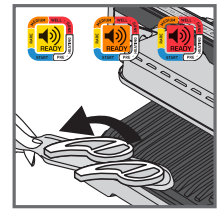


8

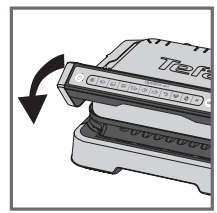
6. Nyissa ki a grillsütőt, és helyezze az ételt a sütőlapra.
   Megjegyzések Ha a készülék túl sokáig marad nyitva, a biztonsági rendszer egy idő után automatikusan kikapcsolja a készüléket.
7. A sütési ciklus megkezdéséhez csukja le a készüléket. A sütés szintjét jelző fény kékre vált, jelezve, hogy a sütés folyamatban van (a legjobb eredmény érdekében ne nyissa ki és ne mozgassa az ételt a sütési folyamat során).
   A készülék az étel vastagságától és mennyiségétől függően automatikusan beállítja a sütési ciklust (idő és hőmérséklet).
   Megjegyzés nagyon vékony ételekhez: Csukja le a készüléket. Az **OK** gomb villogni kezd, a jelzőfény pedig folyamatosan fehéren világít, amíg meg nem nyomja az **OK** gombot. Nyomja meg az **OK** gombot, hogy a készülék felismerje az ételt, és elinduljon a sütési ciklus.
8. A sütés szintjétől függően a jelzőfény színe megváltozik. Sütés közben minden sütési szint elérésekor sípoló hang hallható. Ha a jelzőfény sárga, és sípoló hangot ad, az étel rare; ha narancssárga, és csipogó hangot ad, az étel medium átsült; ha piros, az étel well done átsült.
   MEGJEGYZÉS: Ha very rare módon átsütve szereti a húst, távolítsa el a húst, amikor a sütési szint jelzője folyamatosan kéken világít. Ne feledje, különösen a hús esetében normális, hogy a sütési eredmények az étel típusától, minőségétől és eredetétől függően változnak.

1. GRILL POZÍCIÓ





9



10

9. Ha a kívánt sütési szintnek megfelelő szín folyamatosan világít, és sípoló hang hallható, nyissa ki a készüléket, és vegye ki az ételt.
   Megjegyzés: Ha különböző ízlésű embereknek szeretne ételeket sütni, nyissa ki a grillsütőt, és vegye ki az ételt, amikor elérte a kívánt szintet, majd csukja le a grillsütőt, és folytassa a másik étel sütését. A program addig folytatja a sütési ciklust, amíg el nem éri a végső szintet.
10. A sütés befejeztével távolítsa el az ételt, és csukja le a készüléket. A kezelőpanel világítani kezd, és „Programválasztás" üzemmódra vált.
    Megjegyzések A biztonsági rendszer egy idő után automatikusan kikapcsol, ha nem történik programválasztás.

HU

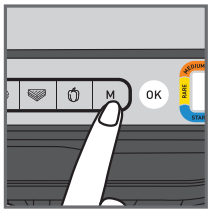
Melegen tartás funkció
A piros szint elérése után a sütés befejeződik, a készülék automatikusan aktiválja a melegen tartás funkciót, a jelzőfény piros, és a készülék 20 másodpercenként hangjelzést ad. Ha az étel a grillen marad, akkor a sütőlapok lehűlése közben is tovább sülnek. A hangjelzést az **OK** gomb megnyomásával kapcsolhatja ki.
Megjegyzés: A biztonsági rendszer egy idő után automatikusan kikapcsolja a készüléket.

Egy második adag azonnali megsütése:
Miután az első adag étel elkészült:
a) Ellenőrizze, hogy a készülék le van-e csukva, és hogy nem maradt-e benne étel.
b) Válassza ki a sütési programot (ez a lépés akkor is szükséges, ha a program befejezte a sütést.)
c) Az előmelegítés megkezdéséhez nyomja meg az **„OK"** gombot. Előmelegítés közben a színes jelzőlámpa fehéren villog.
d) Az előmelegítés befejezése után a készülék sípoló hangot ad, és a jelzőfény folyamatosan fehéren világít.
e) Az előmelegítés befejezése után a készülék használatra kész. Nyissa ki a grillsütőt, és helyezze az ételt a készülékbe.

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

1. GRILL POZÍCIÓ

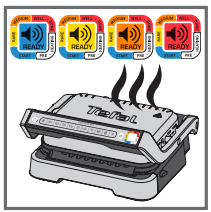
B) A KÉZI ÜZEMMÓD HASZNÁLATA



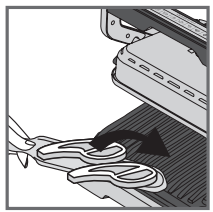
1



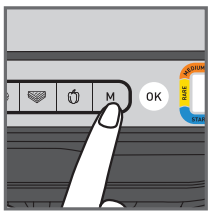
2



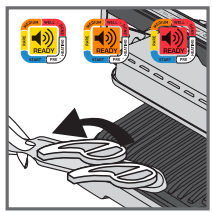
3



4



5



6

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

	110-125°C
	180-195°C
	220-235°C
	255-275°C

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

1. GRILL POZÍCIÓ

C) SÜTÉSI ÚTMUTATÓ

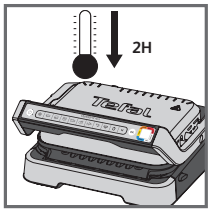
9 AUTOMATIKUS SÜTÉSI PROGRAM

	SÜTÉSI SZINTJELZŐK			
MARHAHÚS	Very rare (Kék)	Rare	Medium	Well-done
HAMBURGER	-	Rare	Medium	Well-done
KOLBÁSZ	-	-	-	Well-done
SERTÉSHÚS	-	-	-	Well-done
CSIRKE	-	-	-	Well-done
HAL	-	Medium	Medium well	Well-done
TENGER GYÜMÖLCSEI	-	Medium	Medium well	Well-done
SZENDVICS	-	Enyhén sült	grillezett	ropogós
PAPRIKA	-	-	Enyhén grillezett	grillezett

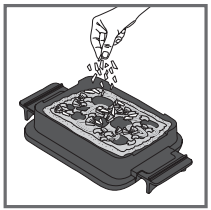
KÉZI ÜZEMMÓD GRILL POZÍCIÓBAN

	180-195°C	220-235°C	255-275°C
BURGONYA			
CUKKINI/TÖK			
PADLIZSÁN			
PARADICSOM			
SPÁRGA			
GOMBA			
HAGYMA			
BROKKOLI			
BÉBI SÁRGARÉPA			
ÉDESKÖMÉNY			
ÉDESBURGONYA			
ALMASZELETEK			
ANANÁSZ			
ŐSZIBARACK			

2. SÜTŐ POZÍCIÓ

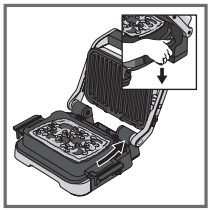


1

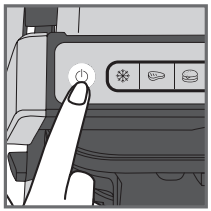


2

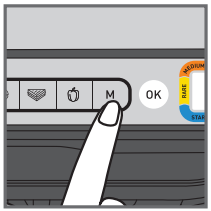




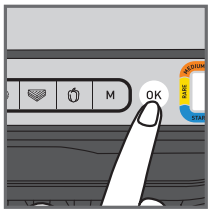
3



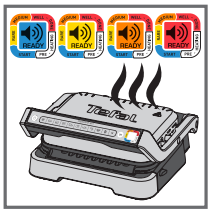
4



5



6



7

1. Ha az OptiGrill már működésben van, és használni szeretné a sütőlapot, akkor húzza ki a grillező tápkábelét a fali aljzatból, és hagyja legalább 2 órán át hűlni.
2. Helyezze a hozzávalókat a sütőtálcára.
3. Nyissa fel a grillezőt, távolítsa el az alsó grillezőlapot, és tegye a helyére a sütőtálcát.
   VIGYÁZAT: Ügyeljen, hogy a felső grillezőlap helyes módon legyen a készülékbe helyezve.
4. Csukja le a grillsütőt, és nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot.
5. Válassza ki a kézi üzemmódot és a sütési hőmérsékletet az „M" gombra kattintva többször, amíg a szín meg nem felel a kívánt hőmérsékletnek:

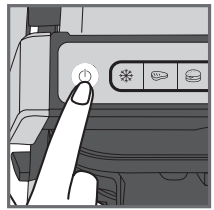
	85-110°C
	150-165°C
	190-205°C
	240-255°C

6. Az előmelegítést az **OK** gomb megnyomásával kezdheti el.
7. A kívánt hőmérséklet elérésekor a grillsütő sípol, és megkezdődik a sütési folyamat.

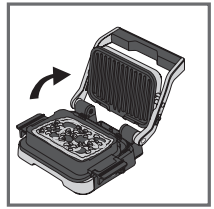
2. SÜTŐ POZÍCIÓ



8

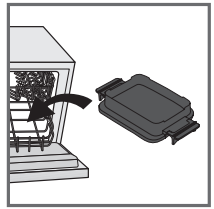


9





10

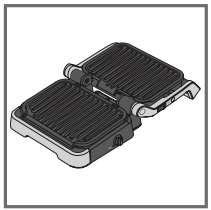


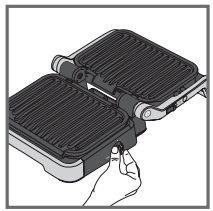
11

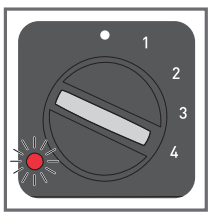
8. Sütés közben módosítható a hőmérséklet.
9. Figyelje, hogyan sül az étel. Ha az ízlésének megfelelően megsült, a BE/ki gomb megnyomásával fejezze be a sütést. Mindegyik gomb kikapcsol, és a grillező befejezi a melegítést/sütést.
10. Nyissa ki a grillezőt, és távolítsa el a sütőtálcát a fogantyúinál fogva.
    VIGYÁZAT: forró felületek; sütőkesztyű használata javasolt. A sütőtálca forró, ügyeljen arra, hogy megfelelő felületre helyezze.
11. A sütőtálca mosogatógépben tisztítható.

HU

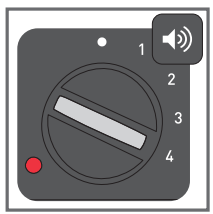
3. BARBECUE POZÍCIÓ


1


2

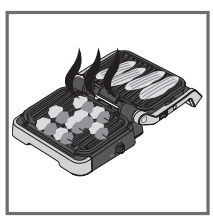


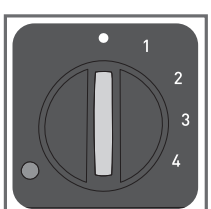
3



4


5


6



7

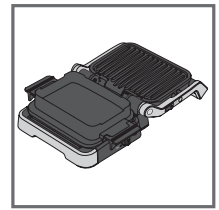
1. Nyissa ki a grillsütőt barbecue pozícióban. A sütés az oldalsó hőfokszabályozóval vezérelhető.
2. Válassza ki a kívánt hőfokbeállítást. A hőfokszabályozó mindkét sütőlap esetében azonos hőmérsékletet állít be:

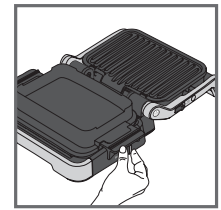
• hőfokszabályozó kikapcsolva
1: 80-100˚C
2: 130-160˚C
3: 160-190˚C
4: 180-220˚C

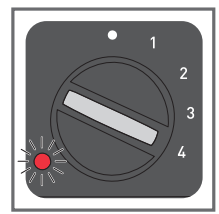
3. Az oldalsó jelzőlámpa az előmelegítés alatt pirosan villog.
4. Ha a jelzőlámpa folyamatosan pirosan világít, és a grillsütő sípoló hangot ad, a grillsütő használatra kész.
5. Tegyen ételt a grillsütőbe.
6. Figyelje, hogyan sül az étel, és távolítsa el, ha elkészült.
7. Kapcsolja ki a készüléket a hőfokszabályozó • állásba állításával.

Megjegyzések:
– Sütés közben módosítható a hőmérséklet. Ha sütés közben módosítja, a grillsütő az új beállításra állítja a hőmérsékletet.
– Ha csak egy lapon süt ételt, használja a felső lapot.

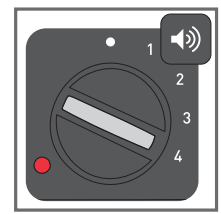
4. EGYTÁLÉTEL POZÍCIÓ


1

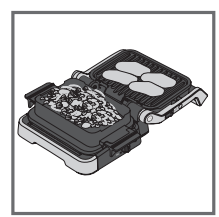

2

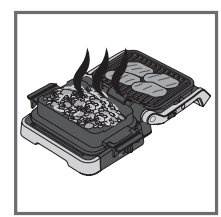


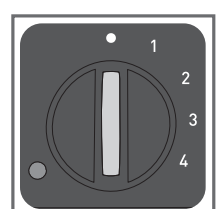
3



4


5


6



7

1. Helyezze a grillsütőt egytálétel pozícióba. A sütés az oldalsó hőfokszabályozóval vezérelhető.
2. Válassza ki a kívánt hőfokbeállítást. A hőfokszabályozóval szabályozhatja mindkét sütőlapot.

• hőfokszabályozó kikapcsolva
1: 80-100˚C
2: 130-160˚C
3: 160-190˚C
4: 180-220˚C

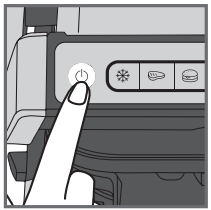
3. Az oldalsó jelzőlámpa az előmelegítés alatt pirosan villog.
4. Ha a jelzőlámpa folyamatosan pirosan világít, és a grillsütő sípoló hangot ad, a grillsütő használatra kész.
5. Helyezze az ételt a grillre és a sütőtálcába.
6. Figyelje, hogyan sül az étel, és távolítsa el, ha elkészült.
7. Kapcsolja ki a készüléket a hőfokszabályozó • állásba állításával.

Megjegyzések:
– Sütés közben módosítható a hőmérséklet. Ha sütés közben módosítja, a grillsütő az új beállításra állítja a hőmérsékletet.

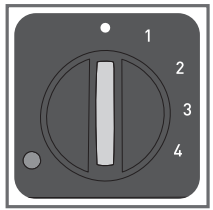
Tanácsok:
Ha a köret sütése hosszabb időt vesz igénybe, mint amit grillez, akkor sütő pozícióban is elkezdheti a sütést. Ha ezt teszi, tekintse meg a(z) 140. oldalt, és kövesse az 1–7. lépéseket. Ha az étel ízlése szerint elkészült, nyissa ki a grillsütőt egytálétel pozícióba. A grillsütő automatikusan az oldalsó hőfokszabályozóra vált. Válassza ki a kívánt hőfokbeállítást a hőfokszabályozó segítségével. Ha a grillezőlap előmelegedett, tegye rá az ételt.

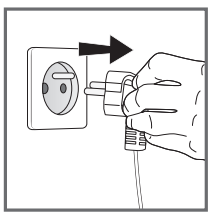
HU

HASZNÁLAT VÉGE

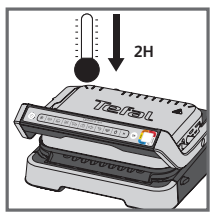


1





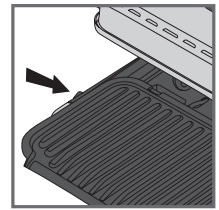
2



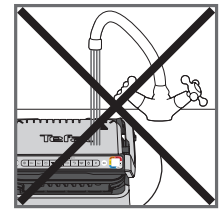
3

1. Kapcsolja ki a készüléket:
   - Grill/sütő pozícióban nyomja meg a fogantyún lévő be-/kikapcsoló gombot.
   - Állítsa az oldalsó hőfokszabályozót • grillezés/egytálétel pozícióba.
2. Húzza ki a készülék hálózati dugóját a fali aljzatból.
3. Hagyja lehűlni legalább 2 órán keresztül. A véletlen égési sérülések elkerülése érdekében a tisztítás előtt hagyja a grillsütőt alaposan kihűlni.

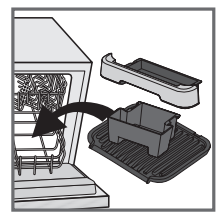
TISZTÍTÁS



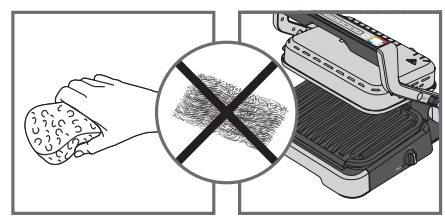
1



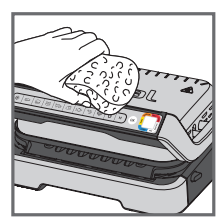
2



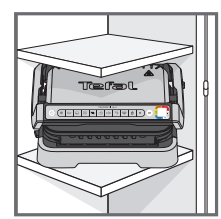
3



4



5



6

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

A javításokat csak hivatalos szervizképviselő végezheti.

HU

Hibakeresési útmutató

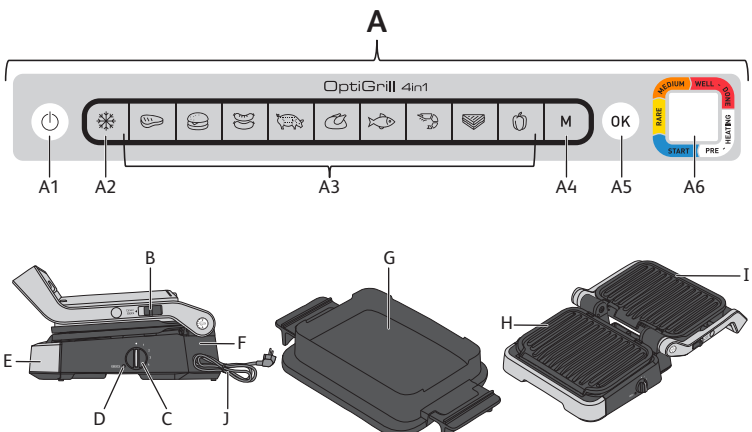
Probléma	Ok	Megoldás
M gomb villog + jelzőlámpa kék világít + gomb OK villog	• Ha a készüléket a sütőlapok felmelegítése nélkül, de étellel kapcsolja be, vagy elindítja az automatikus sütési ciklust (kézi üzemmód automatikusan aktiválva).	• 2 lehetőség van: – Válassza ki a hőmérséklet beállítást a(z) M gomb megnyomásával, majd nyomja meg az **OK** gombot. Hagyja sütni, de felügyelje a sütést (kézi üzemmód). – Állítsa le a készüléket, vegye ki az ételt, zárja le a készüléket megfelelően, állítson be egy új programot a készüléken, és várjon, amíg az előmelegítés befejeződik.
A készülék az előmelegítés vagy sütés ciklus alatt leáll.	• A készülék sütés közben sokáig volt nyitva. • A készülék folyamatosan üzemelt folyamatosan a felmelegedési vagy melegen tartás után	• 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 jelzőlámpa lila villog + gomb / / / villog + Szaggatott sípolás	• 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 ügyfélszolgálathoz.
A készülék nem sípol.		
A jelzőlámpa lila villog + gomb villog + Folyamatos sípolás	• Készülék hiba.	• Húzza ki a készüléket, és forduljon az ügyfélszolgálathoz.
Előmelegítés után behelyeztem az ételt, és lezártam a készüléket, de a jelzőlámpa fehér marad, és nem kezdődik el a sütés.	• A készülék belsejében lévő étel vastagabb, mint 4 cm.	• Az étel vastagsága nem haladhatja meg a 4 cm-t.
	• A grillsütő nem nyílt ki teljesen, amikor behelyeztem az ételt.	• Teljesen nyissa ki, és zárja vissza.
	• A készülék belül nem érzékeli az ételt Az étel mennyisége nem elegendő, az „**OK**" villog.	• A OK gomb megnyomásával erősítse meg a sütést.
A készülék kézi üzemmódba kapcsol + A jelzőlámpa pirosan villog. + A M hőmérséklet szabályozó gomb és OK lámpa állandó	• Az előmelegítési idő túl rövid.	• Időnként felügyel je a sütés t (kézi üzemmódban). Vagy • Állítsa le a grillsütőt, vegye ki az ételt, zárja le a grillsütőt, válasszon ki új sütési programokat, amelyeket használni szeretne, és várja meg, amíg az előmelegítési ciklus befejeződik.

CUPRINS

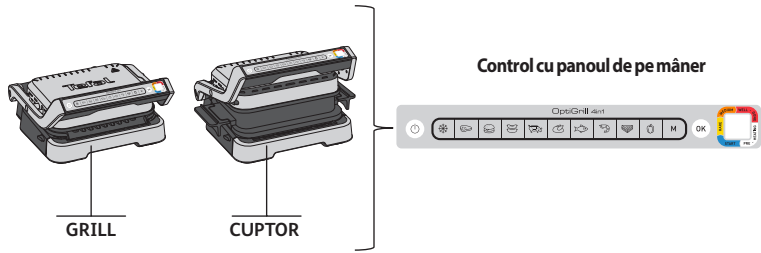
- Descrierea produsului 148
- Poziții și interfețe 149
- Schimbare poziție 150
- Indicator al nivelului de gătit 151
- Înainte de prima utilizare 152
- 1. Poziția grill 153
  - a) Utilizarea unui program automat 153
  - b) Utilizarea programului manual 156
  - c) Ghid de gătire 157
- 2. Poziția cuptor 158
- 3. Poziția grătar 160
- 4. Poziția masă completă 161
- După utilizare 162
- Curățarea 163
- Ghid de depanare 164

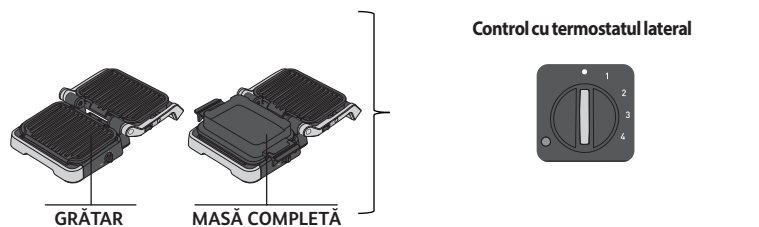
DESCRIEREA PRODUSULUI

A. Panou de comandă
A1. Buton de pornire/oprire
A2. Funcția pentru alimente congelate
A3. Programe automate de gătit
A4. Mod manual cu 4 temperaturi
A5. Confirmați selecția și începeți preîncălzirea
A6. Indicator al nivelului de gătit
B. Clemă de eliberare pentru pozițiile „grătar" și „masă completă"
C. Termostat lateral pentru pozițiile „grătar" și „masă completă"
D. Lumină indicatoare pentru pozițiile „grătar" și „masă completă"
E. Tavă de picături frontală
F. Tavă de picături posterioară
G. Tavă de copt
H. Placă inferioară
I. Placă superioară
J. Cablu de alimentare



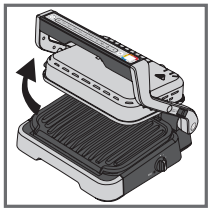
POZIȚII ȘI INTERFEȚE





RO

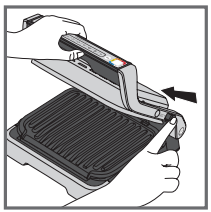
SCHIMBARE POZIȚIE

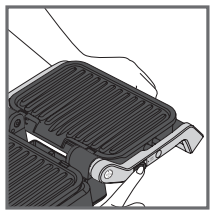




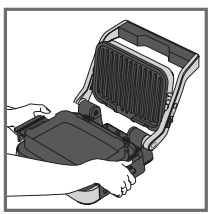
Treceți în poziția cuptor:
Deschideți grillul, îndepărtați placa inferioară a grillului și înlocuiți-o cu tava de copt.
Atenție: Tava de copt este așezată pe grill fără a fi blocată în poziție.

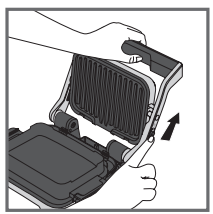




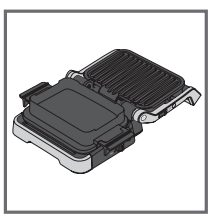


Treceți în poziția grătar:
Când deschideți grillul, țineți clema ridicată și aduceți mânerul în poziția de grătar deschis la 180°.





Treceți în poziția masă completă:
Introduceți tava de copt în locul plăcii inferioare, apoi deschideți grillul în poziția 180°, urmând pașii de mai sus.



Atenție: Aveți grijă ca termostatul din lateral să fie la • înainte de a deschide grillul în poziția grătar sau masă completă. Dacă termostatul nu este la •, grillul va începe să se încălzească, anunțându-vă cu un semnal sonor.

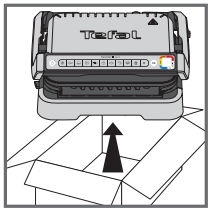
INDICATOR AL NIVELULUI DE GĂTIT



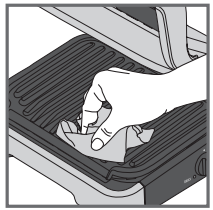
Pentru fiecare program automat, OptiGrill vă anunță când mâncarea a ajuns la nivelul de gătire dorit. Atunci când este atins un nivel de gătire, indicatorul de culoare este permanent și grillul emite un semnal sonor pentru a vă anunța.

RO

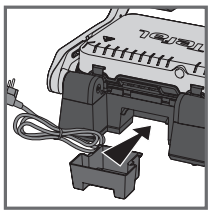
ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

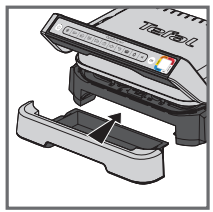


1

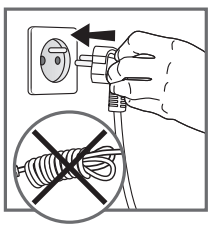


2

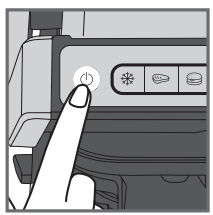




3



4



5

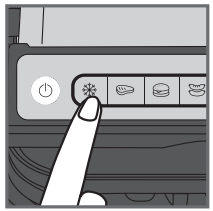
1. Îndepărtați toate materialele de ambalare, autocolantele și accesoriile de pe interiorul și exteriorul aparatului. Sunt furnizate autocolante inelare colorate suplimentare. Vă puteți lipi limba preferată pe inelul de culoare originală.
2. Înainte de prima utilizare, curățați bine plăcile cu apă caldă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

1. POZIȚIA GRILL

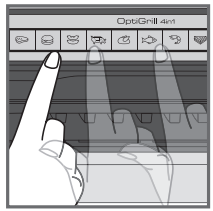
A) UTILIZAREA UNUI PROGRAM AUTOMAT

9 programe automate: carne roșie, burger, cârnați, carne de porc, pui, pește, fructe de mare, sandviș, piper

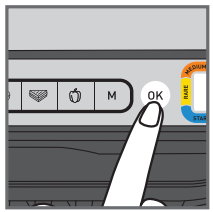




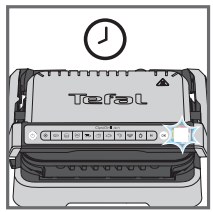
1



2



3



4

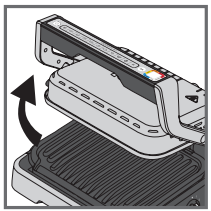


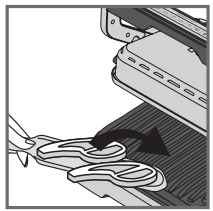
5

1. Dacă alimentele pe care doriți să le gătiți sunt congelate, apăsați butonul corespunzător. Această funcție este disponibilă numai atunci când gătiți cu programele automate, nu și în modul manual.
2. Selectați programul de gătit adecvat în funcție de tipul de alimente pe care doriți să le gătiți.
   Sfat, mai ales pentru carne: Rezultatele gătitului pe programele automate pot varia în funcție de originea, tăietura și calitatea alimentelor gătite, programele au fost setate și testate pentru alimente de bună calitate. În mod similar, grosimea cărnii trebuie să fie luată în considerare în timpul gătitului; nu trebuie să gătiți alimente cu o grosime mai mare de 4 cm.
   Dacă nu sunteți sigur ce program de gătit să utilizați, consultați ghidul de gătit de la pagina 157.
3. Apăsați butonul **„OK”:** aparatul începe preîncălzirea, iar indicatorul nivelului de gătire luminează alb intermitent.
   N.B.: Dacă ați selectat un program greșit, opriți aparatul și repetați pașii.
4. Așteptați până la finalizarea preîncălzirii.
5. Când indicatorul de nivel încetează să mai lumineze alb intermitent și grillul emite un semnal sonor, preîncălzirea este completă, iar grillul este pregătit pentru gătit.
   Observații: La sfârșitul preîncălzirii, dacă aparatul rămâne închis, sistemul de siguranță va opri aparatul după un timp.

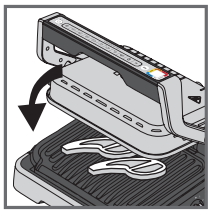
RO

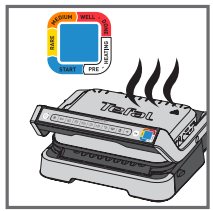
1. POZIȚIA GRILL





6





7



8

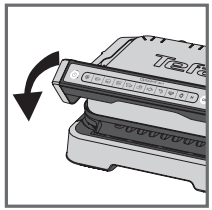
6. Deschideți grillul și așezați alimentele pe placa de gătit.
   Observații: Dacă aparatul rămâne deschis prea mult timp, sistemul de siguranță îl va opri automat după un timp.
7. Închideți aparatul pentru a începe ciclul de gătit. Indicatorul nivelului de gătire devine albastru pentru a indica faptul că gătitul este în desfășurare (pentru cele mai bune rezultate, nu deschideți și nu mișcați alimentele în timpul procesului de gătire). Aparatul reglează automat ciclul de gătit (timp și temperatură) în funcție de grosimea și cantitatea de alimente.
   Notă pentru bucăți foarte subțiri de alimente: Închideți aparatul, butonul **OK** va lumina intermitent, iar indicatorul va rămâne alb permanent până când apăsați **OK**. apăsați **OK** pentru a vă asigura că aparatul recunoaște alimentele și că începe ciclul de gătit.
8. În funcție de nivelul de gătire, indicatorul luminos își schimbă culoarea. În timp ce gătitul este în desfășurare, un semnal sonor vă avertizează de fiecare dată când este atins un nivel de gătire. Când indicatorul luminos este galben cu un semnal sonor, mâncarea este în sânge, portocaliu cu un semnal sonor, mâncarea este făcută și roșu cu un semnal sonor, mâncarea este bine făcută.
   N.B.: Dacă vă place carnea în sânge, scoateți carnea atunci când indicatorul nivelului de gătire atinge culoarea albastră permanent. Vă rugăm să rețineți că, în special în cazul cărnii, este normal ca rezultatele gătitului să varieze în funcție de tipul, calitatea și originea alimentelor.

1. POZIȚIA GRILL





9



10

9. Când culoarea corespunzătoare nivelului de gătire dorit devine permanentă și se aude semnalul sonor, deschideți aparatul și scoateți alimentele.
   Notă: Dacă doriți să gătiți alimente după diferite gusturi personale, deschideți grillul și scoateți alimentele atunci când acestea au atins nivelul dorit, apoi închideți grillul și continuați să gătiți celelalte alimente. Programul își va continua ciclul de gătit până când va ajunge la nivelul final.
10. Când ați terminat de gătit, scoateți alimentele și închideți aparatul. Panoul de comandă se va aprinde și se va seta în modul de alegere a programului.
    Observații: Sistemul de siguranță se va opri automat după un timp dacă nu se face nicio selecție de program.

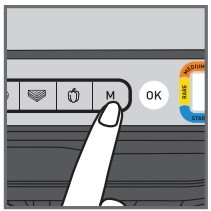
RO

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

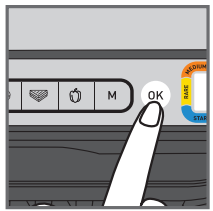
Dacă doriți să gătiți imediat a doua tranșă:
După ce prima tranșă de mâncare s-a terminat de gătit:
a) Asigurați-vă că aparatul este închis și că nu rămân alimente în interior.
b) Selectați programul de gătit (această etapă este necesară chiar dacă programul este același ca acela utilizat la alimentele precedente)
c) Apăsați butonul **„OK"** pentru a începe preîncălzirea. În timpul preîncălzirii, indicatorul nivelului de culoare va lumina alb intermitent.
d) După finalizarea preîncălzirii, aparatul va emite un semnal sonor, iar indicatorul luminos va fi alb permanent.
e) Aparatul este gata de utilizare odată ce preîncălzirea este finalizată. Deschideți grillul și așezați alimentele în interiorul aparatului.

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

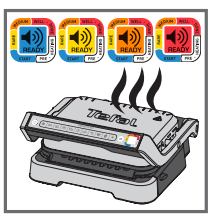
B) UTILIZAREA PROGRAMULUI MANUAL

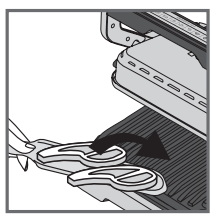


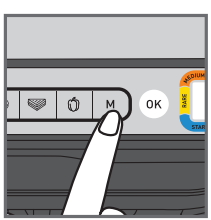
1



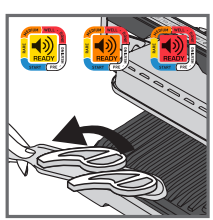
2


3


4



5


6

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

	110-125°C
	180-195°C
	220-235°C
	255-275°C

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

C) GHID DE GĂTIRE

9 PROGRAME AUTOMATE DE GĂTIT

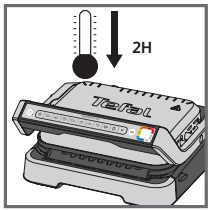
	INDICATOR AL NIVELULUI DE GĂTIT			
VITĂ	În sânge (Blue)	În sânge	făcută	bine făcută
BURGER	-	În sânge	făcut	bine făcut
CÂRNAT	-	-	-	Bine făcut
PORC	-	-	-	Bine făcut
PUI	-	-	-	Bine făcut
PEȘTE	-	Făcut	gătit medi	bine făcut
FRUCTE DE MARE	-	Făcut	gătit medi	bine făcut
SANDVICI	-	Ușor gătite	la grătar	crocant
ARDEI	-	-	Ușor copt	la grătar

RO

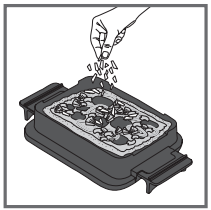
MODUL MANUAL ÎN POZIȚIA GRILL

	180-195°C	220-235°C	255-275°C
CARTOFI	■		
DOVLECEL / DOVLEAC			■
VÂNĂTĂ		■	
ROȘIE			■
SPARANGHEL			■
CIUPERCI			■
CEAPĂ		■	
BROCCOLI	■		
MORCOVI BABY	■		
FENICUL		■	
CARTOFI DULCI	■		
FELII DE MĂR		■	
ANANAS		■	
PIERSICĂ		■	

2. POZIȚIA CUPTOR



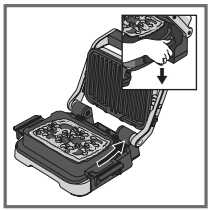
1

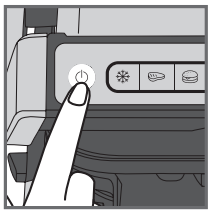


2

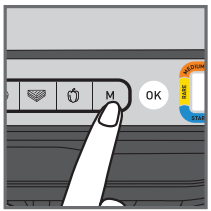


3

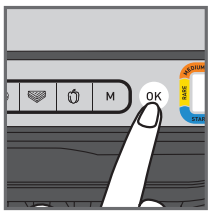




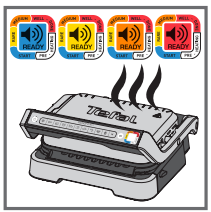
4



5



6



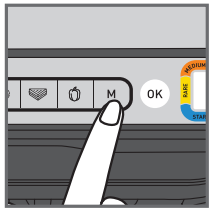
7

1. Dacă aparatul OptiGrill funcționează deja și doriți să utilizați placa de copt, deconectați grillul de la priză și lăsați-l să se răcească cel puțin 2 ore.
2. Puneți ingredientele în tava de copt.
3. Deschideți grillul, îndepărtați placa inferioară a grillului și înlocuiți-o cu tava de copt.
   ATENȚIE: Verificați ca placa grill de sus să fie corect poziționată în aparat.
4. Închideți grillul și apăsați butonul pornire/oprire.
5. Selectați modul manual și temperatura de gătire făcând clic pe M de mai multe ori până când culoarea corespunde temperaturii dorite:

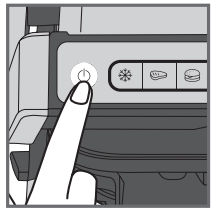
	85-110°C
	150-165°C
	190-205°C
	240-255°C

6. Începeți preîncălzirea apăsând butonul **OK.**
7. Atunci când este atinsă temperatura dorită, grillul va emite un semnal sonor, iar procesul de gătire va începe.

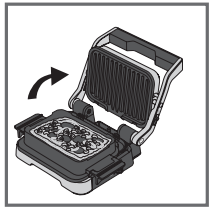
2. POZIȚIA CUPTOR



8

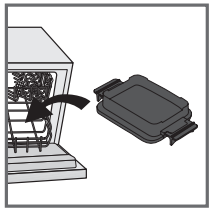


9





10

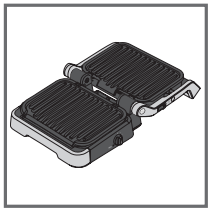


11

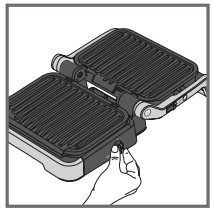
8. Puteți ajusta temperatura în timpul procesului de gătire.
9. Urmăriți procesul de gătire a alimentelor. Când considerați că alimentele sunt gătite așa cum doriți, încheiați gătitul prin apăsarea butonului pornire/oprire. Toate butoanele se sting, iar grillul oprește încălzirea/gătirea.
10. Deschideți grillul și îndepărtați tava de gătit de pe grill cu ajutorul mânerelor sale.
    ATENȚIE: Pentru suprafețe fierbinți; se recomandă utilizarea unor mănuși de bucătărie. Tava de copt este fierbinte, asigurați-vă că o așezați pe o suprafață adaptată.
11. Tava de copt poate fi spălată în mașina de spălat vase.

RO

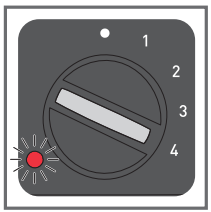
3. POZIȚIA GRĂTAR



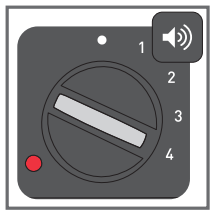
1



2



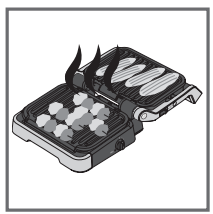
3



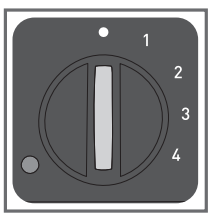
4



5



6



7

1. Deschideți grillul în poziția grătar. Gătitul este gestionat cu ajutorul termostatului lateral.
2. Selectați setarea de temperatură dorită. Termostatul setează aceeași temperatură de gătit pentru ambele plăci:

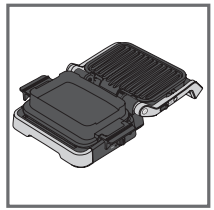
• termostat oprit
1: 80-100˚C
2: 130-160˚C
3: 160-190˚C
4: 180-220˚C

3. Indicatorul luminos lateral luminează roșu intermitent în timpul preîncălzirii.
4. Când indicatorul luminos devine roșu permanent și grillul emite un semnal sonor, grillul este gata de utilizare.
5. Adăugați alimentele pe grill.
6. Supravegheați mâncarea când se gătește și scoateți-o când este gata.
7. Opriți aparatul setând termostatul la •.

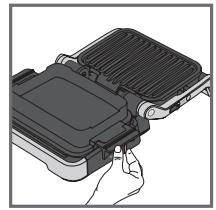
Observații:

– Puteți regla temperatura în timpul gătitului. Dacă temperatura este schimbată în timpul gătitului, grillul va regla temperatura la noua setare.
– Dacă gătiți mâncarea pe o singură placă, folosiți-o pe cea de sus.

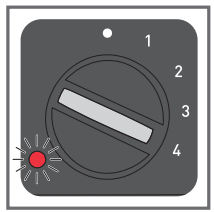
4. POZIȚIA MASĂ COMPLETĂ



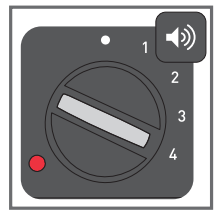
1



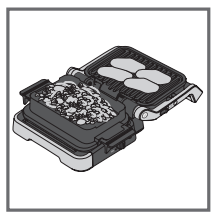
2



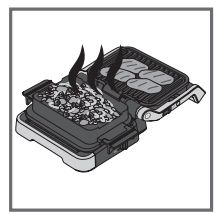
3



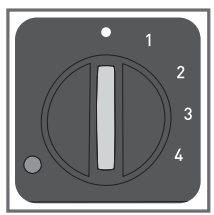
4



5



6



7

1. Puneți grillul în poziția masă completă. Gătitul este gestionat cu ajutorul termostatului lateral.
2. Selectați setarea de temperatură dorită. Termostatul controlează temperatura de gătit pentru ambele plăci.

• termostat oprit
1: 80-100˚C
2: 130-160˚C
3: 160-190˚C
4: 180-220˚C

3. Indicatorul luminos lateral luminează roșu intermitent în timpul preîncălzirii.
4. Când indicatorul luminos devine roșu permanent și grillul emite un semnal sonor, grillul este gata de utilizare.
5. Puneți mâncarea pe grill și în tava de copt.
6. Supravegheați mâncarea când se gătește și scoateți-o când este gata.
7. Opriți aparatul setând termostatul la •.

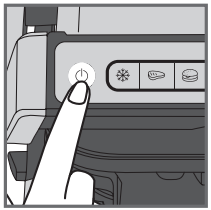
Observații:

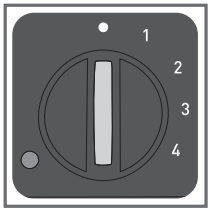
– Puteți regla temperatura în timpul gătitului. Dacă temperatura este schimbată în timpul gătitului, grillul va regla temperatura la noua setare.

Sugestii:

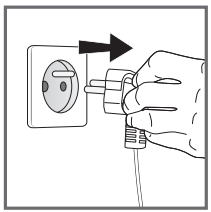
Dacă garnitura are nevoie de mai mult timp ca să se facă decât ce puneți pe grill, puteți începe gătitul și în poziția cuptor. Dacă procedați astfel, consultați pagina 158 și urmați pașii 1-7. Când mâncarea este gătită așa cum doriți, deschideți grillul în poziția de masă completă. Grillul comută automat pe termostatul lateral. Alegeți setarea de temperatură dorită folosind termostatul. Când placa grillului s-a încălzit, puneți mâncarea pe ea.

DUPĂ UTILIZARE

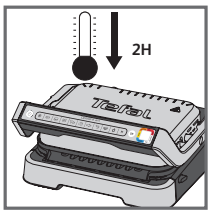




1



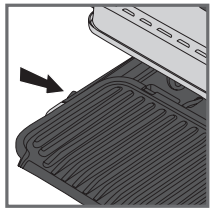
2



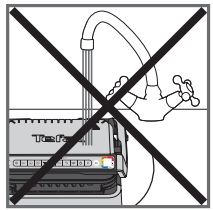
3

1. Opriți aparatul:
   - Apăsați butonul pornire/oprire de pe mâner în pozițiile grill/cuptor.
   - Reglați termostatul lateral la • în pozițiile grătar/masă completă.
2. Scoateți aparatul din priză.
3. Lăsați-l să se răcească cel puțin 2 ore. Pentru a evita arsurile accidentale, lăsați grillul să se răcească bine înainte de a-l curăța.

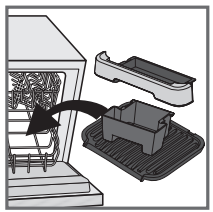
CURĂȚAREA



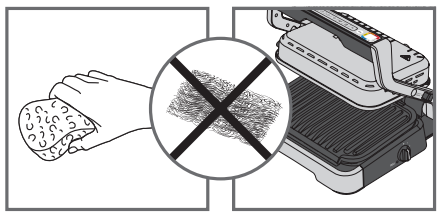
1



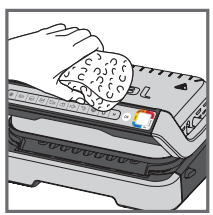
2



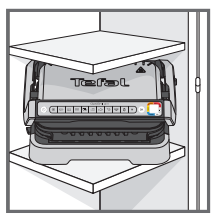
3



4



5



6

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

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

RO

Ghid de depanare

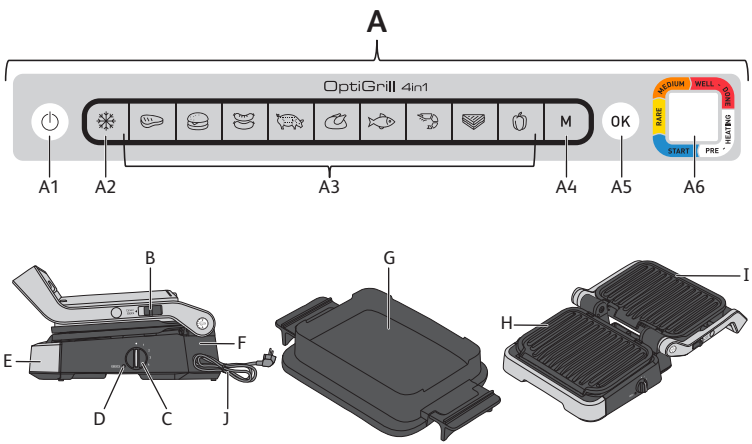
Problemă	Cauză	Soluţie
Butonu M luminat intermite + Indicator luminos albastru + Butonu OK luminat intermite	• Pornirea aparatului sau începerea unui ciclu automat de gătit cu alimente şi fără preîncălzirea plăcilor (modul manual este activat automat).	• 2 opţiuni posibile: – Alegeţi setarea temperaturii prin apăsarea butonului M şi apoi apăsaţi pe OK. Lăsaţi să se desfăşoare gătitul, dar trebuie să monitorizaţi gătitul (modul manual). – opriţi aparatul, scoateţi mâncarea, închideţi aparatul corect , reprogramaţi aparatul şi aşteptaţi până la sfârşitul preîncălzirii.
Aparatul se opreşte în timpul ciclului de de preîncălzire sau de gătit.	• Aparatul a fost ţinut deschis prea mult timp în timpul gătitului. • Aparatul a fost inactiv prea mult timp după sfârşitul perioadei de încălzire sau de menţinere la cald.	• Deconectaţi aparatul de la priză şi lăsaţi-l timp de 2-3 minute, apoi reporniţi procesul. Data viitoare când utilizaţi aparatul, asiguraţi-vă că îl deschideţi şi-l închideţi repede pentru obţinerea celor mai bune rezultate de gătit. În cazul în care problema apare din nou, contactaţi serviciul local pentru clienţi Tefal.
Indicatorul luminos va lumina intermitent violet + Butonu / / / luminat intermite + Semnal sonor intermitent	• Aparatul nu funcţionează. • Aparat depozitat sau utilizat într-o cameră care este prea rece.	• Deconectaţi şi reconectaţi aparatul şi reporniţi imediat un ciclu de preîncălzire. Dacă problema persistă, contactaţi Serviciul Clienţi.
Aparatul nu emite semnal sonor.		
Indicatorul luminos va lumina intermitent violet + Butonu luminat intermite + Semnal sonor continuu	• Aparatul nu funcţionează.	• Scoateţi aparatul din priză şi contactaţi serviciul pentru clienţi.
După preîncălzire, am aşezat mâncarea în interior şi am închis aparatul, dar indicatorul luminos rămâne alb şi gătitul nu începe.	• Cantitatea de alimente din interiorul aparatului este mai mare de 4 cm.	• Cantitatea de alimente nu trebuie să depăşească 4 cm.
	• Grătarul nu a fost deschis complet la introducerea alimentelor în interior.	• Deschideţi grătarul complet şi închideţi-l din nou.
	• Aparatul nu detectează al imente în inter ior Cantitatea de alimente este insuficientă, " OK " se afişează intermitent.	• Confirmaţi activarea gătitului prin • apăsare pe butonu OK.
Aparatul se va activa pe modul manual. + Indicatorul luminos va lumina intermitent roşu. + butonul M controlul temp. şi OK lumină fixat	• Timpul de preîncălzire a fost scurtat.	• Monitor izaţi gătitul periodic (pentru utilizare în modul manual). sau • Opriţi grătarul, scoateţi alimentele, închideţi grătarul, selectaţi noul program de gătit pe care doriţi să îl utilizaţi şi aşteptaţi finalizarea ciclului de preîncălzire."

СЪДЪРЖАНИЕ

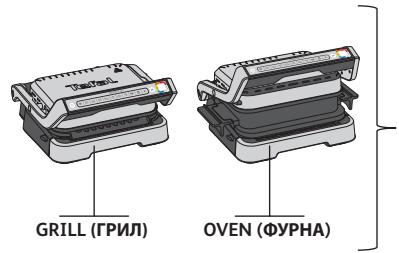
- Описание на продукта 166
- Позиции и интерфейси 167
- Смяна на позицията 168
- Индикатор за ниво на печене 169
- Преди първа употреба 170
- 1. Позиция за грил 171
  - a) Използване на автоматична програма 172
  - b) Използване на ръчния режим 175
  - c) Ръководство за готвене 176
- 2. Позиция за фурна 177
- 3. Позиция за барбекю 179
- 4. Позиция за цяло ястие 180
- Край на употребата 181
- Почистване 181
- Ръководство за отстраняване на неизправности 182

ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

A. Контролен панел
A1. Бутон за вкл./изкл.
A2. Функция Frozen food (Замразена храна)
A3. Автоматични програми за готвене
A4. Manual mode (Ръчен режим) с 4 температури
A5. Потвърдете избора и стартирайте предварителното загряване
A6. Индикатор за ниво на печене
B. Езиче за освобождаване за позициите за барбекю и цяло ястие
C. Страничен термостат за позициите за барбекю и цяло ястие
D. Индикаторна лампичка за позициите за барбекю и цяло ястие
E. Предна тава за отцеждане
F. Задна тава за отцеждане
G. Тава за печене
H. Долна плоча
I. Горна плоча
J. Захранващ кабел

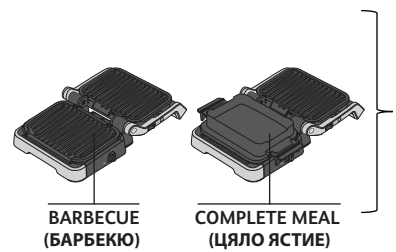


ПОЗИЦИИ И ИНТЕРФЕЙСИ



Управление чрез панела на дръжката



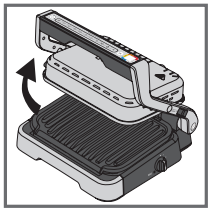


Управление чрез страничния термостат



BG

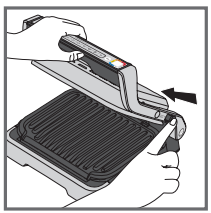
СМЯНА НА ПОЗИЦИЯТА

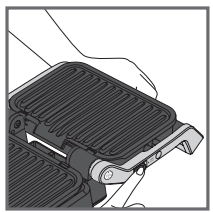




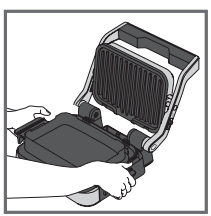
Превключване към позиция за фурна:
отворете грила, отстранете долната плоча на грила и я сменете с тавата за печене.
Внимание: тавата за печене се поставя на грила, без да се заключва на място.

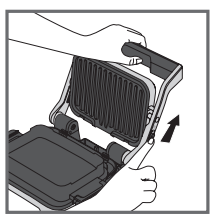




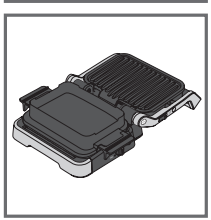


Превключване към позиция за барбекю:
когато отваряте грила, дръжте езичето нагоре и преместете дръжката до позицията за барбекю, отворена на 180°.





Превключване към позиция за цяло ястие:
включете тавата за печене на мястото на долната плоча, след което отворете грила на позицията за 180°, като следвате стъпките по-горе.



Внимание: проверете дали страничният термостат е включен •, преди да отворите грила в позиция за барбекю или цяло ястие. Ако термостатът не е включен •, грилът ще започне да загрява и ще Ви уведоми за това със звуков сигнал.

ИНДИКАТОР ЗА НИВО НА ПЕЧЕНЕ

Предварително загряване



Мигаща бяла светлина: предварителното загряване е в ход

Постоянна бяла светлина и периодичен звуков сигнал: готовност за готвене

Готвене



Първото ниво на печене е в ход

Първото ниво на печене е достигнато

Ниво „алангле" е в ход

Ниво „алангле" е достигнато

Ниво „средно изпечено" е в ход

Ниво „средно изпечено" е достигнато

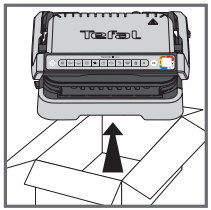
Ниво „добре изпечено" е в ход

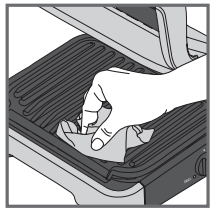
Ниво „добре изпечено" е достигнато

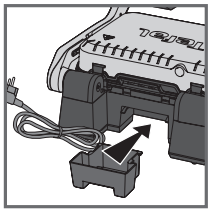
BG

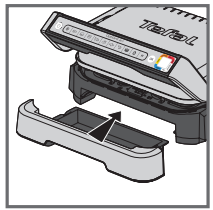
За всяка автоматична програма OptiGrill Ви уведомява кога Вашата храна е достигнала желаното ниво на печене. Когато ниво на печене бъде достигнато, цветният индикатор започва да свети с постоянна светлина и грилът издава звуков сигнал, за да Ви уведоми.

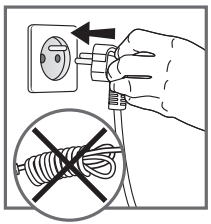
ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

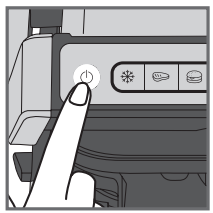

1


2


3




4


5

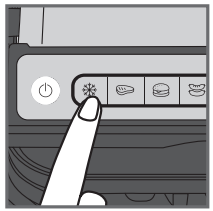
1. Отстранете всички опаковъчни материали, стикери и аксесоари от вътрешната и от външната страна на уреда. Предоставени са допълнителни стикери за цветния пръстен. Можете да залепите стикери на предпочитания от Вас език върху оригиналния цветен пръстен.
2. Преди първата употреба почистете добре плочите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

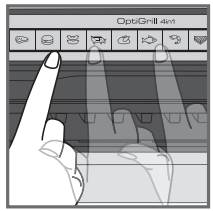
1. ПОЗИЦИЯ ЗА ГРИЛ

A) ИЗПОЛЗВАНЕ НА АВТОМАТИЧНА ПРОГРАМА

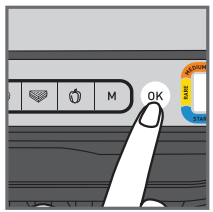
9 автоматични програми: червено месо, бургер, наденица, свинско, пилешко, риба, морски дарове, сандвич, пипер



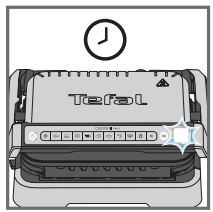

1



2



3



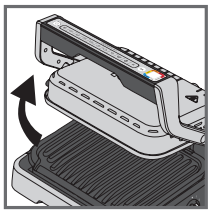
4

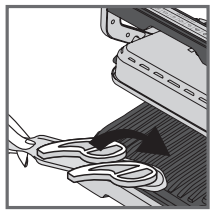

5

1. Ако храната, която желаете да сготвите, е замразена, натиснете съответния бутон. Тази функция е налична само при готвене с автоматичните програми, а не в ръчен режим.
2. Изберете подходящата програма за готвене в зависимост от това какъв вид храна искате да готвите.
   Съвет, особено за месо: резултатите от готвенето с автоматичните програми може да се различават в зависимост от произхода, начина на рязане и качеството на храната, която се готви; програмите са зададени и изпробвани за висококачествена храна.
   По същата логика при готвене трябва да се има предвид и дебелината на месото; не бива да готвите храни с дебелина над 4 cm.
   Ако не сте сигурни коя програма за готвене да използвате, моля, направете справка със стр. 175 от ръководството за готвене.
3. Натиснете бутона **„OK“:** уредът започва да загрява предварително, а индикаторът за ниво на печене мига в бяло.
   Забележка: ако сте избрали грешна програма, изключете уреда и повторете стъпките.
4. **Изчакайте предварителното загряване да приключи.**
5. Когато индикаторът за ниво на изпичане спре да мига в бяло и грилът издаде звуков сигнал, предварителното загряване е завършено, грилът е готов за готвене.
   Коментари: в края на предварителното загряване, ако уредът остане затворен, системата за безопасност го изключва след известно време.

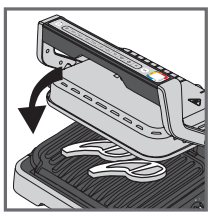
BG

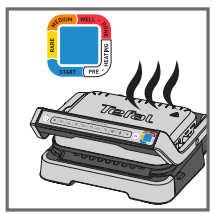
1. ПОЗИЦИЯ ЗА ГРИЛ





6





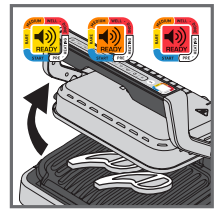
7

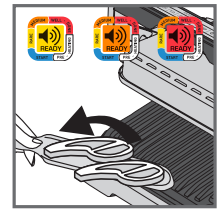


8

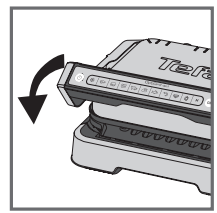
6. Отворете грила и поставете храната върху плочата за готвене.
Коментари: ако уредът остане отворен твърде дълго, системата за безопасност ще го изключи автоматично след известно време.
7. Затворете уреда, за да стартирате цикъла за готвене. Индикаторът за ниво на печене става син, за да покаже, че готвенето е в ход (за най-добри резултати не отваряйте и не местете храната си по време на процеса на готвене).
Уредът автоматично регулира цикъла за готвене (време и температура) в зависимост от дебелината и количеството на храната.
Забележка за много тънки парчета храна: затворете уреда, бутонът **„OK“** ще започне да мига, а индикаторът ще продължи да свети в постоянно бяло, докато не натиснете **„OK“.** Натиснете **„OK“,** за да се уверите, че уредът разпознава храната и че цикълът за готвене стартира.
8. В зависимост от степента на изпичане индикаторната лампичка сменя цвета си. По време на готвенето звуков сигнал Ви предупреждава всеки път, когато се достигне дадено ниво на печене. Когато индикаторната лампичка свети в жълто и се издава звуков сигнал, храната е алангле, при оранжев цвят и издаване на звуков сигнал храната е средно изпечена, а при червен цвят и издаване на звуков сигнал храната е добре изпечена.
Забележка: ако предпочитате месото да е изпечено съвсем на ниво алангле, отстранете месото, когато индикаторът за ниво на печене светне в постоянно синьо. Моля, имайте предвид, че особено при месото е нормално резултатите от печенето да се различават в зависимост от вида, качеството и произхода на храната.

1. ПОЗИЦИЯ ЗА ГРИЛ





9



10

9. Когато се появи цветът, отговарящ на желаното от Вас ниво на печене, и чуете звуковия сигнал, отворете уреда и отстранете храната.
Забележка: ако искате да гответе храна за различни лични вкусови предпочитания, отворете грила и отстранете храната, когато достигне желаното ниво, след което затворете грила и продължете да гответе останалата храна. Програмата ще продължи своя цикъл за готвене, докато достигне крайното ниво.
10. Когато приключите с готвенето, отстранете храната и затворете уреда. Контролният панел ще светне и ще влезе в режим „choice of program“ (избор на програма).
Коментар: системата за безопасност ще изключи уреда автоматично след известно време, ако не бъде избрана програма.

Функция Keep warm (Поддържане на топлина)
Когато бъде достигнато червеното ниво, готвенето приключва и уредът автоматично активира функцията за поддържане на топлина, индикаторната лампичка свети в червено, а уредът започва да издава звуков сигнал на всеки 20 секунди. Ако на грила бъде оставена храна, тя ще продължи да се готви, докато плочите за готвене изстиват. Може да дезактивирате звуковия сигнал, като натиснете бутона **" OK".**
Забележка: системата за безопасност ще изключи захранването на уреда автоматично след известно време.

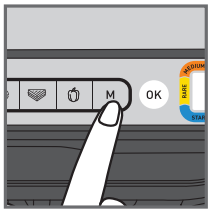
Готвене на втора партида веднага след първата:
След като приключи приготвянето на първата Ви партида храна:
a) Уверете се, че уредът е затворен и в него няма остатъци от храна.
b) Изберете програмата за готвене (тази стъпка е необходима дори ако програмата е същата като тази, с изпълнението на която току-що сте приключили). Важи и за храните, които току-що сте
c) Натиснете бутона " **OK** ", за да започнете предварителното загряване. По време на предварителното загряване индикаторът за нивото на изпичане ще мига в бяло.
d) След като предварителното загряване приключи, уредът ще издаде звуков сигнал и индикаторната лампичка ще свети в постоянно бяло.
e) Уредът е готов да се използва, когато предварителното загряване приключи. Отворете грила и поставете храната в уреда.

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

BG

1. ПОЗИЦИЯ ЗА ГРИЛ

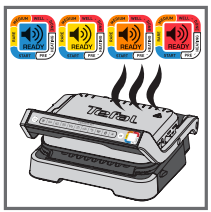
B) ИЗПОЛЗВАНЕ НА РЪЧНИЯ РЕЖИМ



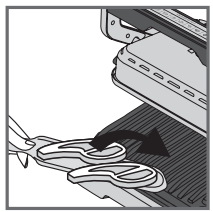
1



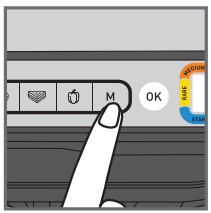
2



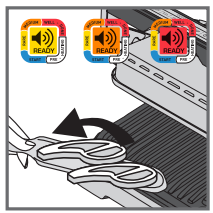
3



4



5



6

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

	110-125°C
	180-195°C
	220-235°C
	255-275°C

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

1. ПОЗИЦИЯ ЗА ГРИЛ

C) РЪКОВОДСТВО ЗА ГОТВЕНЕ

9 АВТОМАТИЧНИ ПРОГРАМИ ЗА ГОТВЕНЕ

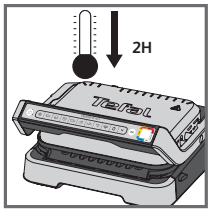
	ИНДИКАТОР ЗА НИВО НА ПЕЧЕНЕ			
BEEF (ГОВЕЖДО)	много алангле (синьо)	алангле	средно изпечено	добре изпечено
BURGER (БУРГЕР)	-	алангле	средно изпечено	добре изпечено
SAUSAGE (НАДЕНИЦА)	-	-	-	добре изпечено
PORK (СВИНСКО)	-	-	-	добре изпечено
CHICKEN (ПИЛЕШКО)	-	-	-	добре изпечено
FISH (РИБА)	-	средно изпечено	средно добре изпечено	добре изпечено
SEAFOOD (МОРСКИДАРОВЕ)	-	средно изпечено	средно добре изпечено	добре изпечено
SANDWICH (САНДВИЧ)	-	леко изпечен	грилован	препечен
PEPPER (ПИПЕР)	-	-	леко грилован	грилован

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

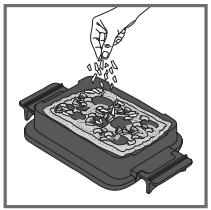
	180-195°C	220-235°C	255-275°C
КАРТОФИ	■		
ТИКВИЧКИ/ТИКВА			■
ПАТЛАДЖАН		■	
ДОМАТИ			■
АСПЕРЖИ			■
ГЪБИ			■
ЛУК		■	
БРОКОЛИ	■		
БЕЙБИ МОРКОВИ	■		
КОПЪР		■	
СЛАДКИ КАРТОФИ	■		
РЕЗЕНИ ЯБЪЛКА		■	
АНАНАС		■	
ПРАСКОВА		■	

BG

2. ПОЗИЦИЯ ЗА ФУРНА



1

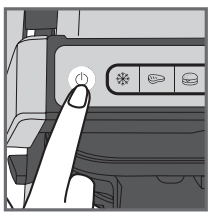


2

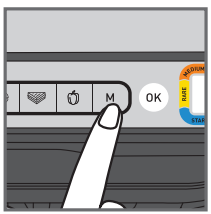


3





4



5



6



7

1. Ако Вашият OptiGrill е вече включен и искате да използвате тавата за печене, изключете грила от контакта и го оставете да се охлади за най-малко 2 часа.
2. Поставете съставките в тавата за печене.
3. Отворете грила, отстранете долната плоча на грила и я сменете с Вашата тава за печене.
   ВНИМАНИЕ: уверете се, че горната плоча на грила е правилно монтирана в уреда.
4. Затворете грила и натиснете бутона за вкл./изкл.
5. Изберете ръчния режим и температурата за готвене, като щракнете върху M няколко пъти, докато цветът съвпадне с желаната от Вас температура:

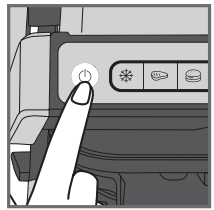
	85-110˚C
	150-165˚C
	190-205˚C
	240-255˚C

6. Започнете предварителното загряване с натискане на бутона **„OK“**.
7. При достигане на желаната температура грилът ще издаде звуков сигнал и процесът на готвене ще започне.

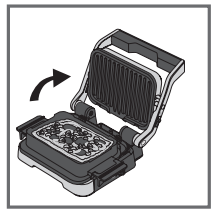
2. ПОЗИЦИЯ ЗА ФУРНА



8

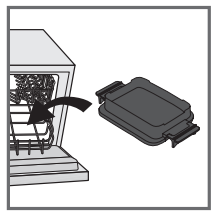


9





10

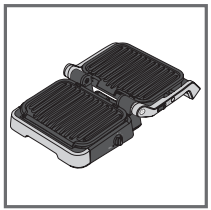


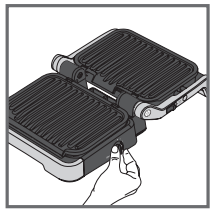
11

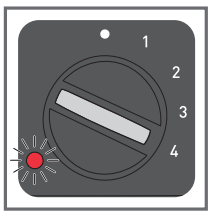
8. Можете да регулирате температурата, докато готвенето е в ход.
9. Следете храната, докато се готви. Когато прецените, че е готова, както желаете, прекратете готвенето, като натиснете бутона за ВКЛ./ИЗКЛ. Всички бутони се изключват и грилът спира да загрява/готви.
10. Отворете грила и отстранете тавата за печене от грила, като я хванете за дръжките.
    ВНИМАНИЕ: горещи повърхности, препоръчва се използването на ръкавици. Тавата за печене е гореща, трябва да я поставите на подходяща повърхност.
11. Тавата за печене може да се мие в съдомиялна машина.

BG

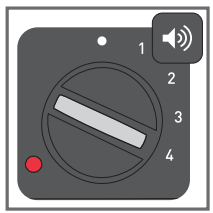
3. ПОЗИЦИЯ ЗА БАРБЕКЮ


1


2

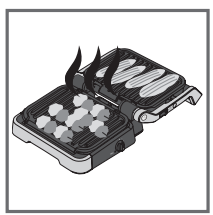


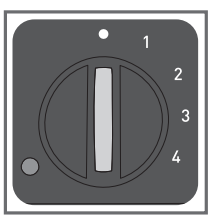
3



4


5


6



7

1. Отворете грила в позиция за барбекю. Готвенето се управлява чрез страничния термостат.
2. Изберете желаната настройка за температура. Термостатът задава една и съща температура за готвене и за двете плочи:

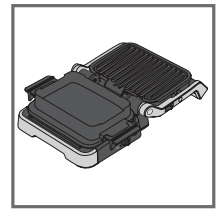
• изключен термостат
1: 80-100˚C
2: 130-160˚C
3: 160-190˚C
4: 180-220˚C

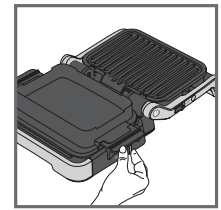
3. По време на предварителното загряване страничната индикаторна лампичка мига в червено.
4. Когато индикаторната лампичка започне да свети в постоянно червено и грилът издава звуков сигнал, той е готов за употреба.
5. Добавете храна върху грила.
6. Наблюдавайте готвенето на храната и я отстранете, след като е готова.
7. Изключете уреда, като зададете термостата на •.

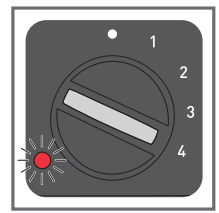
Коментари::

– Можете да променяте температурата по време на готвене. Ако тя бъде променена по време на готвене, грилът ще регулира температурата до новата настройка.
– Ако готвите храна само на едната плоча, използвайте горната.

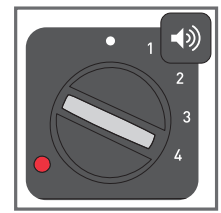
4. ПОЗИЦИЯ ЗА ЦЯЛО ЯСТИЕ


1

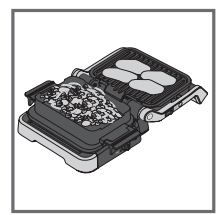

2



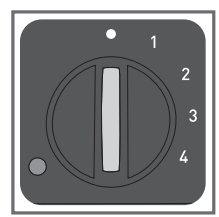
3



4


5


6



7

1. Поставете грила в позиция за цяло ястие. Готвенето се управлява чрез страничния термостат.
2. Изберете желаната настройка за температура. Термостатът управлява температурата за готвене и за двете плочи.

• изключен термостат
1: 80-100˚C
2: 130-160˚C
3: 160-190˚C
4: 180-220˚C

3. По време на предварителното загряване страничната индикаторна лампичка мига в червено.
4. Когато индикаторната лампичка започне да свети в постоянно червено и грилът издава звуков сигнал, той е готов за употреба.
5. Добавете храна върху грила и в тавата за печене.
6. Наблюдавайте готвенето на храната и я отстранете, след като е готова.
7. Изключете уреда, като зададете термостата на •.

Коментар:

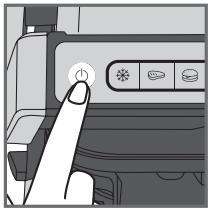
– Можете да променяте температурата по време на готвене. Ако тя бъде променена по време на готвене, грилът ще регулира температурата до новата настройка.

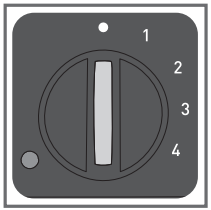
Съвети:

ако гарнитурата се готви по-дълго от това, което печете на грила, можете да започнете да готвите и в позиция за фурна. Ако правите това, моля, направете справка със страница 176 и следвайте стъпки от 1 до 7. Когато според Вас храната стане готова, отворете грила си в позиция за цяло ястие. Грилът автоматично превключва към страничния термостат. Изберете желаната настройка на температурата с помощта на термостата. Когато плочата на грила е предварително загрята, поставете храната върху нея.

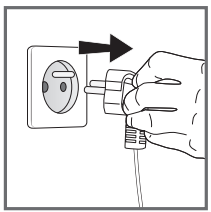
BG

КРАЙ НА УПОТРЕБАТА

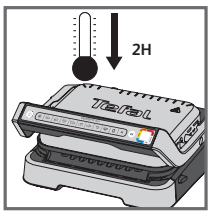




1



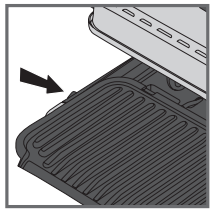
2



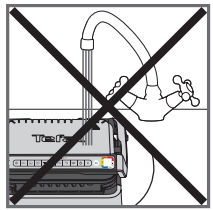
3

1. Изключете уреда:
   - Натиснете бутона за вкл./изкл. на дръжката в позиция за грил/фурна.
   - Задайте страничния термостат на • в позиция за барбекю/цяло ястие.
2. Изключете уреда от контакта.
3. Оставете да изстине най-малко 2 часа. За да избегнете случайни изгаряния, оставете грила да изстине добре, преди да го почиствате.

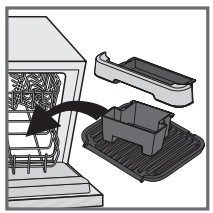
ПОЧИСТВАНЕ



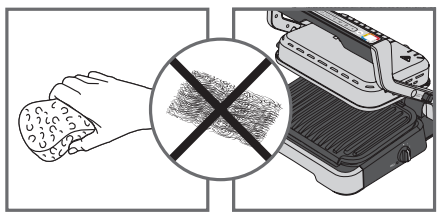
1



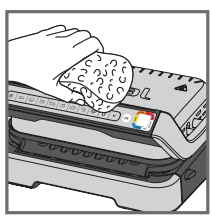
2



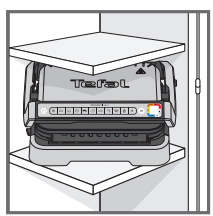
3



4



5



6

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

Всякакви ремонти трябва да се извършват от одобрен сервизен представител.

BG

Ръководство за отстраняване на неизправности

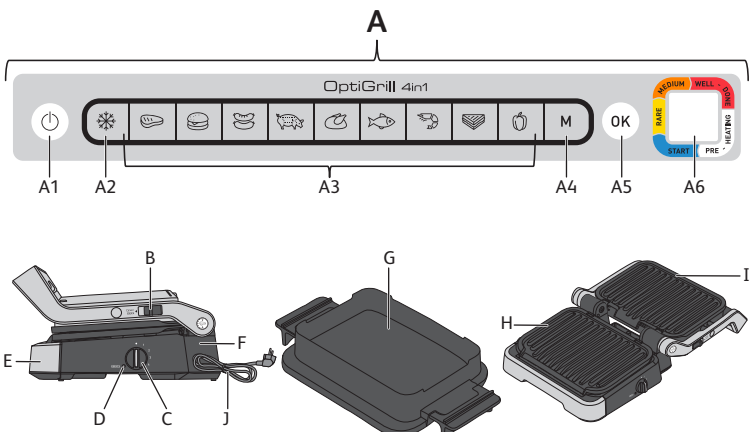
Проблем	Причина	Решение
Бутонът M мига + индикаторната лампа свети постоянно в син + Бутонът OK мига	• Включването на уреда или стартирането на автоматичен цикъл за готвене с храна и без предварително нагряване на плочите (ръчният режим се активира автоматично).	• 2 възможни опции – Изберете настройката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

SADRŽAJ

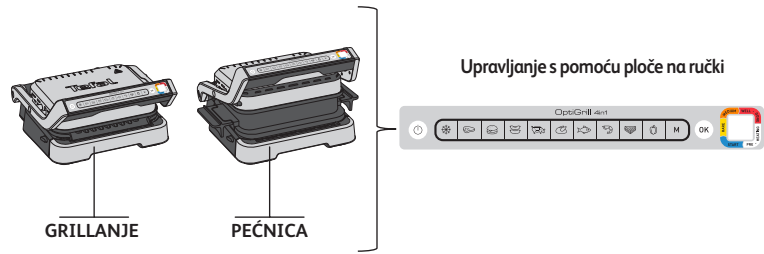
- Opis proizvoda 184
- Položaji i sučelja 185
- Promjena položaja 186
- Indikator razine pečenja 187
- Prije prve uporabe 188
- 1. Položaj za grillanje 189
  - a) Uporaba automatskog programa 189
  - b) Uporaba ručnog načina rada 192
  - c) Vodič za pripremu hrane 193
- 2. Položaj za pećnicu 194
- 3. Položaj za roštiljanje 196
- 4. Položaj za pripremu cijelog obroka 197
- Kraj uporabe 198
- Čišćenje 199
- Vodič za rješavanje problema 200

OPIS PROIZVODA

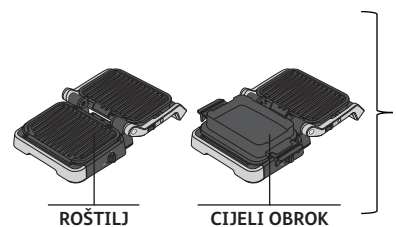
A. Upravljačka ploča
A1. Tipka za uključivanje/isključivanje
A2. Funkcija za zamrznutu hranu
A3. Automatski programi pripreme hrane
A4. Ručni način rada s četiri temperature
A5. Potvrda odabira i pokretanje zagrijavanja
A6. Indikator razine pečenja
B. Bravica za položaje za roštiljanje i pripremu cijelog obroka
C. Bočni termostat za roštiljanje i pripremu cijelog obroka
D. Indikator za položaje za roštiljanje i pripremu cijelog obroka
E. Prednja posuda za kapljevinu
F. Stražnja posuda za kapljevinu
G. Pekač
H. Donja ploča
I. Gornja ploča
J. Kabel za napajanje



POLOŽAJI I SUČELJA



Upravljanje s pomoću ploče na ručki

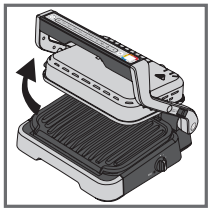


Upravljanje s pomoću bočnog termostata



HR

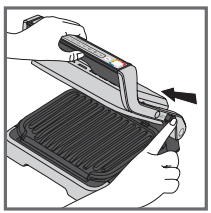
PROMJENA POLOŽAJA

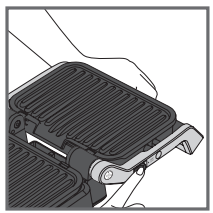




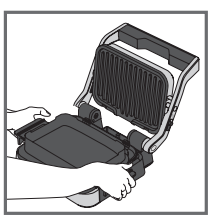
Promjena u položaj za pećnicu:
Otvorite roštilj, skinite donju ploču roštilja i zamijenite je pekačem.
Oprez: Pekač može se postaviti na roštilj bez pričvršćivanja.

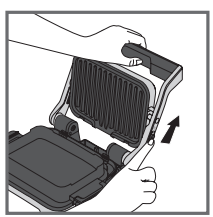




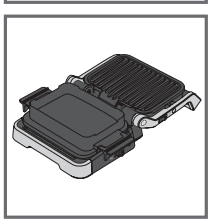


Promjena u položaj za roštiljanje:
Kad otvarate roštilj, dignite bravicu prema gore i ručicu okrećite do položaja za roštiljanje od 180 °.





Promjena na položaj za pripremu cijelog obroka:
Pričvrstite pekač na donju ploču, otvorite roštilj u položaju od 180 ° i slijedite prethodno navedene korake.



Oprez: Provjerite je li bočni termostat postavljen na • prije no što roštilj otvorite u položaj za roštiljanje ili pripremu cijelog obroka. Ako termostat nije postavljen na •, roštilj će se početi zagrijavati i o tome vas obavijestiti zvučnim signalom.

INDIKATOR RAZINE PEČENJA

Zagrijavanje



Indikator bijele boje treperi: u tijeku je zagrijavanje

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

Kuhanje



U tijeku je prva razina pečenja

Dosegnuta je prva razina pečenja

U tijeku je razina „Slabo pečeno"

Dosegnuta je razina „Slabo pečeno"

U tijeku je razina „Srednje slabo pečeno"

Dosegnuta je razina „Srednje slabo pečeno"

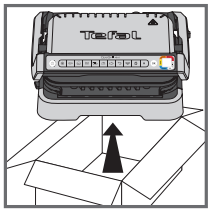
U tijeku je razina „Dobro pečeno"

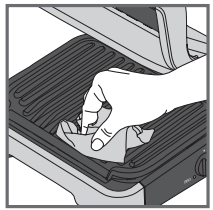
Dosegnuta je razina „Dobro pečeno"

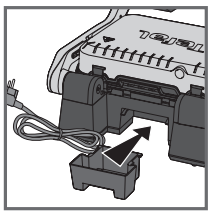
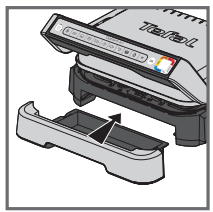
Za svaki automatski program OptiGrill će vas obavijestiti kad vaša hrana dosegne željenu razinu pečenja. Kad se dosegne razina pečenja, indikator u boji svijetli i roštilj će se oglasiti zvučnim signalom.

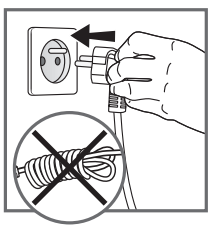
HR

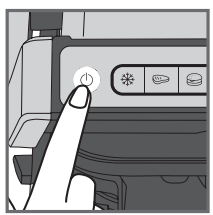
PRIJE PRVE UPORABE


1


2



3


4


5

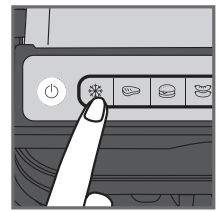
1. Uklonite sav ambalažni materijal, naljepnice i pribor s unutarnje i vanjske strane uređaja. Isporučene su dodatne prstenaste naljepnice u boji. Možete zalijepiti svoj preferirani jezik na izvorni prsten u boji.
2. Prije prve uporabe temeljito očistite ploče toplom vodom i malo tekućine za pranje posuđa,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

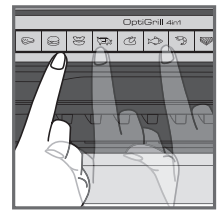
1. POLOŽAJ ZA GRILLANJE

A) UPORABA AUTOMATSKOG PROGRAMA

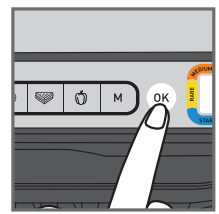
Devet automatskih programa: crveno meso, burger, kobasica, svinjetina, piletina, riba, morski plodovi, sendvič, paprika



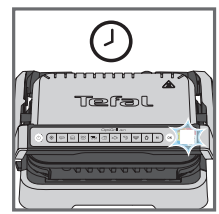

1



2



3

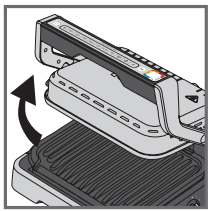

4

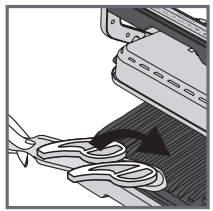

5

1. Ako je hrana koju želite pripremiti smrznuta, pritisnite odgovarajuću tipku.
   Ta funkcija dostupna je samo tijekom pripreme hrane s automatskim programima, ne u ručnom načinu rada.
2. Odaberite odgovarajući program za pripremu hrane u skladu s vrstom hrane koju želite pripremiti.
   Savjet, osobito za meso: Rezultati pripreme hrane na automatskim programima mogu se razlikovati ovisno o podrijetlu, komadu i kvaliteti hrane koja se priprema, programi su postavljeni i testirani za kvalitetnu hranu.
   Slično tome, u obzir se mora uzeti i debljina mesa tijekom pripreme; ne biste trebali pripremati hranu deblju od 4 cm.
   Ako niste sigurni koji program za pripremu hrane rabiti, pogledajte vodič za pripremu hrane i stranicu 193.
3. Pritisnite tipku "**OK**" (U redu): uređaj započinje zagrijavanje, a indikator razine pečenja treperi bijelom bojom.
   NAPOMENA: Ako ste odabrali krivi program, isključite uređaj i ponovite korake.
4. Pričekajte da završi prethodno zagrijavanje.
5. Kad indikator razine prestane treperiti bijelom bojom i roštilj se oglasi zvučnim signalom, zagrijavanje je dovršeno i grill je spreman za pripremu hrane.
   Komentari: Na kraju zagrijavanja, ako uređaj ostane zatvoren, sigurnosni sustav isključit će uređaj nakon nekog vremena.

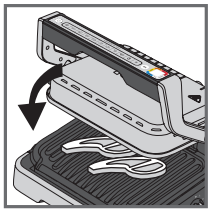
HR

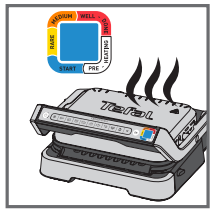
1. POLOŽAJ ZA GRILLANJE





6





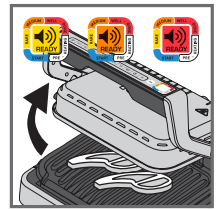
7

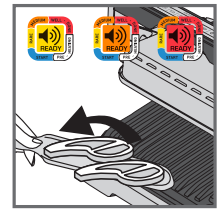


8

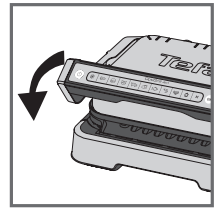
6. Otvorite roštilj i stavite hranu na ploču za pripremu hrane.
   Komentari: Ako uređaj predugo ostane otvoren, sigurnosni sustav automatski će isključiti uređaj nakon nekog vremena.
7. Zatvorite uređaj da biste pokrenuli ciklus pripreme hrane. Indikator razine pečenja postaje plave boje kako bi pokazao da je priprema hrane u tijeku (za najbolje rezultate nemojte otvarati ili pomicati hranu tijekom postupka pripreme).
   Uređaj automatski prilagođava ciklus pripreme hrane (vrijeme i temperaturu) u skladu s debljinom i količinom hrane.
   Napomena za vrlo tanke komade hrane: Zatvorite uređaj, tipka **OK** (U redu) zatreperit će i indikator će svijetliti bijelom bojom sve dok ne pritisnete tipku **OK**. (U redu). Pritisnite **OK** (U redu) kako biste osigurali da uređaj prepozna hranu i započne ciklus pripreme hrane.
8. U skladu s razinom pripreme hrane, svjetlo indikatora mijenja boju. Dok je priprema hrane u tijeku, zvučni signal upozorava vas svaki put kad se postigne razina pripreme hrane. Kad svjetlo indikatora svijetli žutom bojom sa zvučnim signalom, hrana je slabo pečena, narančasto sa zvučnim signalom, hrana je srednje pečena i crveno sa zvučnim signalom, hrana je dobro pečena.
   Napomena: Ako volite slabo pečeno meso, uklonite meso kad indikator razine pečenja svijetli plavom bojom. Zapamtite, osobito u slučaju mesa, da je normalno da rezultati pripreme ovise o vrsti, kvaliteti i podrijetlu hrane.

1. POLOŽAJ ZA GRILLANJE





9



10

9. Kad boja koja odgovara vašoj željenoj razini pečenja svijetli i oglasi se zvučni signal, otvorite uređaj i izvadite hranu.
   Napomena: Ako želite pripremiti hranu da zadovoljite različite ukuse, otvorite roštilj i izvadite hranu kad dosegne željenu razinu, a zatim zatvorite roštilj i nastavite s pripremom druge hrane. Program će nastaviti ciklus pečenja sve dok ne dosegne zadnju razinu.
10. Kad priprema završi, izvadite hranu i zatvorite uređaj. Upravljačka ploča počet će svijetliti i postaviti se na način „odabir programa".
    Komentar: Sigurnosni sustav automatski će se isključiti ako nakon nekog vremena nije odabran nijedan program.

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

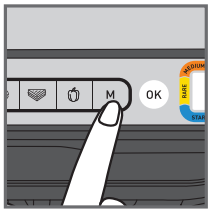
Priprema preostale hrane odmah:
Kad je završena priprema prvog dijela hrane:
a) Provjerite je li uređaj zatvoren i da u njemu nema hrane.
b) Odaberite programi za pripremu hrane (taj je korak potreban čak i ako je program završio s pripremom) koji je isti kao onaj koji ste rabili za hranu koju ste upravo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

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

HR

1. POLOŽAJ ZA GRILLANJE

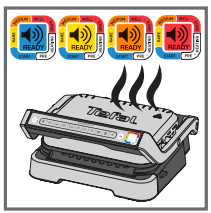
B) UPORABA RUČNOG NAČINA RADA



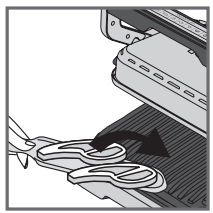
1

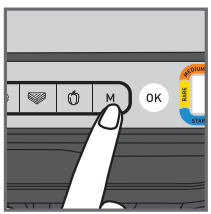


2

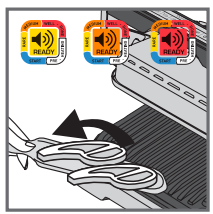


3


4



5



6

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

	110-125°C
	180-195°C
	220-235°C
	255-275°C

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

1. POLOŽAJ ZA GRILLANJE

C) VODIČ ZA PRIPREMU HRANE

9 AUTOMATSKIH PROGRAMA PRIPREME HRANE

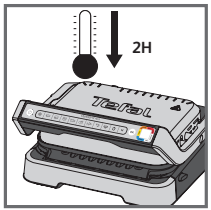
	INDIKATOR RAZINE PEČENJA			
GOVEDINA	Jako slabo pečeno (plavo),	Slabo pečeno	Srednje pečeno	Dobro pečeno
BURGER	-	Slabo pečeno	Srednje pečeno	Dobro pečeno
KOBASICA	-	-	-	Dobro pečeno
SVINJETINA	-	-	-	Dobro pečeno
PILETINA	-	-	-	Dobro pečeno
RIBA	-	Srednje pečeno	srednje dobro pečeno	Dobro pečeno
MORSKI PLODOVI	-	Srednje pečeno	srednje dobro pečeno	Dobro pečeno
SENDVIČ	-	Blago pečeno	grillano	hrskavo
PAPRIKA	-	-	Lagano grillana	grillana

RUČNI NAČIN RADA U POLOŽAJU ZA GRILLANJE

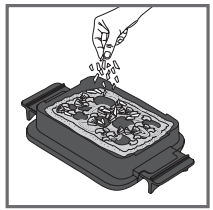
	180-195°C	220-235°C	255-275°C
KRUMPIRI	■		
TIKVICE/BUNDEVA			■
PATLIDŽAN		■	
RAJČICE			■
ŠPAROGE			■
GLJIVE			■
LUK		■	
BROKULA	■		
MALA MRKVA	■		
KOMORAČ		■	
BATAT	■		
KRIŠKE JABUKE		■	
ANANAS		■	
BRESKVA		■	

HR

2. POLOŽAJ ZA PEĆNICU



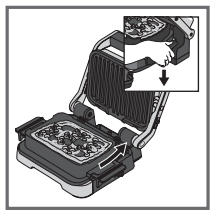
1

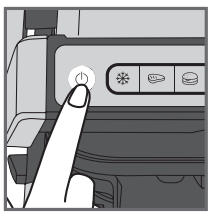


2

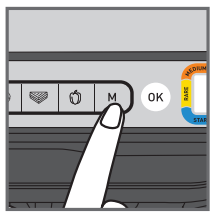


3

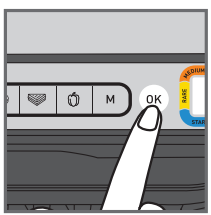




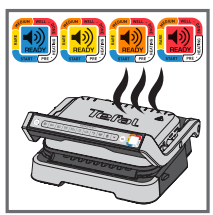
4



5



6



7

1. Ako je OptiGrill već uključen i želite rabiti ploče za pekač, iskopčajte roštilj i ostavite da se hladi najmanje 2 sata.
2. Sastojke stavite u pekač.
3. Otvorite roštilj, skinite donju ploču roštilja i zamijenite je pekačem.
   OPREZ: Pazite da je gornja ploča roštilja pravilno postavljena u uređaj.
4. Zatvorite roštilj i pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje.
5. Odaberite ručni način rada i temperaturu pripreme hrane pritiskom na tipku M nekoliko puta dok se boja ne počne podudarati sa željenom temperaturom.

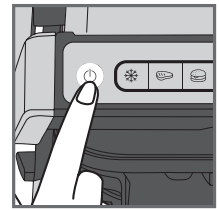
	85-110°C
	150-165°C
	190-205°C
	240-255°C

6. Počnite zagrijavanje tako da pritisnete tipku **OK**.
7. Kad se postigne željena temperatura, roštilj će se oglasiti zvučnim signalom i započeti postupak pripreme hrane.

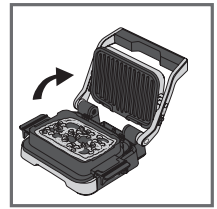
2. POLOŽAJ ZA PEĆNICU



8

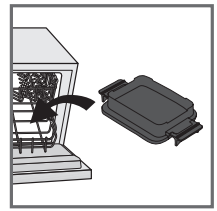


9





10

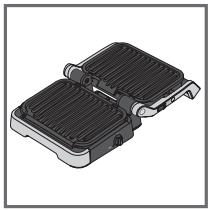


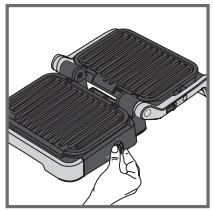
11

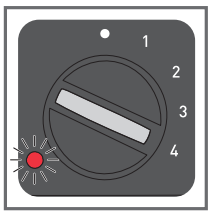
8. Tijekom kuhanja možete namjestiti temperaturu.
9. Gledajte kako se hrana priprema. Kad mislite da je hrana kuhana po vašim željama, kuhanje završite pritiskom tipke za uključivanje/isključivanje. Sve će se tipke isključiti, roštilj prestaje grijati/kuhati.
10. Otvorite roštilj i ručicama izvadite pekač iz roštilja.
    OPREZ: Vruće površine, preporučuje se uporaba rukavica. Pekač je vruć, stavite ga na prikladnu površinu.
11. Pekač se može staviti u perilicu posuđa.

HR

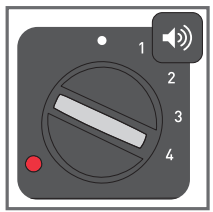
3. POLOŽAJ ZA ROŠTILJANJE


1


2

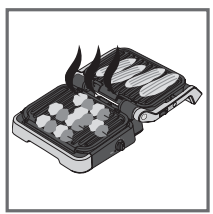


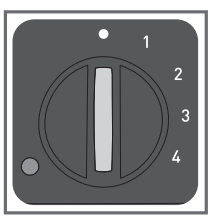
3



4


5


6



7

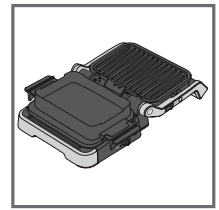
1. Otvorite roštilj u položaj za roštiljanje. Kuhanjem upravljate s pomoću bočnog termostata.
2. Odaberite željenu postavku temperature. Termostat će obje ploče postaviti na istu temperaturu pečenja:

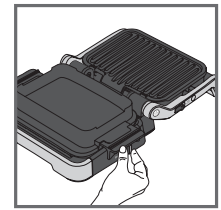
• termostat isključen
1: 80-100˚C
2: 130-160˚C
3: 160-190˚C
4: 180-220˚C

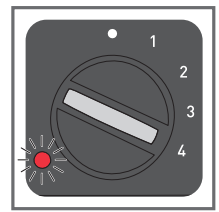
3. Svjetlo bočnog indikatora treperi crvenom bojom tijekom zagrijavanja.
4. Kad svjetlo indikatora svijetli crveno, a roštilj se oglasi zvučnim signalom, roštilj je spreman za uporabu.
5. Dodajte hranu na roštilj.
6. Pratite kako se hrana peče i izvadite je kad je gotova.
7. Isključite uređaj tako da termostat postavite na •.

Komentari:
– Tijekom kuhanja možete namjestiti temperaturu. Ako se tijekom kuhanja promijeni, roštilj će temperaturu prilagoditi novoj postavki.
– Ako pripremate hranu samo na jednoj ploči, rabite gornju.

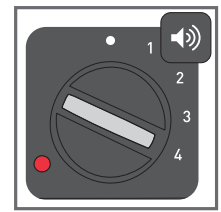
4. POLOŽAJ ZA PRIPREMU CIJELOG OBROKA


1

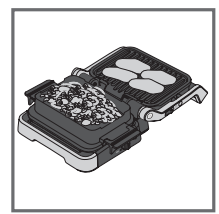

2



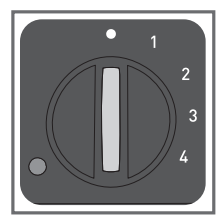
3



4


5


6



7

1. Stavite roštilj u položaj za pripremu cijelog obroka. Kuhanjem upravljate s pomoću bočnog termostata.
2. Odaberite željenu postavku temperature. Termostat kontrolira temperaturu pečenja za obje ploče.

• termostat isključen
1: 80-100˚C
2: 130-160˚C
3: 160-190˚C
4: 180-220˚C

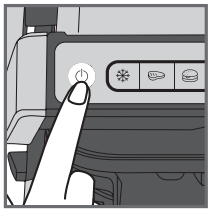
3. Svjetlo bočnog indikatora treperi crvenom bojom tijekom zagrijavanja.
4. Kad svjetlo indikatora svijetli crveno, a roštilj se oglasi zvučnim signalom, roštilj je spreman za uporabu.
5. Dodajte hranu na roštilj i u pekač.
6. Pratite kako se hrana peče i izvadite je kad je gotova.
7. Isključite uređaj tako da termostat postavite na •.

Komentar:
– Tijekom kuhanja možete namjestiti temperaturu. Ako se tijekom kuhanja promijeni, roštilj će temperaturu prilagoditi novoj postavki.

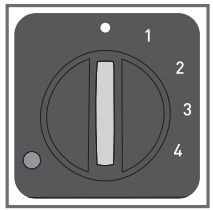
Savjeti:
Ako se prilog peče dulje od onoga što grillate, pripremu hrane možete započeti i na položaju za pečenje U tom slučaju pogledajte stranicu 194 i pratite korake 1 – 7. Kad je hrana pripremljena u skladu s vašim željama, otvorite roštilj u položaj za pripremu cijelog obroka. Roštilj se automatski prebacuje na bočni termostat. Termostatom odaberite željenu temperaturu. Kad se ploča roštilja zagrije, stavite hranu na nju.

HR

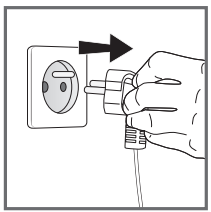
KRAJ UPORABE



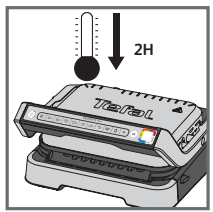
1



1



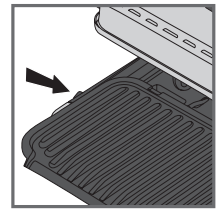
2



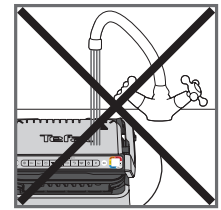
3

1. Isključite uređaj:
   - Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje na ručki u položajima za roštilj/pećnicu.
   - Postavite bočni termostat na • u položajima za roštilj / položaj za pripremu cijelog obroka.
2. Iskopčajte uređaj iz napajanja.
3. Pustite da se hladi najmanje 2 sata. Kako biste izbjegli slučajne opekline, pustite roštilj da se temeljito ohladi prije čišćenja.

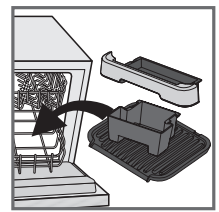
ČIŠĆENJE



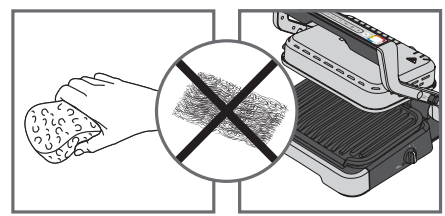
1



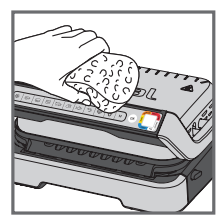
2



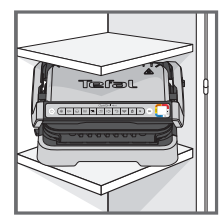
3



4



5



6

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

Sve popravke smije obavljati samo ovlašteni servisni centar.

HR

Vodič za otklanjanje poteškoća

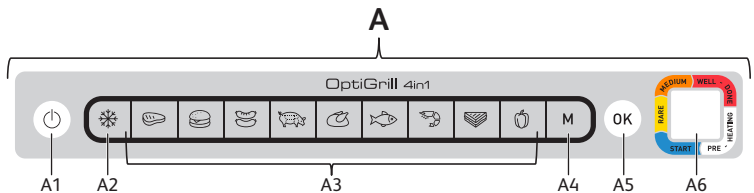
Poteškoća	Uzrok	Rješenje
Tipka M treperi + Svjetlo indikatora svijetli plavo + Tipka OK treperi	• Uključenje uređaja ili automatsko pokretanje ciklusa pečenja hrane a bez predgrijavanja ploče (automatski se aktivira ručni način rada).	• 2 mogućnosti: – Odaberite postavku temperature pritiskom na tipku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

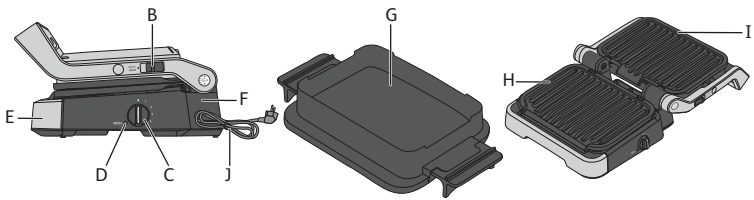
KAZALO VSEBINE

- Opis izdelka 202
- Položaji in vmesniki 202
- Sprememba položaja 204
- Indikator stopnje priprave 205
- Pred prvo uporabo 206
- 1. Položaj za gril 207
  - a) Uporaba samodejnega programa 207
  - b) Uporaba ročnega načina 210
  - c) Vodnik za pečenje 211
- 2. Položaj za pečico 212
- 3. Položaj za žar 214
- 4. Položaj za celoten obrok 215
- Po uporabi 216
- Čiščenje 217
- Vodič za odpravljanje napak 218

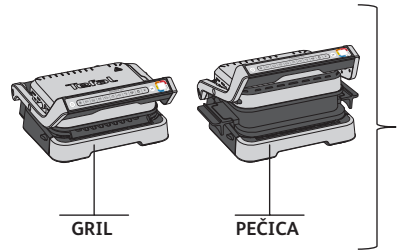
OPIS IZDELKA

A. Nadzorna plošča
A1. Gumb za vklop/izklop
A2. Funkcija za zamrznjeno hrano
A3. Samodejni programi priprave
A4. Ročni način s 4 nastavitvami temperature
A5. Potrdite izbiro in začnite postopek predgretja
A6. Indikator stopnje priprave
B. Sprostitveni zapah za položaj za žar in celoten obrok
C. Stranski termostat za položaj za žar in celoten obrok
D. Indikator za položaj za žar in celoten obrok
E. Sprednji pladenj za odcejanje
F. Zadnji pladenj za odcejanje
G. Pekač
H. Spodnja plošča
I. Zgornja plošča
J. Napajalni kabel



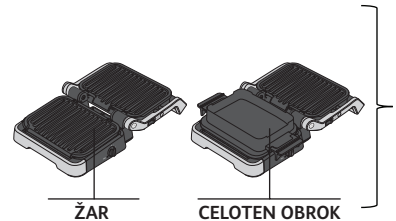


POLOŽAJI IN VMESNIKI

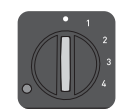


Upravljanje s stikalom na ročaju



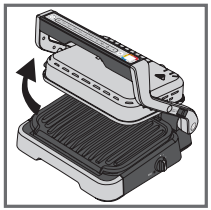


Upravljanje s stranskim termostatom



SL

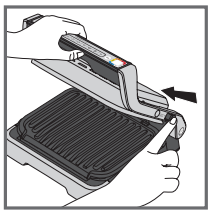
SPREMEMBA POLOŽAJA

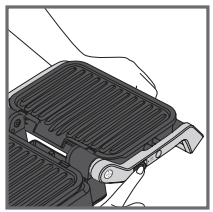




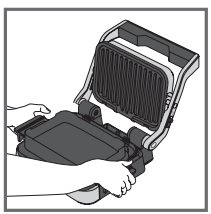
Preklop v položaj za pečico:
Odprite napravo, odstranite spodnjo ploščo za pečenje in jo zamenjajte s pekačem.
Pozor: Pekač lahko vstavite v napravo in pri tem ga ni treba zatakniti.

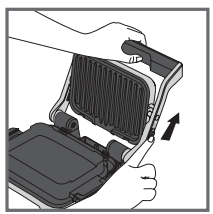




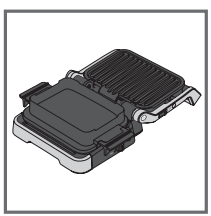


Preklop v položaj za žar:
Pri odpiranju naprave držite zapah navzgor in dvignite ročaj v položaj 180° za odprti žar.





Preklop v položaj za celoten obrok:
Pekač postavite na mesto spodnje plošče, nato pa po zgornjih navodilih odprite napravo na položaj 180°.



Pozor: Preden napravo odprete v položaju za žar ali celoten obrok, preverite, ali je stranski termostat vklopljen •. Če termostat ni vklopljen •, se naprava začne segrevati in vas o tem obvesti s piskom.

INDIKATOR STOPNJE PRIPRAVE

Predgretje



Utripajoča bela lučka: poteka predgretje

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

Peka



Prva stopnja priprave v teku

Prva stopnja priprave dosežena

Stopnja "rare" v teku - delno surovo

Stopnja "rare" dosežena

Stopnja "medium rare" v teku - delno pečeno

Stopnja "medium rare" dosežena

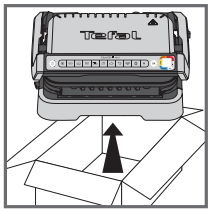
Stopnja "well done" v teku - skozi pečeno

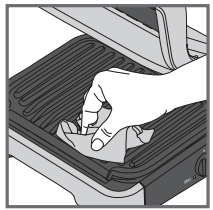
Stopnja "well done" dosežena

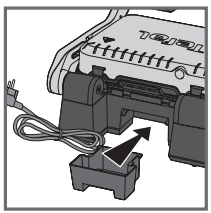
OptiGrill vas za vsak samodejni program obvesti, ko hrana doseže želeno stopnjo priprave. Ko je stopnja priprave dosežena in bela lučka sveti, vas naprava o tem obvesti s piskom.

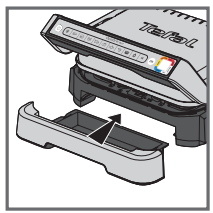
SL

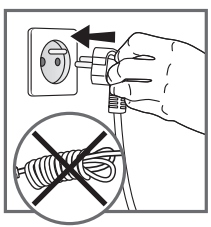
PRED PRVO UPORABO

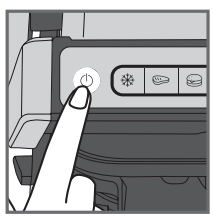

1


2


3




4

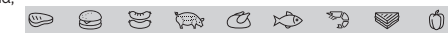

5

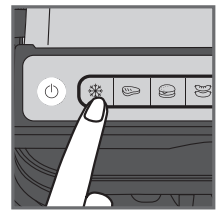
1. Odstranite vso embalažo, nalepke in druge dodatke v notranjosti in na zunanjih delih naprave. Priloženi so dodatni barvni obroči v obliki nalepk. Na originalni barvni obroč lahko nalepite želeni jezik.
2. Pred prvo uporabo plošče temeljito očistite s toplo vodo in malo detergenta za pomivanje posode,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

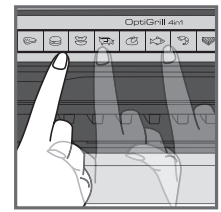
1. POLOŽAJ ZA GRIL

A) UPORABA SAMODEJNEGA PROGRAMA

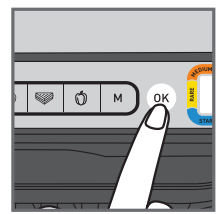
9 avtomatskih programov: rdeče meso, burger, klobase, svinjina, piščanec, riba, morska hrana, sendvič, paprike



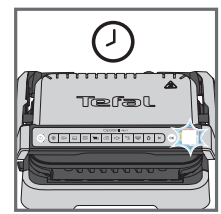

1



2



3



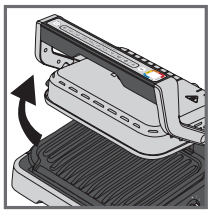
4

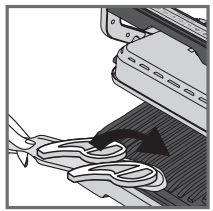

5

1. Če je hrana, ki jo želite peči, zamrznjena, pritisnite ustrezno tipko. Ta funkcija je na voljo samo pri pečenju s samodejnimi programi, ne pa tudi v ročnem načinu.
2. Izberite ustrezen program pečenja glede na vrsto hrane, ki jo želite peči.
   Nasvet, zlasti za meso: Rezultati kuhanja pri samodejnih programih se lahko razlikujejo glede na izvor, obliko in kakovost hrane, ki jo pečete; programi so nastavljeni in preizkušeni za pripravo kakovostne hrane.
   Pri peki je treba upoštevati debelino mesa; živil, debelih več kot 4 cm, ne smete peči.
   Če niste prepričani, kateri program morate uporabiti, glejte stran 211 v vodniku za pečenje.
3. Pritisnite tipko **"OK"**: aparat začne postopek predgretja, indikator stopnje priprave pa utripa v beli barvi.
   OPOMBA: Če ste izbrali napačen program, izklopite aparat in ponovite korake.
4. Počakajte, da se predgretje zaključi.
5. Ko indikator stopnje priprave preneha utripati v beli barvi in naprava zapiska, je predgretje končano in žar je pripravljena za pečenje.
   Opomba: Če po koncu predgretja naprava ostane zaprta, jo bo varnostni sistem čez nekaj časa izklopil.

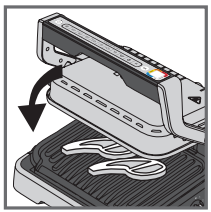
SL

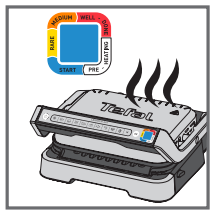
1. POLOŽAJ ZA GRIL





6





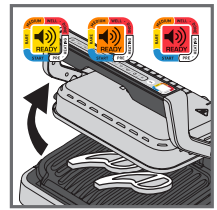
7

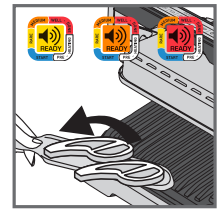


8

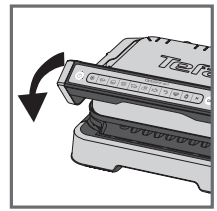
6. Odprite žar in dajte hrano na ploščo za pečenje.
   Opomba: Če je aparat predolgo odprt, bo varnostni sistem čez nekaj časa samodejno izklopil napravo.
7. Zaprite aparat, da zaženete cikel pečenja. Indikator stopnje priprave se obarva modro, kar pomeni, da kuhanje poteka (za najboljše rezultate ne odpirajte naprave ali ne premikajte hrane med pečenjem). Naprava samodejno prilagaja cikel pečenja (čas in temperaturo), glede na debelino in količino hrane.
   Opomba za zelo tanke kose hrane: Zaprite žar, gumb **OK** bo utripal, indikator pa bo svetil v beli barvi, dokler ne pritisnete gumba **OK**. Pritisnite **OK**, da zagotovite, da naprava prepozna hrano in da se začne cikel pečenja.
8. Indikatorska lučka spreminja barvo glede na stopnjo pečenja. Med kuhanjem vas zvočni signal opozori vsakič, ko je dosežena stopnja priprave. Ko indikatorska lučka sveti v rumeni barvi in piska, je hrana surova, v oranžni in piska, je hrana srednje zapečena ter v rdeči in piska, je hrana dobro zapečena.
   Opomba: Če želite, da je meso zelo surovo, ga odstranite, ko indikator stopnje priprave sveti v modri barvi. Upoštevajte, da je običajno, da se rezultati kuhanja razlikujejo glede na vrsto, kakovost in izvor hrane, zlasti pri mesu.

1. POLOŽAJ ZA GRIL





9



10

9. Ko indikator sveti v barvi, ki ustreza vaši želeni stopnji priprave hrane, in se oglasi pisk, odprite aparat in odstranite hrano.
   Opomba: Če želite kuhati hrano po različnih osebnih okusih, odprite napravo in odstranite hrano, ko doseže želeno raven priprave, nato pa zaprite napravo in nadaljujte s pečenjem ostale hrane. Program bo nadaljeval cikel pečenja, dokler ne doseže končne stopnje priprave.
10. Ko končate s pečenjem, odstranite hrano in zaprite aparat. Nadzorna plošča zasveti in se nastavi na način "Izbira programa".
    Opomba: Varnostni sistem se bo čez nekaj časa samodejno izklopil, če ne izberete nobenega programa.

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

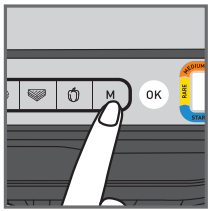
Takojšnji zagon druge peke:
Ko je prva peka hrane končana:
a) Prepričajte se, da je naprava zaprta in da v njej ni ostankov hrane.
b) Izberite enak program za pečenje (ta korak je potreben tudi, če ste za prejšnjo hrano uporabili enak program) kot za pripravo hrano, ki ste jo pravkar spekli.
c) Za začetek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

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

SI

1. POLOŽAJ ZA GRIL

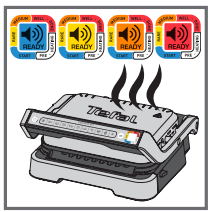
B) UPORABA ROČNEGA NAČINA



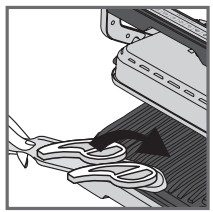
1



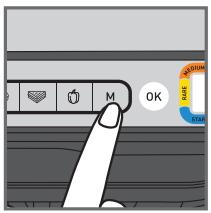
2



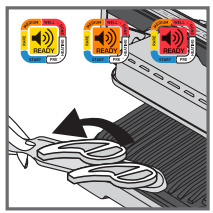
3



4



5



6

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

	110-125°C
	180-195°C
	220-235°C
	255-275°C

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

1. POLOŽAJ ZA GRIL

C) VODNIK ZA PEČENJE

9 SAMODEJNIH PROGRAMOV PEČENJA

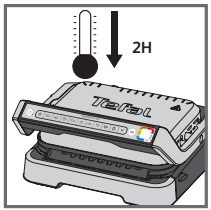
	INDIKATOR STOPNJE PRIPRAVE			
GOVEDINA	Zelo surovo (modra)	Surovo	Srednje pečeno	Dobro zapečeno
BURGER	-	Surovo	Srednje pečeno	Dobro zapečeno
KLOBASE	-	-	-	Dobro zapečeno
SVINJINA	-	-	-	Dobro zapečeno
PIŠČANEC	-	-	-	Dobro zapečeno
RIBA	-	Srednje pečeno	Srednje do dobro pečeno	Dobro zapečeno
MORSKA HRANA	-	Srednje pečeno	Srednje do dobro pečeno	Dobro zapečeno
SENDVIČ	-	Rahlo pečeno	Pečeno	Hrustljavo
PAPRIKA	-	-	Rahlo pečeno	Pečeno

ROČNI NAČIN V POLOŽAJU ZA GRIL

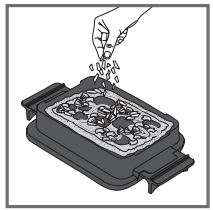
	180-195°C	220-235°C	255-275°C
KROMPIR	■		
BUČKA/BUČA			■
JAJČEVEC		■	
PARADIŽNIK			■
ŠPARGLJI			■
GOBE			■
ČEBULA		■	
BROKOLI	■		
KORENČEK	■		
KOROMAČ		■	
SLADKI KROMPIR	■		
JABOLČNE REZINE		■	
ANANAS		■	
BRESKEV		■	

SL

2. POLOŽAJ ZA PEČICO

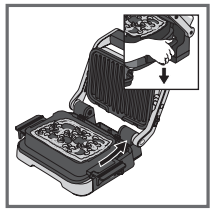


1

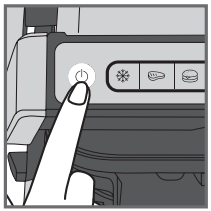


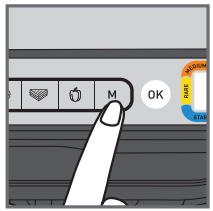
2



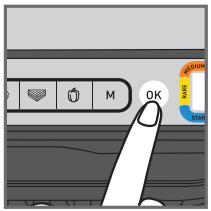


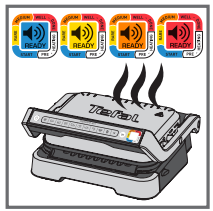
3





4 5





6 7

1. Če je vaša naprava OptiGrill že vklopljena in želite uporabiti pekač, izklopite napravo in pustite, da se ohlaja vsaj 2 uri.
2. V pekač dajte sestavine.
3. Odprite napravo, odstranite spodnjo ploščo za pečenje in jo zamenjajte s pekačem.
   POZOR: Prepričajte se, da je zgornja plošča za pečenje pravilno nameščena na napravo.
4. Zaprite napravo in pritisnite gumb za vklop/izklop.
5. Izberite ročni način in temperaturo pečenja tako, da večkrat pritisnete tipko M, dokler se barva ne ujema z želeno temperaturo:

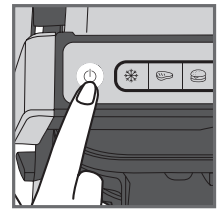
	85-110°C
	150-165°C
	190-205°C
	240-255°C

6. Začnite s predgretjem naprave s pritiskom na gumb **OK**.
7. Ko je dosežena želena temperatura, naprava zapiska in začne se kuhanje.

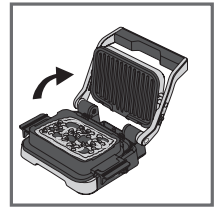
2. POLOŽAJ ZA PEČICO



8

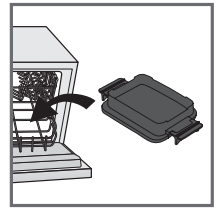


9





10

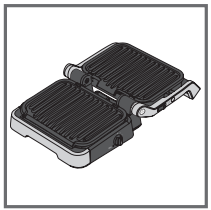


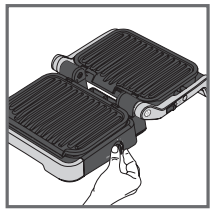
11

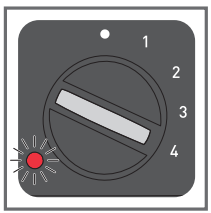
8. Temperaturo lahko prilagodite tudi med pečenjem.
9. Opazujte hrano med pečenjem. Ko je hrana pečena po želji, zaključite kuhanje s pritiskom gumba VKLOP/IZKLOP. Vsi gumbi se izklopijo, naprava pa preneha s segrevanjem/pečenjem.
10. Odprite napravo, primite pekač za ročaje in ga odstranite.
    POZOR: Pri vročih površinah je priporočljiva uporaba rokavic. Pekač je vroč, zato ga postavite na prilagojeno površino.
11. Pekač lahko pomivate v pomivalnem stroju.

SL

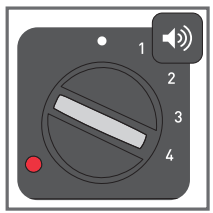
3. POLOŽAJ ZA ŽAR


1


2

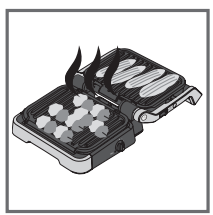


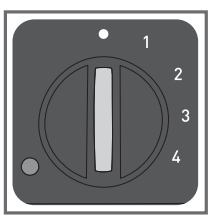
3



4


5


6



7

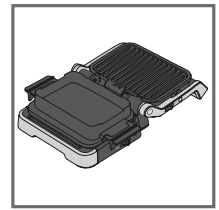
1. Napravo odprite v položaju za žar. Pečenje se upravlja s stranskim termostatom.
2. Izberite želeno temperaturo. Termostat nastavi isto temperaturo pečenja za obe plošči:

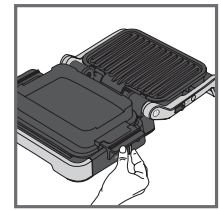
• termostat je izklopljen
1: 80-100˚C
2: 130-160˚C
3: 160-190˚C
4: 180-220˚C

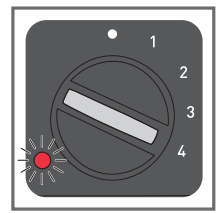
3. Stranska indikatorska lučka med predgretjem utripa v rdeči barvi.
4. Ko indikatorska lučka sveti v rdeči barvi in naprava zapiska, je naprava pripravljena za uporabo.
5. Dajte hrano v aparat.
6. Spremljajte pečenje in hrano odstranite, ko je pečena.
7. Izklopite napravo tako, da termostat nastavite na •.

Opomba:
– Temperaturo lahko spremenite tudi med pečenjem. Če se temperatura med pečenjem spremeni, bo naprava temperaturo prilagodila na novo nastavitev.
– Če želite hrano peči samo na eni plošči, uporabite zgornjo ploščo.

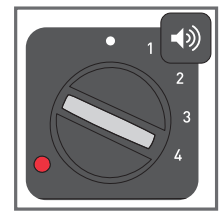
4. POLOŽAJ ZA CELOTEN OBROK


1

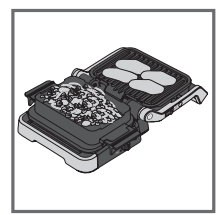

2



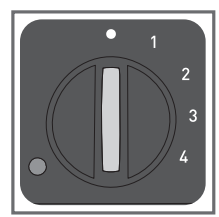
3



4


5


6



7

1. Napravo preklopite v položaj za celoten obrok. Pečenje se upravlja s stranskim termostatom.
2. Izberite želeno temperaturo. Termostat nadzoruje temperaturo pečenja za obe plošči.

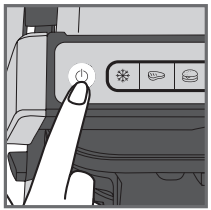
• termostat je izklopljen
1: 80-100˚C
2: 130-160˚C
3: 160-190˚C
4: 180-220˚C

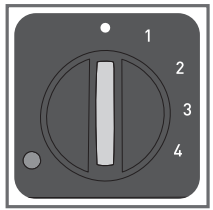
3. Stranska indikatorska lučka med predgretjem utripa v rdeči barvi.
4. Ko indikatorska lučka sveti v rdeči barvi in naprava zapiska, je naprava pripravljena za uporabo.
5. Dajte hrano v napravo in pekač.
6. Spremljajte pečenje in hrano odstranite, ko je pečena.
7. Izklopite aparat tako, da termostat nastavite na •.

Opomba:
– Temperaturo lahko spremenite tudi med pečenjem. Če se temperatura med pečenjem spremeni, bo naprava temperaturo prilagodila na novo nastavitev.

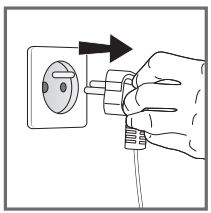
Nasveti:
Če priprava priloge traja dlje od priprave hrane na grilu, lahko prej začnete pripravljati hrano v položaju za pečico. Če se odločite za to, upoštevajte korake od 1 do 7 na 212. strani. Ko je hrana pripravljena po vaši želji, odprite napravo v položaju za celoten obrok. Naprava samodejno preklopi na stranski termostat. S termostatom izberite želeno temperaturo. Ko se plošča za pečenje segreje, nanjo postavite hrano.

PO UPORABI

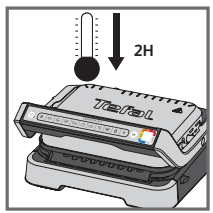




1



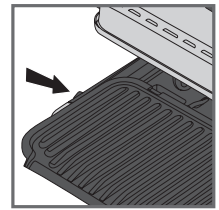
2



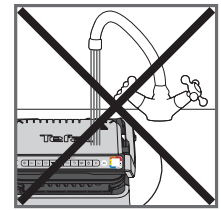
3

1. Izklop naprave:
   - V položaju za gril/pečico pritisnite gumb za vklop/izklop na ročaju.
   - Stranski termostat nastavite na • v položaju za žar/celoten obrok.
2. Odklopite napravo iz električne vtičnice.
3. Pustite, da se ohlaja vsaj 2 uri. Da se izognete nenamernim opeklinam, počakajte, da se naprava pred čiščenjem popolnoma ohladi.

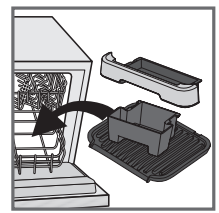
ČIŠČENJE



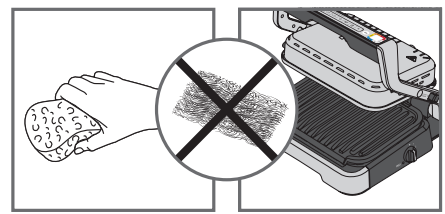
1



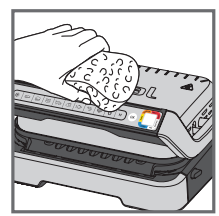
2



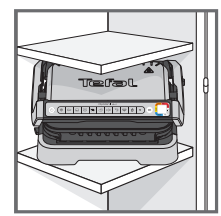
3



4



5



6

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

Vsa popravila morajo biti izvedena v pooblaščenem servisnem centru.

SL

Vodnik za odpravljanje težav

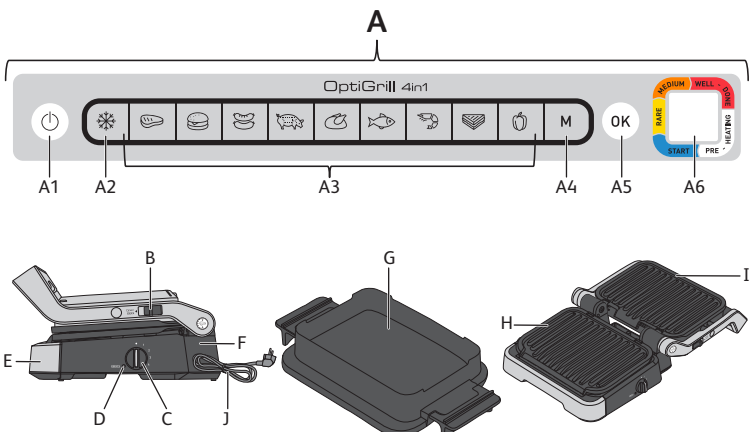
Težava	Vzrok	Rešitev
Gumb M utripa + Indikator sveti moder + Gumb OK utripa	• Vklop naprave ali samodejno aktiviranje cikla pečenja hrane brez predhodnega predgretja plošč (samodejno se aktivira ročni način).	• 2 možnosti: – Izberite nastavitev temperature s pritiskom na gumb M in nato pritisnite **OK**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

SADRŽAJ

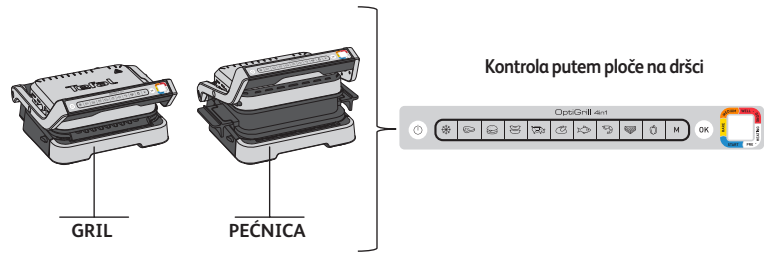
- OPIS PROIZVODA 220
- Pozicije i interfejs 221
- Promjena pozicije 222
- Indikator nivoa pečenja 223
- Prije prve upotrebe 224
- 1. Pozicija za grilovanje 225
  - a) Korištenje automatskog programa 225
  - b) Korištenje ručnog načina rada 228
  - c) Vodič za kuhanje 229
- 2. Pozicija pećnice 230
- 3. Pozicija za roštiljanje 232
- 4. Pozicija za cijeli obrok 233
- Kraj upotrebe 234
- Čišćenje 235
- Vodič za rješavanje problema 236

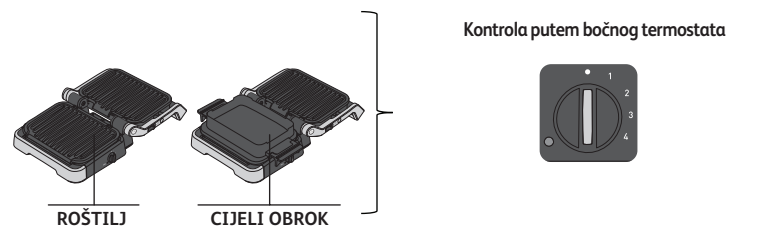
OPIS PROIZVODA

A. Kontrolna ploča
A1. Tipka za uključivanje/isključivanje
A2. Funkcija za zamrznutu hranu
A3. Automatski programi kuhanja
A4. Ručni način rada sa 4 temperature
A5. Potvrda izbora i pokretanje zagrijavanja
A6. Indikator nivoa pečenja
B. Zatvarač za poziciju za roštiljanje i pripremu cijelog obroka
C. Bočni termostat za pozicije roštiljanja i pripremu cijelog obroka
D. Indikator za pozicije roštiljanja i pripremu cijelog obroka
E. Prednji spremnik za otkapavanje
F. Zadnji spremnik za otkapavanje
G. Pleh za pečenje
H. Donja ploča
I. Gornja ploča
J. Kabal za napajanje



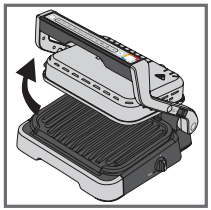
POZICIJE I INTERFEJS





BS

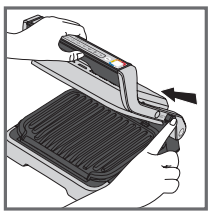
PROMJENA POZICIJE

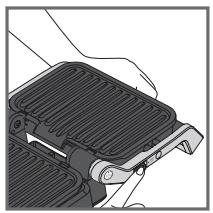




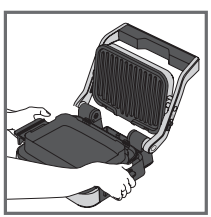
Promjena na položaj pećnice:
Otvorite roštilj, izvadite donju ploču roštilja i zamijenite je plehom za pečenje.
Oprez: Pleh za pečenje može se staviti na roštilj bez učvršćivanja.

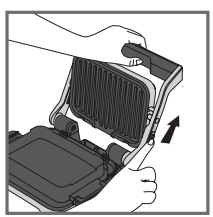




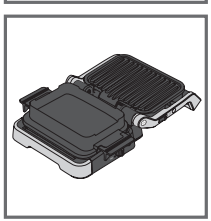


Promjena na poziciju za roštiljanje:
Kada otvarate roštilj, podignite zatvarač i okrenite ručicu u položaj za otvaranje roštilja na 180°.





Promjena na poziciju za pripremu cijelog obroka:
Postavite pleh za pečenje na donju ploču, zatim otvorite roštilj na 180° prateći gore navedene korake.



Oprez: Provjerite da li je bočni termostat postavljen na • prije nego roštilj otvorite u poziciji za roštiljanje ili pripremu cijelog obroka. Ako termostat nije na •, roštilj će se početi zagrijavati i obavijestiti vas o tome pomoću zvučnog signala.

INDIKATOR NIVOA PEČENJA

Zagrijavanje



Bijeli indikator treperi: u toku je zagrijavanje

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

Pečenje



Prvi nivo pečenja u toku

Postignut prvi nivo pečenja

Nivo "Slabo pečeno" u toku

Postignut nivo "Slabo pečeno"

Nivo "Srednje pečeno" u toku

Postignut nivo "Srednje pečeno"

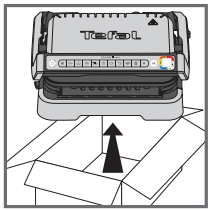
Nivo "Dobro pečeno" u toku

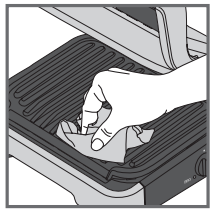
Postignut nivo "Dobro pečeno"

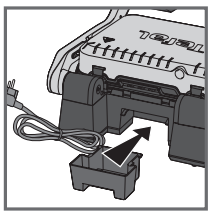
Za svaki automatski program OptiGrill vam javlja kada se postigne željeni nivo pečenja. Kada se postigne određeni nivo pečenja, indikator u boji svijetli i čuje se zvučni signal.

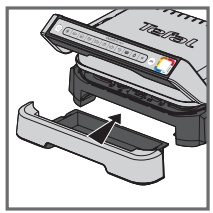
BS

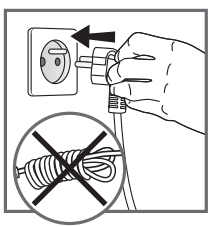
PRIJE PRVE UPOTREBE

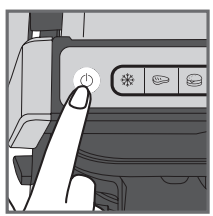

1


2


3




4


5

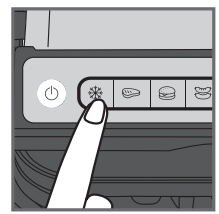
1. Uklonite svu ambalažu, naljepnice i dodatke s unutrašnje ili vanjske strane aparata. Dostupne su dodatne okrugle naljepnice u boji. Možete na originalni krug u boji zalijepiti preferirani jezik.
2. Prije prvog korištenja ploče dobro očistite toplom vodom sa malo deterdženta za posuđe, isperite i do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

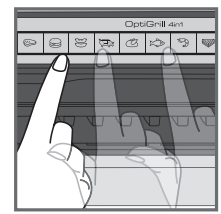
1. POZICIJA ZA GRILOVANJE

A) KORIŠTENJE AUTOMATSKOG PROGRAMA

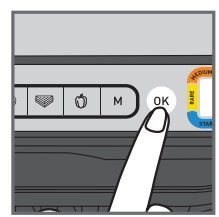
9 automatskih programa: crveno meso, pljeskavice, kobasice, svinjenita, piletina, riba, plodovi mora, sendvič, paprike



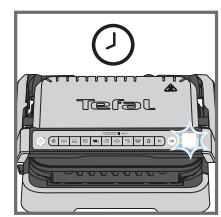

1

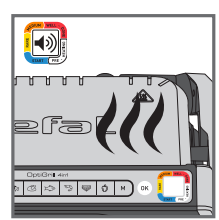


2



3

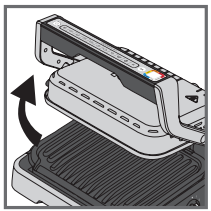

4

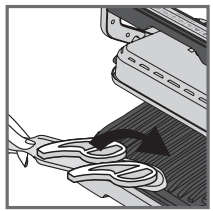

5

1. Ako je hrana koju želite ispeći smrznuta, pritisnite odgovarajuću tipku. Ta funkcija je dostupna samo u automatskim programima, nije dostupna u ručnom načinu rada.
2. Izaberite odgovarajući program prema tipu hrane koju želite ispeći.
   Savjet, pogotovo za meso: Kada se koriste automatski programi, mogu se dobiti različiti rezultati zavisno od porijekla, komada i kvaliteta hrane koja se sprema. Programi su podešeni i testirani za kvalitetnu hranu.
   Isto tako tokom pečenja treba uzeti u obzir debljinu mesa; nemojte peći komade koji su deblji od 4 cm.
   Ako niste sigurni koji program treba upotrijebiti, pogledajte stranicu 229 u vodiču za kuhanje.
3. Pritisnite tipku **OK:** aparat se počinje zagrijavati i indikator nivoa pečenja treperi bijelo.
   Napomena: Ako ste izabrali pogrešan program, isključite aparat i ponovite korake.
4. Sačekajte da se aparat zagrije.
5. Kada indikator nivoa prestane treperiti bijelo i roštilj da zvučni signal, zagrijavanje je gotovo i roštilj je spreman za pečenje.
   Komentari: Ako aparat ostane zatvoren na kraju zagrijavanja, sigurnosni sistem će nakon nekog vremena isključiti aparat.

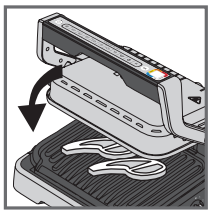
BS

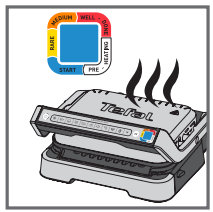
1. POZICIJA ZA GRILOVANJE





6





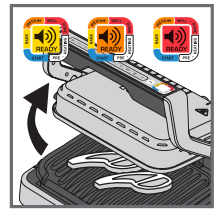
7

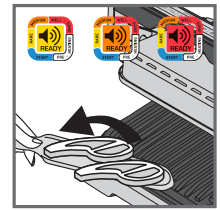


8

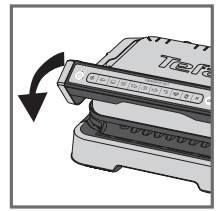
6. Otvorite roštilj i stavite hranu na ploču za kuhanje.
   Komentari: Ako aparat predugo ostane otvoren, sigurnosni sistem će automatski isključiti aparat nakon nekog vremena.
7. Zatvorite aparat da biste pokrenuli ciklus pečenja. Indikator nivoa pečenja postaje plavi da bi se označilo da je pečenje u toku (da bi rezultati bili što bolji, nemojte otvarati aparat ni pomjerati hranu tokom pečenja). Aparat automatski podešava ciklus pečenja (vrijeme i temperaturu) prema debljini i količini hrane.
   Napomena za veoma tanke komade hrane: Zatvorite aparat, tipka **OK** će treperiti i indikator će svijetliti bijelo dok ne pritisnite **OK**. Pritisnite **OK** da biste bili sigurni da je aparat prepoznao hranu i da je pokrenuo ciklus pečenja.
8. Indikator će mijenjati boju zavisno od nivoa pečenja. Kada je pečenje u toku, svaki put kad se dosegne određeni nivo, čuti ćete zvučni signal. Kada je indikator žute boje i čuje se zvučni signal, hrana je slabo pečena, narandžasti indikator sa zvučnim signalom znači da je hrana srednje pečena, a crveni indikator sa zvučnim signalom znači da je hrana dobro pečena.
   Napomena: Ako volite da je meso veoma slabo pečeno, izvadite meso kada indikator nivoa pečenja počne svijetliti plavo. Napominjemo da, posebno kada je riječ o mesu, rezultati mogu varirati zavisno o vrsti, kvalitetu i porijeklu hrane.

1. POZICIJA ZA GRILOVANJE





9



10

9. Kada indikator počne svijetliti bojom koja odgovara vašem željenom nivou pečenja i čuje se zvučni signal, otvorite aparat i izvadite hranu.
   Napomena: Ako hranu želite pripremiti tako da svaki komad odgovara različitom nivou pečenja, otvorite roštilj i izvadite hranu kada je postignut željeni nivo, a zatim zatvorite roštilj i nastavite kuhati ostale komade hrane. Program će nastaviti ciklus pečenja sve dok ne dosegne zadnji nivo.
10. Kada je pečenje gotovo, izvadite hranu i zatvorite aparat. Kontrolna ploča će svijetliti i podesiti se na odabir programa.
    Komentar: Sigurnosni sistem automatski isključuje aparat nakon nekog vremena ako nijedan program nije izabran.

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

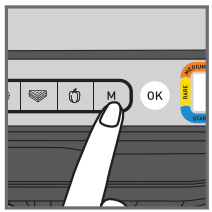
Ako odmah želite ispeći drugi dio hrane:
Kada je prvi dio hrane ispečen:
a) Provjerite da li je aparat zatvoren i da u njemu više nema hrane.
b) Izaberite program kuhanja (ovaj korak je obavezan čak i ako je program koji je završio isti kao onaj koji želite upotrijebiti za nove komade hrane).
c) Pritisnite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

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

BS

1. POZICIJA ZA GRILOVANJE

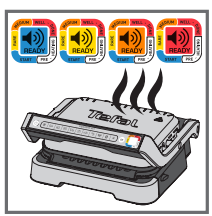
B) KORIŠTENJE RUČNOG NAČINA RADA



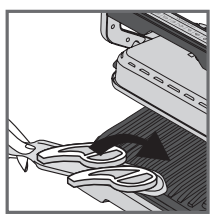
1



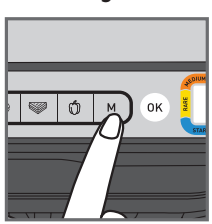
2



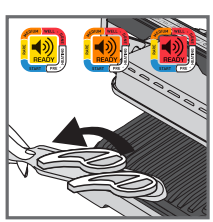
3



4



5



6

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

	110-125°C
	180-195°C
	220-235°C
	255-275°C

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

1. POZICIJA ZA GRILOVANJE

C) VODIČ ZA KUHANJE

9 AUTOMATSKIH PROGRAMA KUHANJA

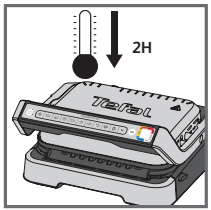
	INDIKATOR NIVOA PEČENJA			
GOVEDINA	Vrlo slabo pečeno (plavo)	Slabo	srednje	Dobro pečeno
PLJESKAVICA	-	Slabo	srednje	Dobro pečeno
KOBASICA	-	-	-	Dobro pečeno
SVINJETINA	-	-	-	Dobro pečeno
PILETINA	-	-	-	Dobro pečeno
RIBA	-	Srednje	srednje do dobro pečeno	Dobro pečeno
PLODOVI MORA	-	Srednje	srednje do dobro pečeno	Dobro pečeno
SENDVIČI	-	Lagano pečeno	grilovano	hrskavo
PAPRIKE	-	-	Lagano grilovano	grilovano

RUČNI NAČIN RADA U POZICIJI ZA GRILOVANJE

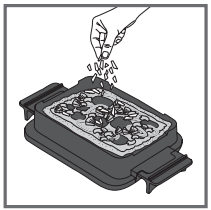
	180-195°C	220-235°C	255-275°C
KROMPIR	■		
TIKVICE/TIKVE			■
PATLIDŽAN		■	
PARADAJZ			■
ŠPAROGE			■
GLJIVE			■
LUK		■	
BROKOLI	■		
MLADA MRKVA	■		
KOMORAČ		■	
BATAT	■		
KRIŠKE JABUKE		■	
ANANAS		■	
BRESKVE		■	

BS

2. POZICIJA PEĆNICE

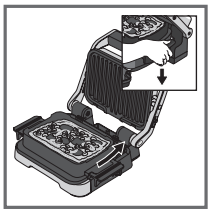


1

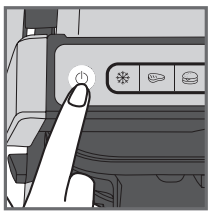


2

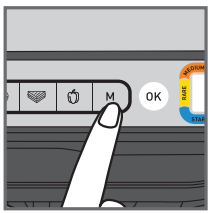




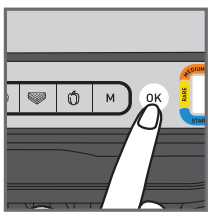
3



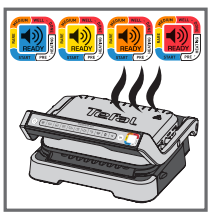
4



5



6



7

1. Ako je vaš OptiGrill već uključen i želite upotrijebiti pleh za pečenje, iskopčajte roštilj i ostavite da se hladi najmanje 2 sata.
2. Stavite sastojke u pleh za pečenje.
3. Otvorite roštilj, izvadite donju ploču roštilja i zamijenite je plehom za pečenje.
   OPREZ: Provjerite da li je gornja ploča roštilja pravilno postavljena na aparat.
4. Zatvorite roštilj i pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje.
5. Izaberite ručni način rada i temperaturu pečenja tako da nekoliko puta pritisnete M dok boja ne bude odgovarala željenoj temperaturu:

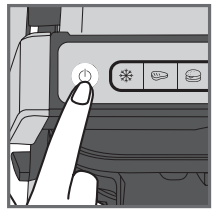
	85-110°C
	150-165°C
	190-205°C
	240-255°C

6. Pokrenite zagrijavanje tako da pritisnete tipku **OK.**
7. Kada se postigne željena temperatura, roštilj će dati zvučni signal i pokreće se proces kuhanja.

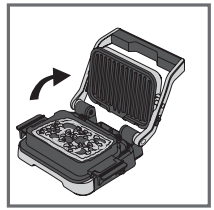
2. POZICIJA PEĆNICE



8

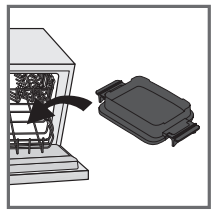


9





10

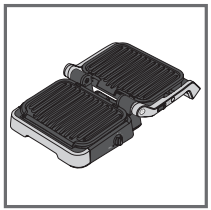


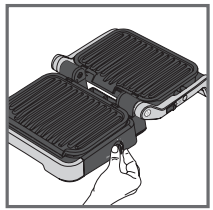
11

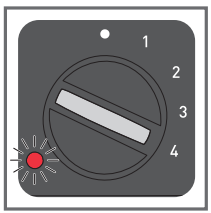
8. Temperaturu možete podesiti tokom kuhanja.
9. Pratite kako se hrana peče. Kada mislite da je hrana dovoljno pečena, prekinite pečenje tako da pritisnete tipku za uključivanje/isključivanje. Isključuju se sve tipke i roštilj prekida zagrijavanje/pečenje.
10. Otvorite roštilj i izvadite pleh za pečenje tako da uhvatite drške.
    OPREZ: Površine su vruće, preporučuje se upotreba rukavica. Pleh za pečenje je vruć, obavezno ga stavite na odgovarajuću površinu.
11. Pleh za pečenje možete prati u mašini za posuđe.

BS

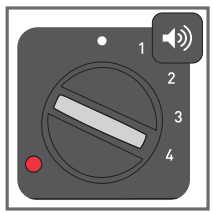
3. POZICIJA ZA ROŠTILJANJE


1


2

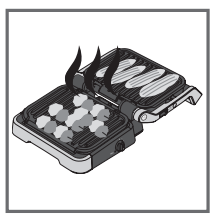


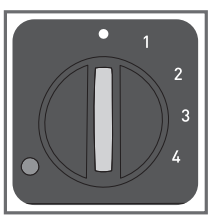
3



4


5


6



7

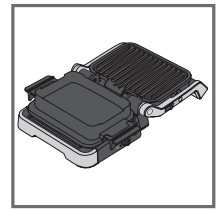
1. Otvorite roštilj na poziciji za roštiljanje. Pečenjem se upravlja preko bočnog termostata.
2. Izaberite željenu temperaturu pečenja. Termostat će obje ploče podesiti na istu temperaturu pečenja.

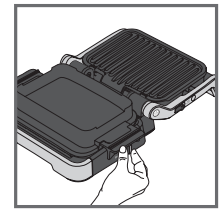
• termostat isključen
1: 80-100˚C
2: 130-160˚C
3: 160-190˚C
4: 180-220˚C

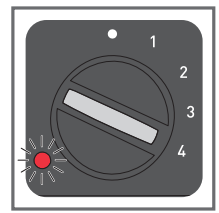
3. Bočni indikator treperi crveno tokom zagrijavanja.
4. Kada indikator počne svijetliti crveno i čuje se zvučni signal, roštilj je spreman za upotrebu.
5. Stavite hranu na roštilj.
6. Pratite kako se hrana peče i izvadite je kad je gotova.
7. Isključite aparat tako da termostat podesite na •.

Komentari:
– Temperaturu možete promijeniti tokom pečenja. Ako temperaturu promijenite tokom pečenja, roštilj će temperaturu podesiti na novu vrijednost.
– Ako hranu pečete samo na jednoj ploči, koristite gornju.

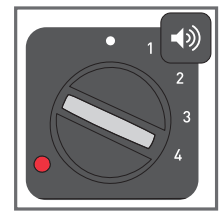
4. POZICIJA ZA CIJELI OBROK


1

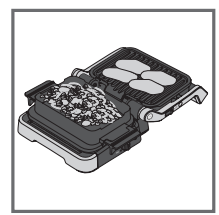

2



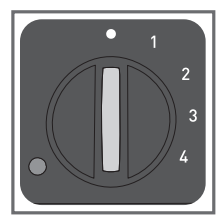
3



4


5


6



7

1. Postavite roštilj na poziciju za pripremu cijelog obroka. Pečenjem se upravlja preko bočnog termostata.
2. Izaberite željenu temperaturu pečenja. Termostat kontrolira temperaturu pečenja za obje ploče.

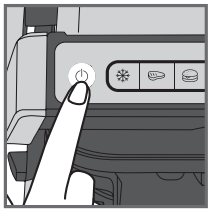
• termostat isključen
1: 80-100˚C
2: 130-160˚C
3: 160-190˚C
4: 180-220˚C

3. Bočni indikator treperi crveno tokom zagrijavanja.
4. Kada indikator počne svijetliti crveno i čuje se zvučni signal, roštilj je spreman za upotrebu.
5. Stavite hranu na roštilj i u pleh za pečenje.
6. Pratite kako se hrana peče i izvadite je kad je gotova.
7. Isključite aparat tako da termostat podesite na •.

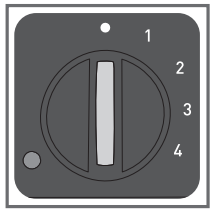
Komentar:
– Temperaturu možete promijeniti tokom pečenja. Ako temperaturu promijenite tokom pečenja, roštilj će temperaturu podesiti na novu vrijednost.

Savjeti:
Ako se prilog peče duže nego što traje grilovanje, možete pokrenuti pečenje u poziciji za pećnicu. U tom slučaju pogledajte stranicu 230 i pratite korake 1 do 7. Kada je hrana dovoljno pečena, otvorite roštilj u poziciji za pripremu cijelog obroka. Gril će se automatski prebaciti na bočni termostat. Na termostatu izaberite željenu postavku temperature. Kada se ploča roštilja zagrije, stavite hranu na nju.

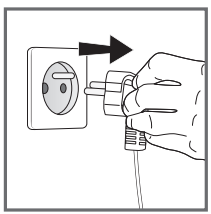
KRAJ UPOTREBE



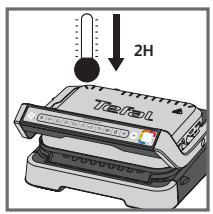
1



1



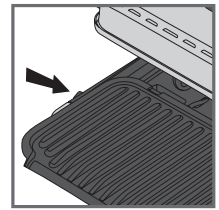
2



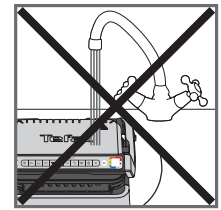
3

1. Isključite aparat:
   - Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje na drški u poziciji za grilovanje/pečnicu.
   - Podesite bočni termostat na • u poziciji za roštiljanje / pripremu cijelog obroka.
2. Iskopčajte aparat iz struje.
3. Ostavite da se hladi najmanje 2 sata. Da ne bi slučajno došlo do opeklina, prije čišćenja ostavite aparat da se do kraja ohladi.

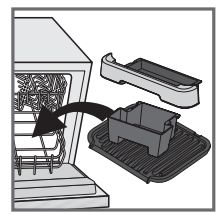
ČIŠĆENJE



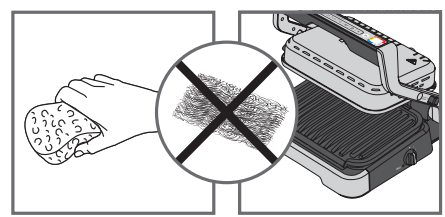
1



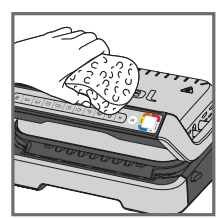
2



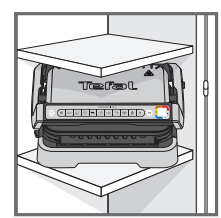
3



4



5



6

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

Sve popravke mora obaviti ovlašteni serviser.

BS

Vodič za otklanjanje problema

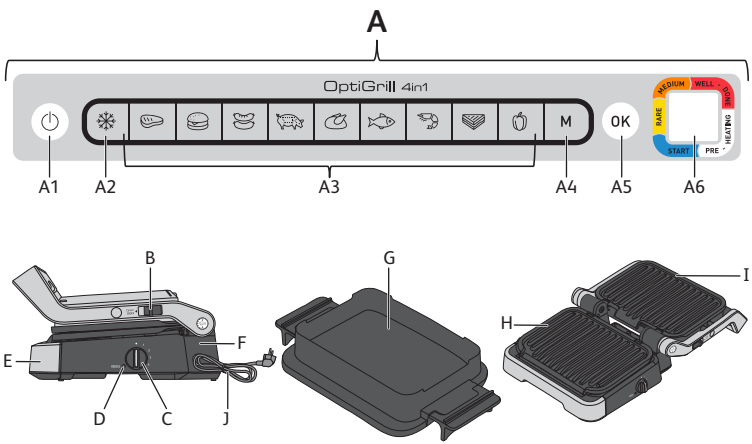
Problem	Uzrok	Rješenje
Tipka M treperi + Svjetlosni indikator je plava + Tipka OK treperi	• Uključivanje aparata ili pokretanje automatskog c i klusa pečenja s namirnicama i bez predzagrijavanja ploča (automatski je aktiviran ručni režim rada).	• 2 moguće opcije: – Odaberite postavku temperature pritiskom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

SADRŽAJ

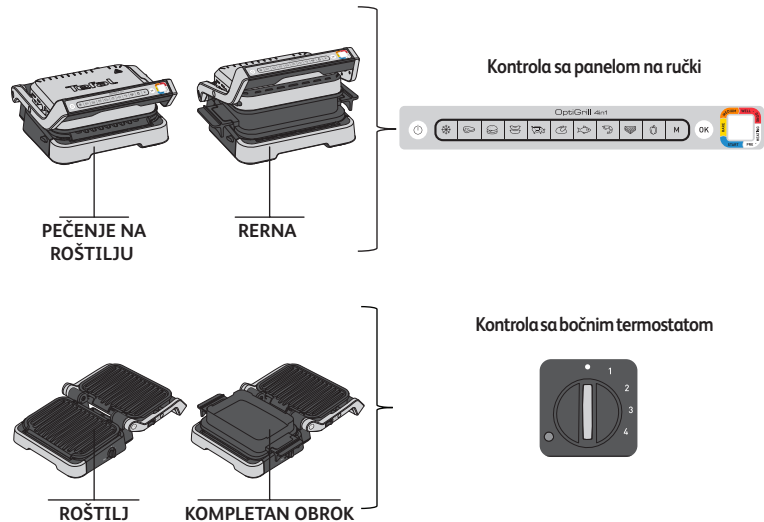
- Opis proizvoda 238
- Položaji i interfejsi 239
- Promena položaja 240
- Indikator nivoa pečenja 241
- Pre prve upotrebe 242
- 1. Položaj grila 243
  - a) Korišćenje automatskog programa 243
  - b) Korišćenje manuelnog režima 246
  - c) Vodič za pečenje 247
- 2. Položaj za rernu 248
- 3. Položaj za roštilj 250
- 4. Položaj za kompletan obrok 251
- Kraj korišćenja 252
- Čišćenje 253
- Vodič za rešavanje problema 254

OPIS PROIZVODA

A. Kontrolna tabla
A1. Taster za uključivanje/isključivanje
A2. Funkcija smrznute hrane
A3. Automatski programi za pečenje
A4. Manuelni režim sa 4 temperature
A5. Potvrdite izbor i počnite zagrevanje
A6. Indikator nivoa pečenja
B. Otpustite rezu za položaje za roštilj i kompletan obrok
C. Bočni termostat za položaje za roštilj i kompletan obrok
D. Indikatorska lampica za položaje za roštilj i kompletan obrok
E. Prednja posuda za kapanje
F. Zadnja posuda za kapanje
G. Pleh
H. Donja ploča
I. Gornja ploča
J. Kabl za napajanje

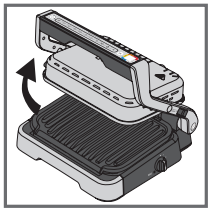


POLOŽAJI I INTERFEJSI



SR

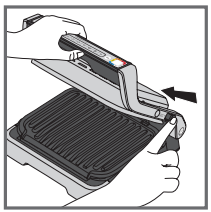
PROMENA POLOŽAJA

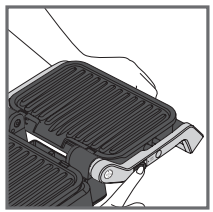




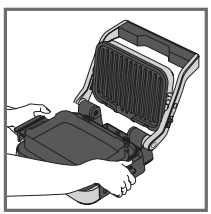
Promenite na položaj za rernu:
Otvorite roštilj i uklonite donju ploču, pa na njeno mesto stavite posudu za pečenje.
Oprez: Pleh za pečenje se postavlja na roštilj bez zaključavanja.

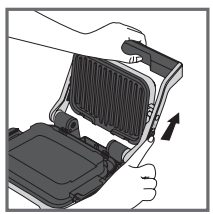




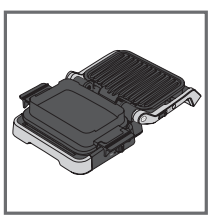


Promenite na položaj za roštilj:
Kada otvarate roštilj, držite rezu gore i postavite ručku u položaj za roštilj otvoren za 180°.





Promenite položaj za kompletan obrok:
Stavite pleh za pečenje na mesto donje ploče, a zatim otvorite rešetku na 180° prema gore navedenim koracima.



Oprez: Proverite da li je termostat sa strane uključen • pre nego što otvorite roštilj u položaju za roštilj ili kompletan obrok. Ako termostat nije uključen •, roštilj će početi da se zagreva i obavestiće vas o tome zvučnim signalom.

INDIKATOR NIVOA PEČENJA

Predgrevanje



Trepćuće svetlo bele boje: predgrevanje je u toku

Trajno svetlo bele boje i pištanje: spremno za pečenje

Pečenje



Prvi nivo pečenja je u toku

Dostignut je prvi nivo pečenja

Nivo „Slabo pečeno“ je u toku

Nivo „Slabo pečeno“ je dostignut

Nivo „srednje pečeno“ je u toku

Dostignut je nivo „srednje pečeno“.

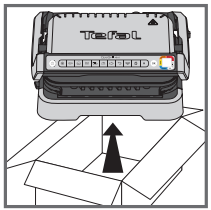
Nivo „Dobro pečeno“ je u toku

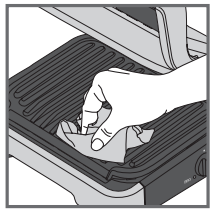
Dostignut je nivo „Dobro pečeno“

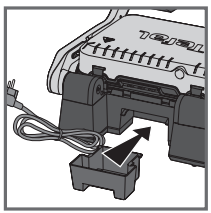
Za svaki automatski program, OptiGrill vas obaveštava kada vaša hrana dostigne željeni nivo pečenja. Kada se dostigne nivo pečenja, indikator u boji je stabilan, a roštilj se oglasi zvučnim signalom da vas obavesti.

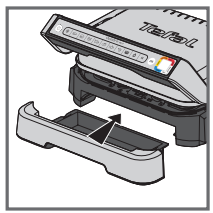
SR

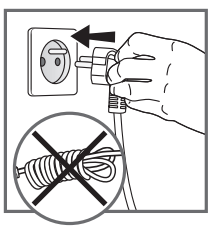
PRE PRVE UPOTREBE

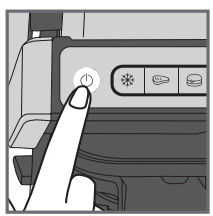

1


2


3




4


5

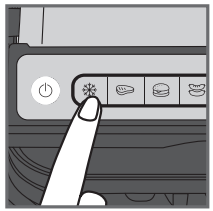
1. Uklonite svu ambalažu, nalepnice i pribor iz unutrašnjosti i sa spoljne strane aparata. Obezbeđene su dodatne nalepnice u boji u vidu prstena. Možete zalepiti željeni jezik na prsten originalne boje.
2. Pre prve upotrebe, dobro očistite tanjire toplom vodom i sa malo tečnosti za pranje sudova, isperite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

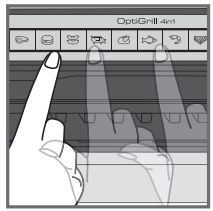
1. POLOŽAJ GRILA

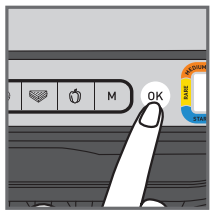
A) KORIŠĆENJE AUTOMATSKOG PROGRAMA

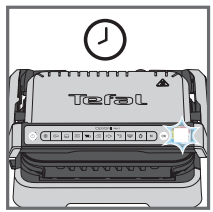
9 automatskih programa: crveno meso, pljeskavica, kobasica, svinjetina, piletina, riba, plodovi mora, sendvič, paprika




1


2


3

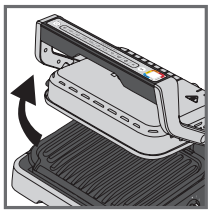

4

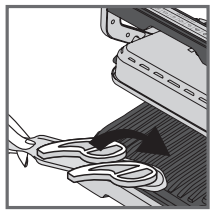

5

1. Ako je hrana koju želite da pečete zamrznuta, pritisnite odgovarajući taster. Ova funkcija je dostupna samo kada pečete sa automatskim programima, a ne u namuelnom režimu.
2. Izaberite odgovarajući program pečenja prema vrsti hrane koju želite da pečete.
   Savet, posebno za meso: Rezultati pečenja na automatskim programima mogu varirati u zavisnosti od porekla, sečenja i kvaliteta hrane koja se peče, programi su podešeni i testirani za hranu dobrog kvaliteta.
   Slično tome, tokom pečenja mora se uzeti u obzir debljina mesa; ne treba peći hranu koja je deblja od 4 cm.
   Ako niste sigurni koji program pečenja da koristite, pogledajte stranicu vodiča za pečenje 247.
3. Pritisnite taster "**OK**" aparat počinje da se zagreva, a indikator nivoa pečenja treperi belo.
   NB: Ako ste izabrali pogrešan program, isključite aparat i ponovite korake.
4. Sačekajte da se prethodno zagrevanje završi.
5. Kada indikator nivoa prestane da treperi belo i roštilj se oglasi zvučnim signalom, predgrevanje je završeno, roštilj je spreman za pečenje.
   Komentari: Na kraju predgrevanja, ako aparat ostane zatvoren, sigurnosni sistem će ga isključiti nakon nekog vremena.

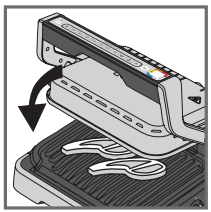
SR

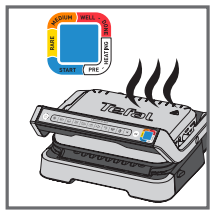
1. POLOŽAJ GRILA





6





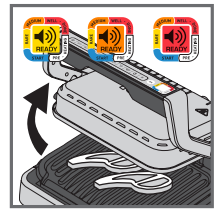
7

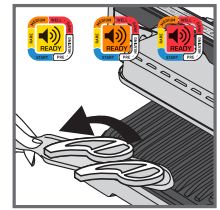


8

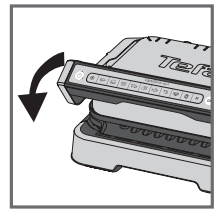
6. Otvorite roštilj i stavite hranu na ploču za pečenje.
   Komentari: Ako aparat ostane otvoren predugo, sigurnosni sistem će automatski isključiti aparat nakon nekog vremena.
7. Zatvorite aparat da biste započeli ciklus pečenja. Indikator nivoa pečenja postaje plav kako bi označio da je pečenje u toku (za najbolje rezultate nemojte otvarati niti pomerati hranu tokom procesa pečenja). Aparat automatski prilagođava ciklus pečenja (vreme i temperaturu) prema debljini i količini hrane.
   Napomena za veoma tanke komade hrane: Zatvorite aparat, dugme **OK** će treptati i indikator će ostati bele boje dok ne pritisnete **OK**. Pritisnite **OK** da biste bili sigurni da aparat prepoznaje hranu i da ciklus pečenja počinje.
8. U zavisnosti od stepena pečenja, indikatorska lampica menja boju. Dok je pečenje u toku, zvučni signal vas upozorava svaki put kada se dostigne nivo pečenja. Kada je indikatorska lampica žuta uz zvučni signal, hrana je slabo pečena, narandžasta sa zvučnim signalom, hrana je srednje pečena i crvena uz zvučni signal, hrana je dobro pripremljena.
   N.B.: Ako volite da je meso veoma slabo pečeno, izvadite meso kada indikator nivoa pečenja postane plave boje. Imajte na umu, posebno za meso, normalno je da rezultati pečenja variraju u zavisnosti od vrste, kvaliteta i porekla hrane.

1. POLOŽAJ GRILA





9



10

9. Kada boja koja odgovara željenom stepenu pečenja postane stabilna i kada se oglasi zvučni signal, otvorite aparat i izvadite hranu.
   Napomena: Ako želite da pečete hranu po različitim ličnim ukusima, otvorite roštilj i izvadite hranu kada dostigne željeni nivo, a zatim zatvorite roštilj i nastavite sa pečenjem druge hrane. Program će nastaviti svoj ciklus pečenja sve dok ne dostigne konačni nivo.
10. Kada završite sa pečenjem, uklonite hranu i zatvorite aparat. Kontrolna tabla će zasvetleti i postaviti se na režim „izbor programa".
    Komentar: Bezbednosni sistem će se automatski isključiti nakon nekog vremena ako ne izaberete program.

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

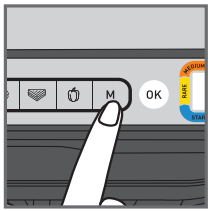
Pečenje druge ture odmah:
Kada se završi pečenje prve ture hrane:
a) Uverite se da je aparat zatvoren i da unutra nema hrane.
b) Izaberite program pečenja (ovaj korak je neophodan čak i ako je program završeno pečenje).
c) Pritisnite taster "**OK**" da započnete predgrevanje. Tokom prethodnog zagrevanja,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

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

SR

1. POLOŽAJ GRILA

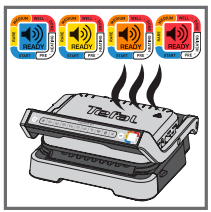
B) KORIŠĆENJE MANUELNOG REŽIMA



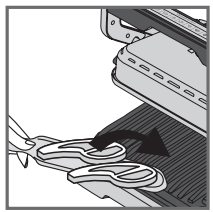
1



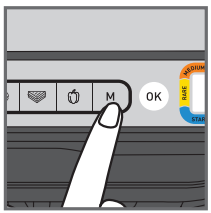
2



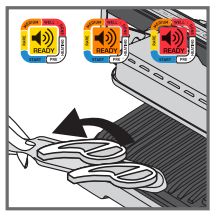
3



4



5



6

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

	110-125°C
	180-195°C
	220-235°C
	255-275°C

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

1. POLOŽAJ GRILA

C) VODIČ ZA PEČENJE

9 AUTOMATSKIH PROGRAMA ZA PEČENJE

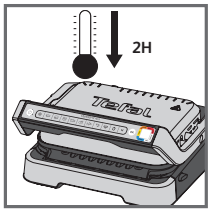
	INDIKATOR NIVOA PEČENJA			
GOVEDINA	Veoma slabo pečeno (plavo)	Slabo pečeno	Srednje pečeno	Dobro pečeno
BURGER	-	Slabo pečeno	Srednje pečeno	Dobro pečeno
KOBASICA	-	-	-	Dobro pečeno
SVINJETINA	-	-	-	Dobro pečeno
PILETINA	-	-	-	Dobro pečeno
RIBA	-	Srednje	Srednje dobro	Dobro pečeno
MORSKI PLODOVI	-	Srednje	Srednje dobro	Dobro pečeno
SENDVIČ	-	Blago pečeno	grilovano	hrskavo
PAPRIKA	-	-	Blago grilovano	grilovano

MANUELNI REŽIM NA POLOŽAJU GRILA

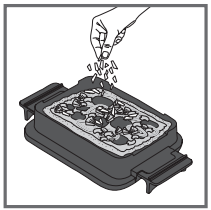
	180-195°C	220-235°C	255-275°C
KROMPIRI	■		
TIKVICE/BUNDEVA			■
PATLIDŽAN		■	
PARADAJZ			■
ŠPARGLE			■
PEČURKE			■
CRNI LUK		■	
BROKOLI	■		
BEJBI ŠARGAREPA	■		
KOMORAČ		■	
BATAT	■		
KRIŠKE JABUKE		■	
ANANAS		■	
BRESKVA		■	

SR

2. POLOŽAJ ZA RERNU

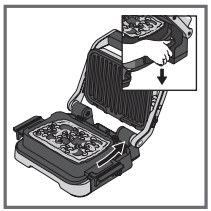


1

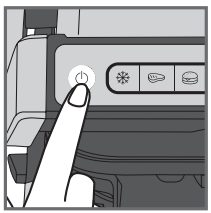


2

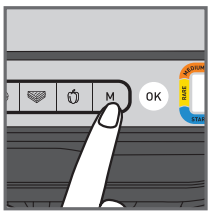




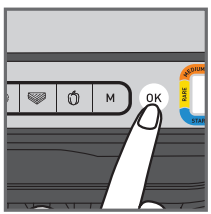
3



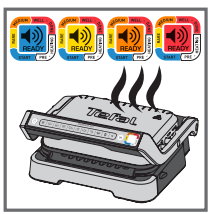
4



5



6



7

1. Ako je vaš OptiGrill već uključen i želite da koristite pleh za pečenje, isključite roštilj i ostavite ga da se hladi najmanje 2 sata.
2. Stavite sastojke u pleh za pečenje.
3. Otvorite roštilj, uklonite donju ploču za roštilj i zamenite je plehom za pečenje.
   OPREZ: Uverite se da je gornja ploča pravilno postavljena u aparat.
4. Zatvorite roštilj i pritisnite taster za uključivanje/isključivanje.
5. Izaberite manuelni režim i temperaturu pečenja tako što ćete kliknuti na M nekoliko puta dok boja ne odgovara željenoj temperaturi:

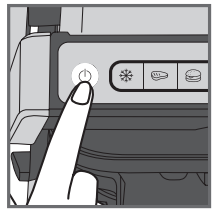
	85-110°C
	150-165°C
	190-205°C
	240-255°C

6. Započnite predgrevanje pritiskom na taster **OK.**
7. Kada dostigne željenu temperaturu, roštilj će se oglasiti zvučnim signalom i počeće sa pečenjem.

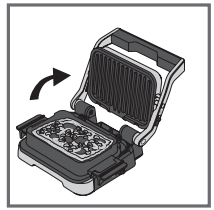
2. POLOŽAJ ZA RERNU



8

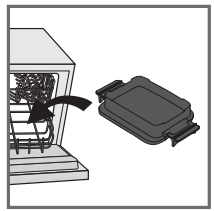


9





10

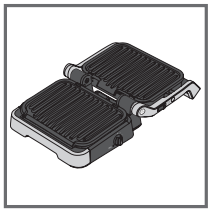


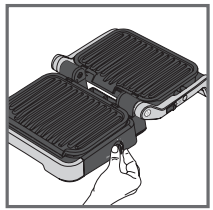
11

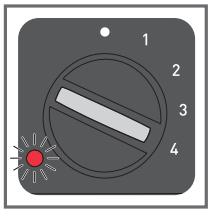
8. Možete da menjate temperaturu tokom pečenja.
9. Gledajte kako se hrana peče. Kada smatrate da je pečeno po želji, završite pečenje pritiskom na taster za uključivanje/isključivanje. Svi tasteri će se isključiti i roštilj će prekinuti sa zagrevanjem/pečenjem.
10. Otvorite roštilj i izvadite posudu za pečenje iz roštilja držeći je za ručke.
    OPREZ: Vruće površine, preporučuje se da koristite kuhinjske rukavice. Pleh za pečenje je vruć, obavezno ga postavite na prilagođenu površinu.
11. Pleh za pečenje može da se pere u mašini za pranje sudova.

SR

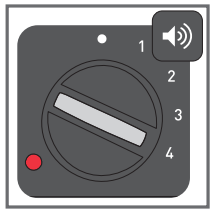
3. POLOŽAJ ZA ROŠTILJ


1

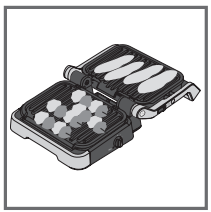

2

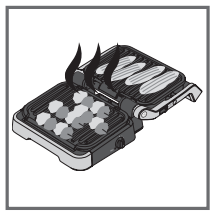


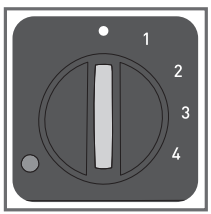
3



4


5


6



7

1. Otvorite roštilj u položaj za roštilj. Pečenjem se upravlja sa bočnim termostatom.
2. Izaberite željeno podešavanje temperature. Termostat postavlja istu temperaturu pečenja za obe ploče:

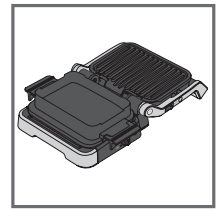
• termostat je isključen
1: 80-100˚C
2: 130-160˚C
3: 160-190˚C
4: 180-220˚C

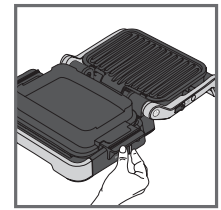
3. Indikator bočnog svetla treperi crveno tokom predgrevanja.
4. Kada svetlosni indikator postane stalno crven i roštilj se oglasi zvučnim signalom, roštilj je spreman za upotrebu.
5. Dodajte hranu na roštilj.
6. Gledajte kako se hrana peče i izvadite je kada je gotova.
7. Isključite aparat tako što ćete termostat postaviti na •.

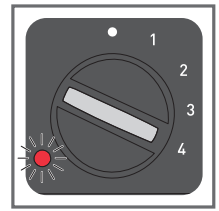
Komentari:

– Tokom pečenja možete podesiti temperaturu. Ako se promeni tokom pečenja, roštilj će podesiti temperaturu na novu postavku.
– Ako pečete hranu samo na jednoj ploči, koristiti gornju.

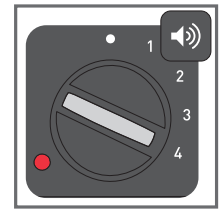
4. POLOŽAJ ZA KOMPLETAN OBROK


1

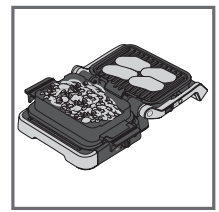

2

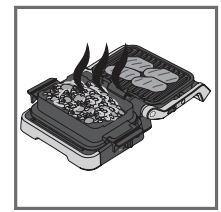


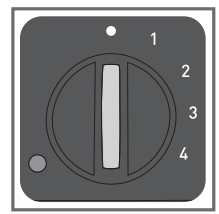
3



4


5


6



7

1. Stavite roštilj u položaj za kompletan obrok. Pečenjem se upravlja sa bočnim termostatom.
2. Izaberite željeno podešavanje temperature. Termostat kontroliše temperaturu pečenja za obe ploče.

• termostat je isključen
1: 80-100˚C
2: 130-160˚C
3: 160-190˚C
4: 180-220˚C

3. Indikator bočnog svetla treperi crveno tokom predgrevanja.
4. Kada svetlosni indikator postane stalno crven i roštilj se oglasi zvučnim signalom, roštilj je spreman za upotrebu.
5. Dodajte hranu na roštilj i u pleh.
6. Gledajte kako se hrana peče i izvadite je kada je gotova.
7. Isključite aparat tako što ćete termostat postaviti na •.

Komentar:

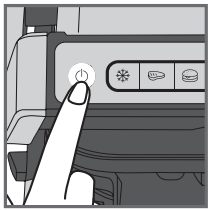
– Tokom pečenja možete podesiti temperaturu. Ako se promeni tokom pečenja, roštilj će podesiti temperaturu na novu postavku.

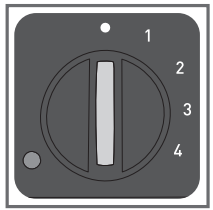
Saveti:

Ako je vašem prilogu potrebno više vremena da se peče od onoga što pečete na roštilju, možete da počnete da pečete u rerni. Ako to radite, pogledajte stranicu 248 i pratite korake od 1 do 7. Kada je hrana ispečena po želji, otvorite roštilj u položaj potpunog obroka. Roštilj se automatski prebacuje na bočni termostat. Odaberite željenu temperaturu pomoću termostata. Kada se ploča za roštilj prethodno zagreje, stavite hranu na nju.

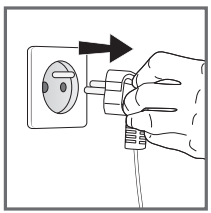
SR

KRAJ KORIŠĆENJA

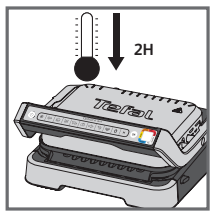




1



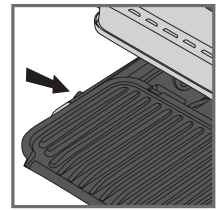
2



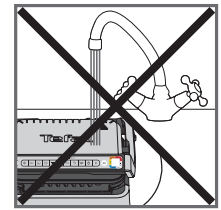
3

1. Isključivanje aparata:
   - Pritisnite taster za uključivanje/isključivanje na ručki u položajima za roštilj/rernu.
   - Postavite bočni termostat na • položaje za roštilj/potpuni obrok.
2. Isključite aparat iz utičnice.
3. Ostavite da se ohladi najmanje 2 sata. Da biste izbegli slučajne opekotine, ostavite roštilj da se dobro ohladi pre čišćenja.

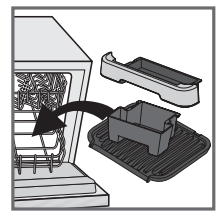
ČIŠĆENJE



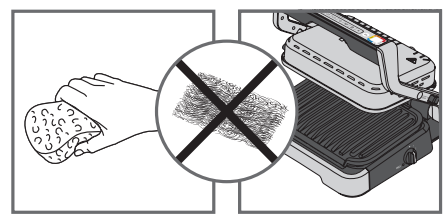
1



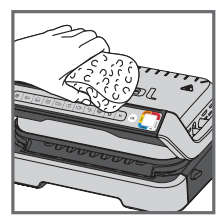
2



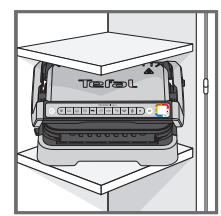
3



4



5



6

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

Sve popravke mora da obavi ovlašćeni predstavnik servisa.

SR

Vodič za otklanjanje problema

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

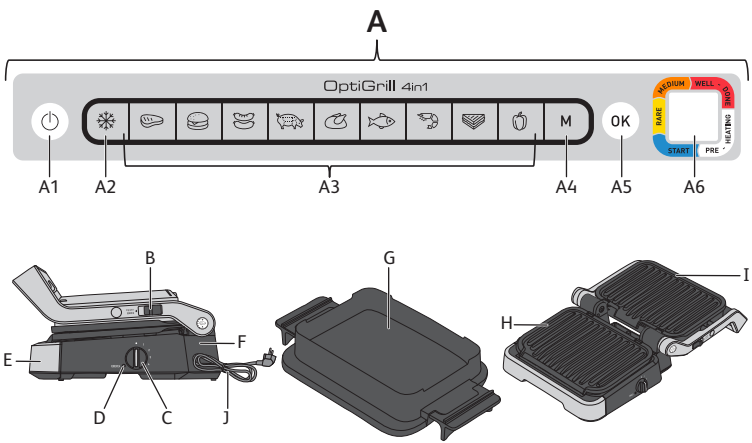
СОДЕРЖАНИЕ

- Описание изделия 256
- Режимы и интерфейсы 257
- Изменение режима 258
- Индикатор степени прожарки 259
- Перед первым использованием 260
- 1. Режим гриля 261
  - а) Использование автоматической программы 261
  - б) Использование ручного режима 264
  - с) Таблица приготовления блюд 265
- 2. Режим запекания 266
- 3. Режим барбекю 268
- 4. Режим одновременного приготовления гарнира и основного блюда 269
- Окончание использования 270
- Очистка 271
- Руководство по поиску и устранению неисправностей 272

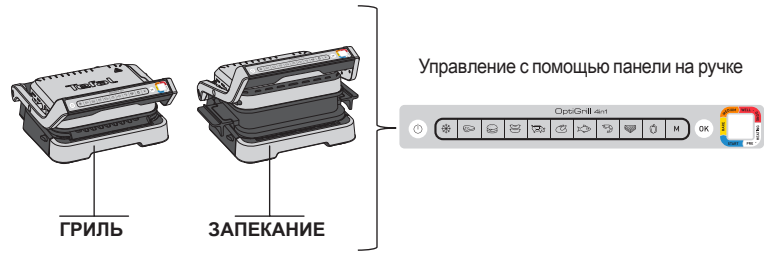
RU

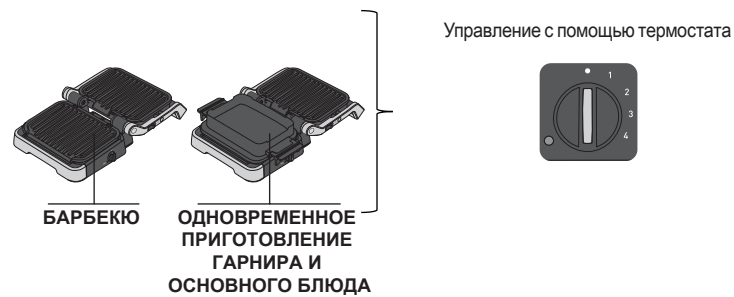
ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

A. Панель управления
A1. Кнопка включения/выключения
A2. Для приготовления замороженных ингредиентов
A3. Автоматические программы приготовления
A4. Ручной режим с 4 уровнями температуры
A5. Подтвердить выбор и начать предварительный нагрев
A6. Индикатор степени прожарки
B. Подставка для режима барбекю и режима одновременного приготовления гарнира и основного блюда
C. Термостат для режима барбекю и режима одновременного приготовления гарнира и основного блюда
D. Индикатор для режима барбекю и режима одновременного приготовления гарнира и основного блюда
E. Передний поддон для лишнего жира
F. Задний поддон для лишнего жира
G. Противень для запекания
H. Нижняя пластина
I. Верхняя пластина
J. Кабель питания



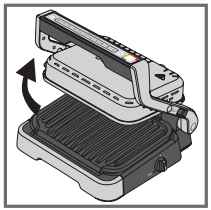
РЕЖИМЫ И ИНТЕРФЕЙСЫ





RU

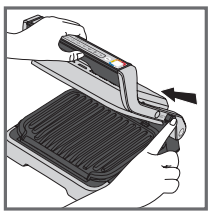
ИЗМЕНЕНИЕ РЕЖИМА



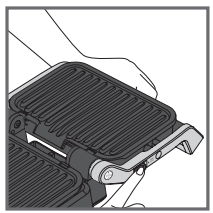


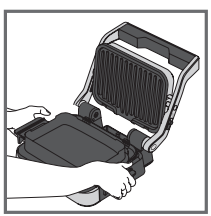
Установка режима запекания: откройте гриль, отсоедините нижнюю пластину гриля и установите противень для запекания.
Внимание! Противень для запекания размещается в гриле без фиксации.



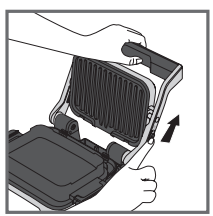


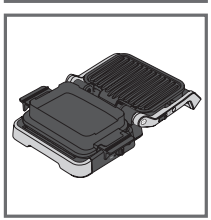
Установка режима барбекю: откройте гриль, поднимите и зафиксируйте подставку и поверните ручку в режим барбекю (180°).





Установка режима одновременного приготовления гарнира и основного блюда: установите противень для запекания вместо нижней пластины, затем откройте гриль в режиме 180°, выполнив описанные выше действия.





Внимание! Убедитесь, что термостат включен •, прежде чем открывать гриль в режиме барбекю или режиме одновременного приготовления гарнира и основного блюда Если термостат выключен •, гриль начнет нагреваться и издаст звуковой сигнал.

ИНДИКАТОР СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ

Предварительный нагрев



Индикатор мигает белым: выполняется предварительный нагрев

Индикатор горит, гриль издает звуковой сигнал: готов к приготовлению

Приготовление



Выполняется первый уровень приготовления

Первый уровень приготовления достигнут

Выполняется степень прожарки «с кровью»

Уровень приготовления «с кровью» достигнут

Выполняется уровень приготовления «средняя прожарка»

Уровень приготовления «средняя прожарка» достигнут

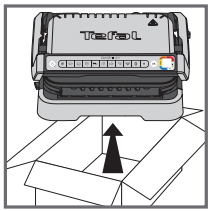
Выполняется степень «полная прожарка»

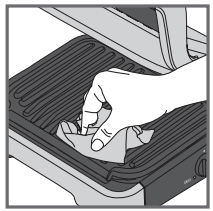
Уровень приготовления «полная прожарка» достигнут

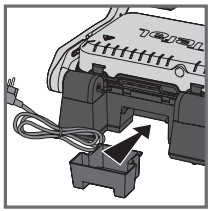
Если вы включили любую автоматическую программу, OptiGrill оповестит вас звуковым сигналом. Если уровень приготовления достигнут, то индикатор горит ровным светом, а гриль издает звуковой сигнал.

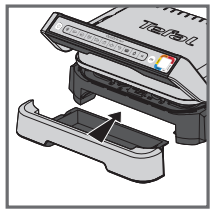
RU

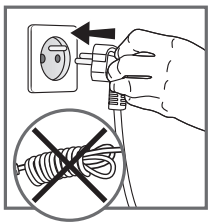
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

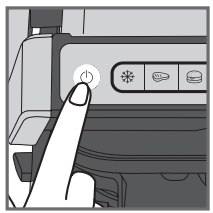

1


2


3




4


5

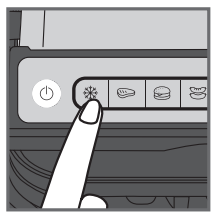
1. Удалите все упаковочные материалы, наклейки и принадлежности с внутренних и внешних сторон пластин. В комплект поставки входят дополнительные цветные наклейки в форме колец. Вы можете наклеить стикер с нужным языком на оригинальное кольцо.
2. Перед первым использованием промойте пластины теплой водой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

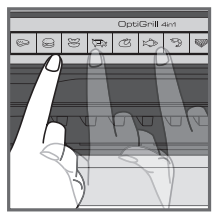
1. РЕЖИМ ГРИЛЯ

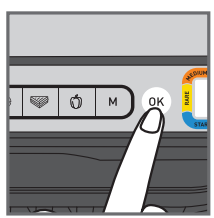
A) ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ПРОГРАММЫ

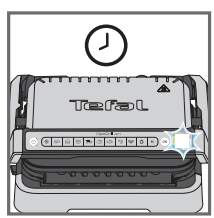
9 автоматических программ:
стейки, бургеры, колбаски,
свинина, курица, рыба,
морепродукты, сэндвичи, перцы




1


2


3

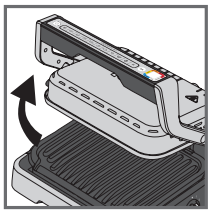

4


5

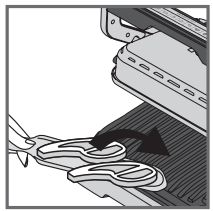
1. Если вы хотите приготовить замороженные ингредиенты, нажмите на кнопку "разморозка" до выбора авто режима. Эта функция доступна только при использовании автоматических программ. Недоступна в ручном режиме.
2. Выберите соответствующую программу приготовления в соответствии с продуктом.
   Совет для приготовления мяса. Результаты приготовления с использованием автоматических программ могут отличаться в зависимости от вида стейка, его толщины и качества; программы были установлены и протестированы для приготовления ингредиентов хорошего качества.
   Также во время приготовления необходимо учитывать толщину мяса; не следует готовить стейки толще 4 см. Если вы не уверены в выборе программы для приготовления, см. таблицу на стр. 265.
3. Нажмите кнопку **«OK»**: прибор начнет предварительно нагреваться, а индикатор степени прожарки начнет мигать белым.
   Примечание. Если выбрана неправильная программа, выключите прибор и повторите описанные выше действия.
4. Дождитесь завершения предварительного нагрева.
5. Когда индикатор степени прожарки перестанет мигать белым, а гриль издаст звуковой сигнал, это означает, что предварительный нагрев завершен, и гриль готов к использованию.
   Комментарии. Если прибор остается закрытым по окончании предварительного нагрева, система безопасности выключит прибор через некоторое время.

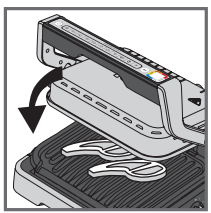
RU

1. РЕЖИМ ГРИЛЯ

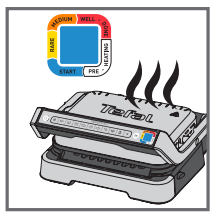


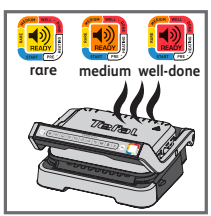
6





7

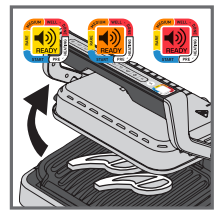




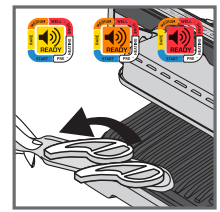
8

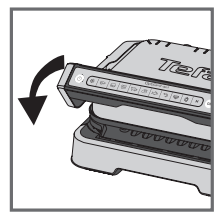
6. Откройте гриль и положите продукты на пластину для приготовления.
Комментарии. Если прибор остается открытым в течение длительного времени, система безопасности автоматически выключит прибор через некоторое время.
7. Закройте прибор, чтобы начать цикл приготовления. Когда индикатор степени прожарки горит синим, это означает, что идет процесс приготовления (для получения наилучших результатов не открывайте гриль и не перемещайте продукты в процессе).
Прибор автоматически настраивает время и температуру приготовления в соответствии с толщиной и количеством кусков.
Примечание для тонких кусков: закройте прибор. Кнопка **«OK»** начнет мигать, а индикатор будет гореть белым, пока вы не нажмете кнопку **«OK»**. Нажмите кнопку **«OK»**, чтобы убедиться, что прибор распознал продукт и начался процесс.
8. В зависимости от степени прожарки индикатор меняет цвет. Во время приготовления гриль издает звуковой сигнал, который раздается при достижении каждой степени прожарки. Если индикатор горит желтым и гриль издает звуковой сигнал, степень прожарки — «с кровью»; если индикатор горит оранжевым и гриль издает звуковой сигнал , степень приготовления — средняя прожарка; если индикатор горит красным и гриль издает звуковой сигнал, степень приготовления — полная прожарка.
Примечание. Если вам нравится стейк минимально обжаренный, извлеките его из гриля, когда индикатор уровня приготовления будет гореть синим. Обратите внимание, что результаты приготовления, особенно мяса, могут отличаться в зависимости от типа стейка и его качества.

1. РЕЖИМ ГРИЛЯ



9





10

9. Когда индикатор будет соответствовать нужной степени прожарки, перестанет мигать и будет гореть ровным светом, гриль издаст звуковой сигнал. Тогда вы можете открыть гриль и извлечь продукты.
Примечание. Если вы хотите приготовить продукты с разной степенью готовности, откройте гриль и извлеките ингредиенты, когда они достигнут нужной степени, а затем закройте гриль и продолжите приготовление других. Программа продолжит приготовление, пока не достигнет последнего уровня.
10. По окончании приготовления извлеките продукты и закройте прибор. Панель управления загорится и перейдет в режим «Выбор программы».
Комментарий. Если программа не выбрана, система безопасности автоматически выключит прибор через некоторое время.

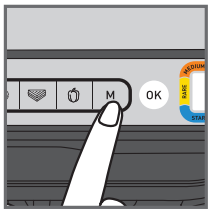
Функция поддержания температуры
Когда индикатор загорится красным, приготовление завершится. Прибор автоматически включает функцию поддержания температуры — индикатор загорится красным, а устройство начнет издавать звуковой сигнал каждые 20 секунд. Если продукты останутся на гриле, они будут продолжать готовиться, пока пластины не остынут. Звуковой сигнал можно отключить, нажав кнопку **«OK».**
Примечание. Система безопасности автоматически выключит прибор через некоторое время.

Приготовление еще одной порции.
По окончании приготовления первой порции выполните следующие действия.
a) Убедитесь, что прибор закрыт, и внутри не осталось продуктов.
b) Снова выберите программу приготовления, которую вы выбирали для приготовления предыдущей порции продуктов (этот этап необходим даже в том случае, если программа завершена)
c) Нажмите кнопку **«OK»**, чтобы начать предварительный нагрев. Во время предварительного нагрева индикатор степени приготовления будет мигать белым.
d) После завершения предварительного нагрева прибор издаст звуковой сигнал, а индикатор загорится белым.
e) Прибор готов к использованию после завершения предварительного нагрева. Откройте гриль и поместите продукты внутрь.

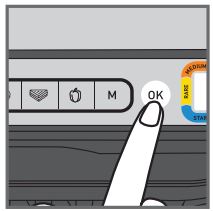
Важно!
– Обратите внимание, что для приготовления новой порции потребуется предварительный нагрев. Перед предварительным нагревом убедитесь, что прибор закрыт, и внутри не осталось других ингредиентов. Перед тем как открыть гриль и поместить в него продукты, дождитесь завершения предварительного нагрева.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

RU

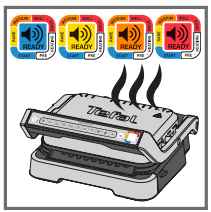
Б) ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РУЧНОГО РЕЖИМА

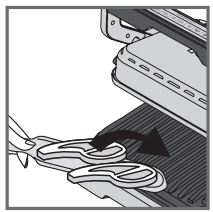


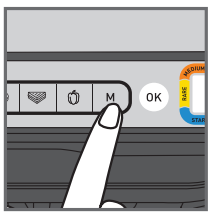
1



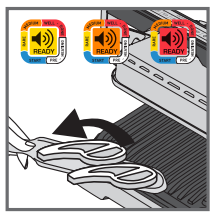
2


3


4



5


6

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

	110-125°C
	180-195°C
	220-235°C
	255-275°C

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

C) ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

9 АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

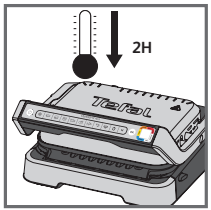
	ИНДИКАТОР СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ			
СТЕЙКИ	минимальная прожарка (синий)	«с кровью»	средняя прожарка	полная прожарка
БУРГЕРЫ	-	«с кровью»	средняя прожарка	полная прожарка
КОЛБАСКИ	-	-	-	полная прожарка
СВИНИНА	-	-	-	полная прожарка
КУРИЦА	-	-	-	Полная прожарка
РЫБА	-	Средняя прожарка	средняя прожарка	Полная прожарка
МОРЕПРОДУКТЫ	-	Средняя прожарка	средняя прожарка	Полная прожарка
СЭНДВИЧИ	-	слегка обжаренный	обжаренный	до хрустящей корочки
ПЕРЕЦ	-		слегка обжаренный	обжаренный

РУЧНОЙ РЕЖИМ

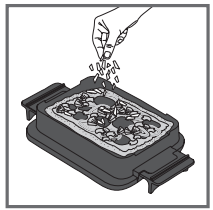
	180-195°C	220-235°C	255-275°C
КАРТОФЕЛЬ			
ЦУКИНИ / ТЫКВА			
БАКЛАЖАНЫ			
ТОМАТЫ			
СПАРЖА			
ГРИБЫ			
ЛУК			
БРОККОЛИ			
МОЛОДАЯ МОРКОВЬ			
ФЕНХЕЛЬ			
СЛАДКИЙ КАРТОФЕЛЬ			
ЯБЛОЧНЫЕ ЛОМТИКИ			
АНАНАС			
ПЕРСИК			

RU

2. РЕЖИМ ЗАПЕКАНИЯ



1

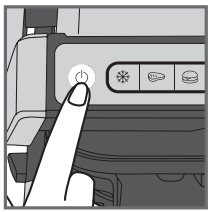


2

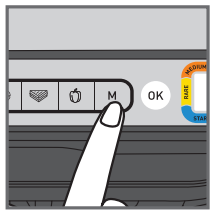


3

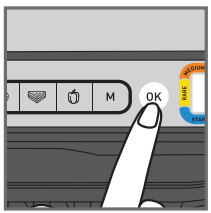




4



5



6



7

1. Если OptiGrill уже включен, и вы хотите воспользоваться противнем для запекания, отсоедините его от сети и дайте прибору остыть в течение 2 часов.
2. Поместите ингредиенты в противень для запекания.
3. Откройте гриль, отсоедините нижнюю пластину гриля и установите противень для запекания.
   ВНИМАНИЕ! Убедитесь, что верхняя пластина гриля правильно установлена.
4. Закройте гриль и нажмите кнопку включения/выключения.
5. Выберите ручной режим и температуру приготовления, нажав кнопку «M» несколько раз, пока цвет не будет соответствовать требуемой температуре:

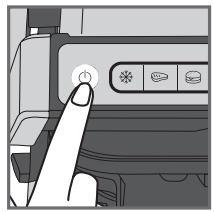
	85-110˚C
	150-165˚C
	190-205˚C
	240-255˚C

6. Нажмите кнопку **«OK»**, чтобы запустить предварительный нагрев.
7. После достижения нужной температуры гриль издаст звуковой сигнал, и начнется процесс приготовления.

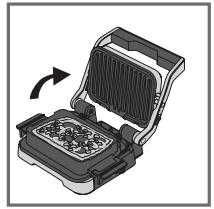
2. РЕЖИМ ЗАПЕКАНИЯ



8

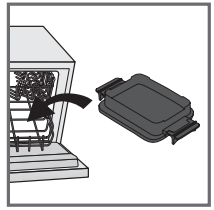


9





10

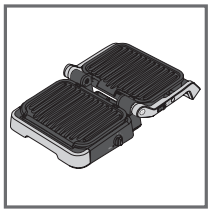


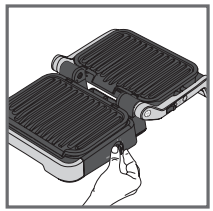
11

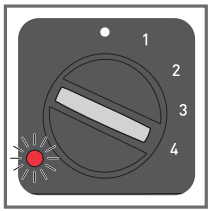
8. Температуру можно регулировать в процессе.
9. Следите за приготовлением продуктов. Если вы считаете, что продукты достигли нужной степени прожарки, закончите приготовление, нажав кнопку включения/выключения. Все кнопки выключаются, гриль прекращает нагрев/приготовление.
10. Откройте гриль и извлеките противень, используя ручки.
    ВНИМАНИЕ! Рекомендуется использовать кухонные рукавицы или прихватки для работы с горячими поверхностями. Противень для выпекания нагревается, его необходимо поместить на подготовленную поверхность.
11. Противень можно мыть в посудомоечной машине.

RU

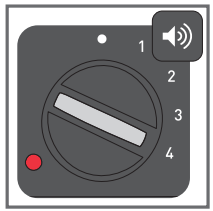
3. РЕЖИМ БАРБЕКЮ


1


2

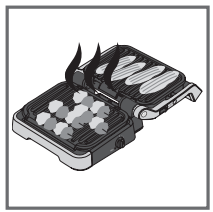


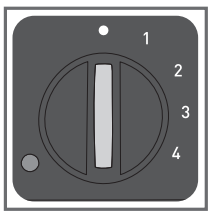
3



4


5


6



7

1. Откройте гриль в режиме барбекю. Управление осуществляется с помощью бокового термостата.
2. Выберите нужную температуру. Термостат устанавливает одинаковую температуру приготовления для обеих пластин:

• термостат выключен
1: 80-100˚C
2: 130-160˚C
3: 160-190˚C
4: 180-220˚C

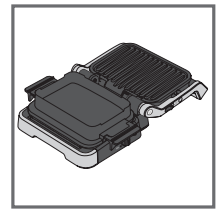
3. Во время прогрева боковой индикатор мигает красным светом.
4. Гриль будет готов к использованию, когда световой индикатор загорится ровным красным светом и издаст звуковой сигнал.
5. Положите продукты на гриль.
6. Следите за приготовлением блюда и снимите его с гриля, когда оно будет готово.
7. Установите значение термостата на •, чтобы выключить прибор.

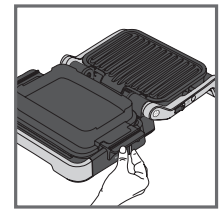
Комментарии.

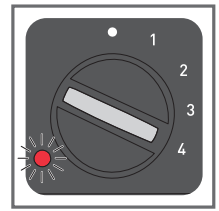
– Во время приготовления температуру можно изменить. Если во время приготовления вы измените температуру, гриль отрегулирует температуру в соответствии с новым значением.

– Если вы готовите продукты только на одной пластине, используйте верхнюю пластину.

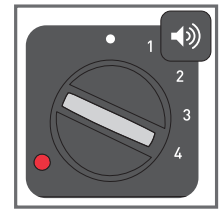
4. РЕЖИМ ОДНОВРЕМЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГАРНИРА И ОСНОВНОГО БЛЮДА


1

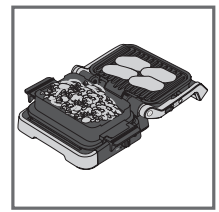

2

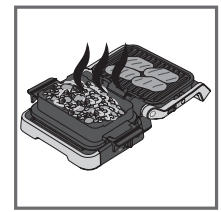


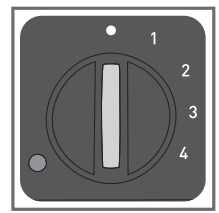
3



4


5


6



7

1. Установите гриль в режим одновременного приготовления гарнира и основного блюда. Управление осуществляется с помощью бокового термостата.
2. Выберите нужное значение температуры. Термостат контролирует температуру приготовления для обеих пластин.

• термостат выключен
1: 80-100˚C
2: 130-160˚C
3: 160-190˚C
4: 180-220˚C

3. Во время прогрева боковой индикатор мигает красным светом.
4. Гриль будет готов к использованию, когда световой индикатор загорится ровным красным светом и издаст звуковой сигнал.
5. Положите ингредиенты на гриль и в противень для запекания.
6. Следите за приготовлением блюда и снимите его с гриля, когда оно будет готово.
7. Установите значение термостата на •, чтобы выключить прибор.

Комментарий.

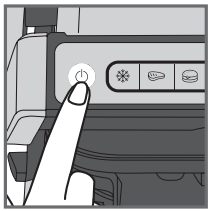
– Во время приготовления температуру можно изменить. Если во время приготовления вы измените температуру, гриль отрегулирует температуру в соответствии с новым значением.

Советы.

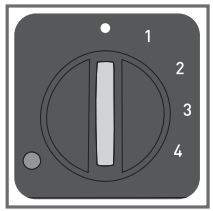
Если ваш гарнир готовится дольше, чем основное блюдо на гриле, вы также можете начать приготовление в режиме запекания. Если вы хотите сделать это, см. стр. 266 и выполняйте шаги 1–7. Когда блюдо будет готово, откройте гриль в режиме одновременного приготовления гарнира и основного блюда. Гриль автоматически переключится на боковой термостат. Выберите нужное значение температуры с помощью термостата. Когда пластина гриля предварительно нагреется, положите на нее ингредиенты.

RU

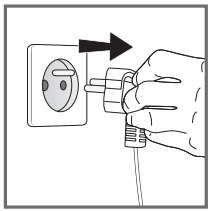
ОКОНЧАНИЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ



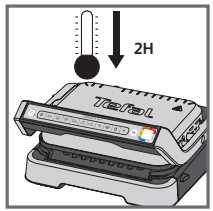
1



1



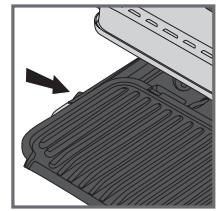
2



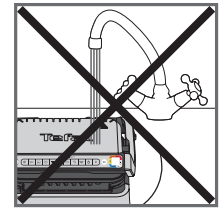
3

1. Выключите прибор.
   - Нажмите кнопку включения/выключения на ручке в режиме гриля/запекания.
   - Установите боковой термостат в положение • в режиме барбекю/одновременного приготовления гарнира и основного блюда.
2. Отключите прибор от электросети.
3. Дайте ему остыть в течение 2 часов. Во избежание случайных ожогов перед мытьем дайте грилю полностью остыть.

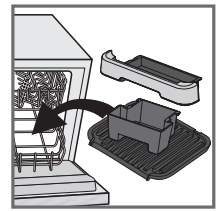
ОЧИСТКА



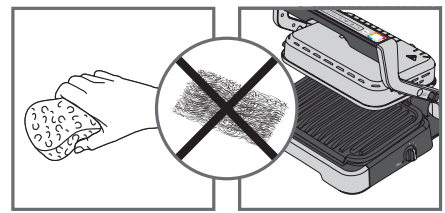
1



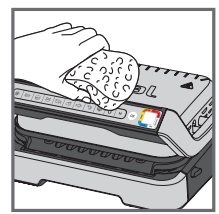
2



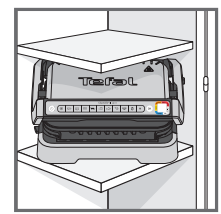
3



4



5



6

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

Любые ремонтные работы должны выполняться авторизованным представителем сервисной службы.

RU

Инструкции по устранению неполадок

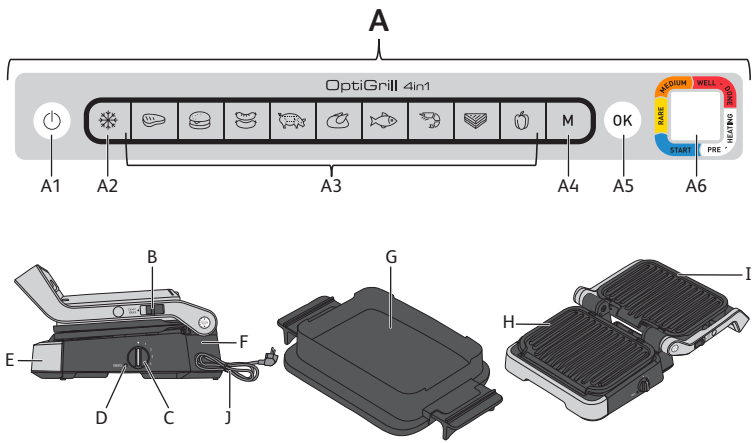
Проблема	Причина	Решение
Кнопка м мигает + Индикатор светится Голубой + Кнопка ок мигает	• Включение устройства или запуск автоматического цикла приготовления с пищей внутри, но без предварительного разогрева пластин (ручной режим активируется автоматически).	• 2 возможных варианта: – Выберите настройку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

МАЗМҰНЫ

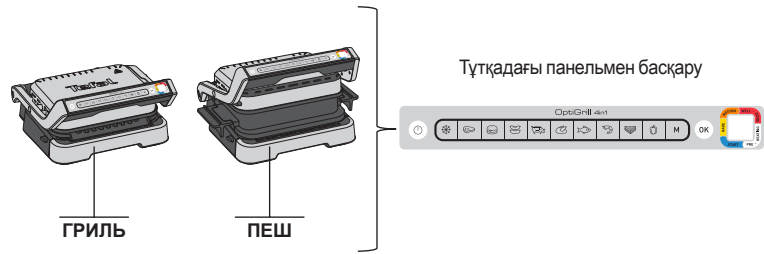
- Өнім сипаттамасы 274
- Күйлер мен интерфейстер 275
- Күйін өзгерту 276
- Пісіру деңгейінің индикаторы 277
- Бірінші рет пайдаланар алдында 278
- 1. Гриль күйі 279
  - а) Автоматты бағдарламаны пайдалану 279
  - б) Қолмен режимін пайдалану 282
  - с) Пісіру нұсқаулығы 283
- 2. Пеш күйі 284
- 3. Барбекю күйі 286
- 4. Толық тағам күйі 287
- Пайдаланудың соңы 288
- Тазалау 289
- Ақауларды жою нұсқаулығы 290

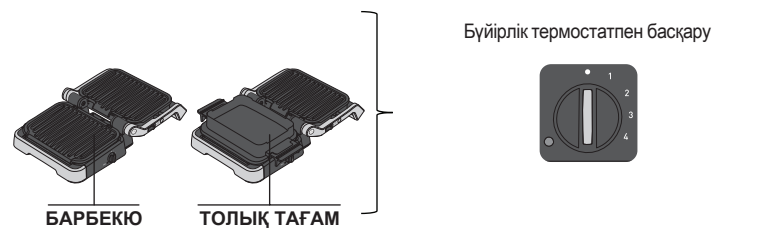
ӨНІМ СИПАТТАМАСЫ

A. Басқару панелі
A1. Қосу/өшіру түймесі
A2. Мұздатылған тағам функциясы
A3. Автоматты пісіру бағдарламалары
A4. 4 температуралы қолмен режимі
A5. Таңдауды растап, алдын ала қыздыруды бастау
A6. Пісіру деңгейінің индикаторы
B. Барбекюге және толық тағам күйлеріне арналған босату ысырмасы
C. Барбекюге және толық тағам күйлеріне арналған бүйірлік термостат
D. Барбекюге және толық тағам күйлеріне арналған индикатор шамы
E. Алдыңғы тамшы науасы
F. Артқы тамшы науасы
G. Пісіру науасы
H. Төменгі тақтай
I. Жоғарғы тақтай
J. Қуат сымы

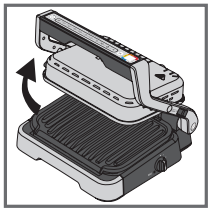


КҮЙЛЕР МЕН ИНТЕРФЕЙСТЕР



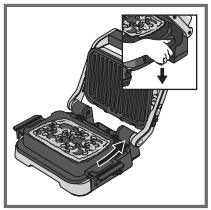


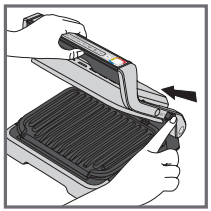
КҮЙІН ӨЗГЕРТУ

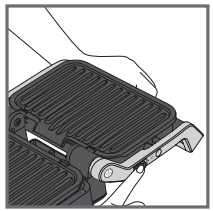




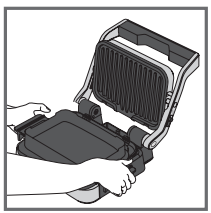
Пеш күйіне өзгерту:
Грильді ашып, грильдің төменгі тақтайын алыңыз да, оны пісіру науасымен ауыстырыңыз.
Абайлаңыз! Пісіру науасы орнына құлыпталмайынша оны грильге қоймаңыз.

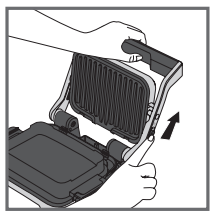




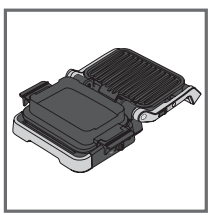


Барбекю күйіне өзгерту:
Грильді ашқан кезде ысырманы жоғары ұстап, тұтқаны 180° ашық барбекю күйіне келтіріңіз.





Толық тағам күйіне өзгерту:
Пісіру науасын төменгі тақтайдың орнына қойыңыз, одан кейін жоғарыдағы қадамдарды орындап, грильді 180° күйінде ашыңыз.



Абайлаңыз! Грильді барбекю немесе толық тағам күйінде ашпас бұрын, бүйірдегі термостаттың • қосулы екенін тексеріңіз. Термостат қосулы болмаса •, гриль қыза бастайды және бұл туралы дыбыстық сигнал арқылы хабарлайды.

ПІСІРУ ДЕҢГЕЙІНІҢ ИНДИКАТОРЫ

Алдын ала қыздыру



Жыпылықтайтын ақ түсті жарық: алдын ала қыздыру орындалуда

Тұрақты ақ түсті жарық және дыбыстық сигнал: пісіруге дайын

Пісіру



Бірінші пісіру деңгейі орындалуда

Бірінші пісіру деңгейіне жетті

«Шала піскен» деңгейі орындалуда

«Шала піскен» деңгейіне жетті

«Орташа піскен» деңгейі орындалуда

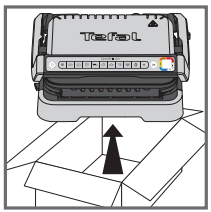
«Орташа піскен» деңгейіне жетті

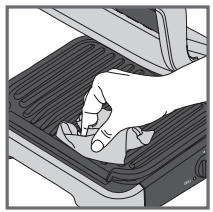
«Толық піскен» деңгейі орындалуда

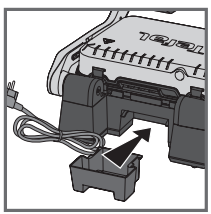
«Толық піскен» деңгейіне жетті

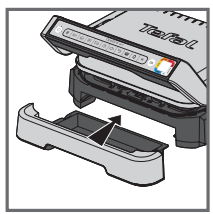
Әрбір автоматты бағдарлама үшін OptiGrill тағамның қажетті пісіру деңгейіне жеткенін білуге мүмкіндік береді. Пісіру деңгейіне жеткенде, түс индикаторы тұрақты түрде жанады және гриль сізге хабарлау үшін дыбыстық сигнал береді.

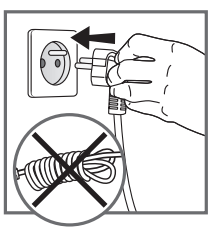
БІРІНШІ РЕТ ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДА

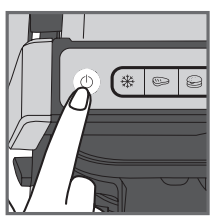

1


2


3




4


5

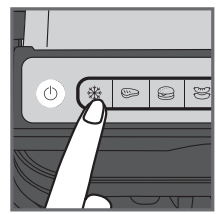
1. Құрылғының ішкі және сыртқы жағынан бүкіл орауыш материалдарын, жапсырмаларды және керек-жарақтарды алып тастаңыз. Қосымша түсті сақина жапсырмалары беріледі. Таңдаулы тілді түпнұсқа түсті сақинаға жабыстыруға болады.
2. Алғаш рет пайдалану алдында тақтайларды жылы сумен және аздап ыдыс жуатын сұйықтықпен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

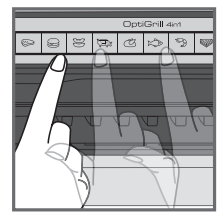
1. ГРИЛЬ КҮЙІ

А) АВТОМАТТЫ БАҒДАРЛАМАНЫ ПАЙДАЛАНУ

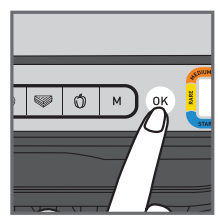
9 автоматты бағдарлама: қызыл ет, бургер, шұжық, шошқа еті, тауық еті, балық, теңіз өнімдері, сэндвич, бұрыш



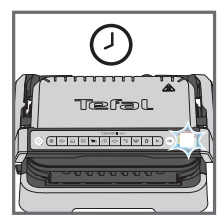

1

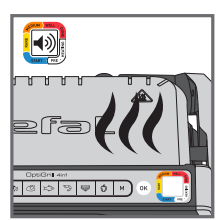


2



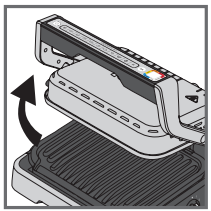
3


4

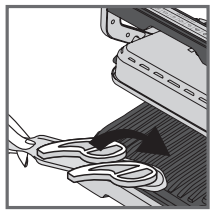

5

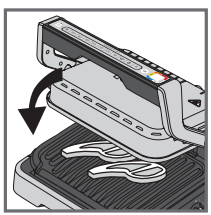
1. Егер пісіргіңіз келетін тағам мұздатқышта қатырылған болса, сәйкес түймені басыңыз. Бұл функция қолмен режимінде емес, автоматты бағдарламалармен пісіру кезінде ғана қолжетімді.
2. Пісіргіңіз келетін тағам түріне сәйкес тиісті пісіру бағдарламасын таңдаңыз.
   Кеңес, әсіресе ет үшін: Автоматты бағдарламалардағы пісіру нәтижелері пісірілетін тағамның шығарылған жеріне, кесілуіне және сапасына байланысты әртүрлі болуы мүмкін, бағдарламалар сапасы жақсы тағам үшін орнатылған және сыналған.
   Осыған ұқсас пісіру кезінде еттің қалыңдығын ескеру керек; қалыңдығы 4 сантиметрден асатын тағамдарды пісірмеу керек.
3. Қандай пісіру бағдарламасын пайдалану керектігін білмесеңіз, 283-беттегі пісіру нұсқаулығын қараңыз.
   «OK» түймесін басыңыз: құрылғы алдын ала қыздыруды бастайды, ал пісіру деңгейінің индикаторы ақ түспен жыпылықтайды.
   Назар аударыңыз! Қате бағдарламаны таңдаған болсаңыз, құрылғыны өшіріп, қадамдарды қайталаңыз.
4. Алдын ала қыздыру аяқталғанша күтіңіз.
5. Деңгей индикаторы ақ түспен жыпылықтауды тоқтатқанда және гриль дыбыстық сигнал бергенде алдын ала қыздыру аяқталып, гриль пісіруге дайын болады.
   Түсініктемелер: алдын ала қыздыру аяқталғаннан кейін құрылғы жабық күйінде қалса, қауіпсіздік жүйесі біраз уақыттан кейін құрылғыны өшіреді.

1. ГРИЛЬ КҮЙІ

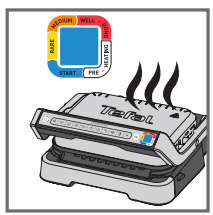


6





7





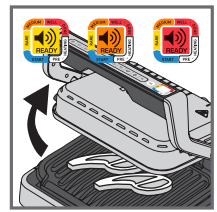
8

6. Грильді ашып, тағамды пісіру тақтайына салыңыз.
Түсініктемелер: құрылғы тым ұзақ уақытқа ашық қалса, қауіпсіздік жүйесі біраз уақыттан кейін құрылғыны автоматты түрде өшіреді.

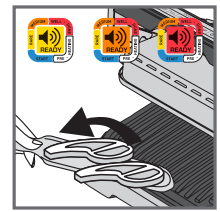
7. Пісіру бағдарламасын бастау үшін құрылғыны жабыңыз. Пісіру деңгейінің индикаторы көк түспен жанып, пісіру орындалып жатқанын көрсетеді (жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін пісіру барысында тағамды ашпаңыз немесе жылжытпаңыз).
Құрылғы тағамның қалыңдығы мен мөлшеріне сәйкес пісіру бағдарламасын (уақыт пен температураны) автоматты түрде реттейді.
Өте жіңішке тағам бөліктеріне қатысты ескерту! Құрылғыны жабыңыз, **«OK»** түймесі жыпылықтайды және **«OK»** түймесін басқанша индикатор ақ түспен жанып тұрады. Құрылғы тағамды танитынына және пісіру бағдарламасы басталатынына көз жеткізу үшін **«OK»** түймесін басыңыз.

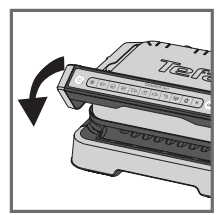
8. Пісіру деңгейіне сәйкес индикатор шамының түсі өзгереді. Пісіру процесі орындалып жатқанда, дыбыстық сигнал пісіру деңгейіне жеткен сайын ескертеді. Индикатор шамы сары түспен жанып, дыбыстық сигнал берілсе, тағам шала піскен, қызғылт сары түспен жанып, дыбыстық сигнал берілсе, тағам орташа піскен, ал қызыл түспен жанып, дыбыстық сигнал берілсе, тағам толық піскен.
Назар аударыңыз! Егер сізге шала піскен ет ұнаса, етті пісіру деңгейінің индикаторы тұрақты көк түспен жанғанда, алыңыз. Пісіру нәтижелері тағамның түріне, сапасына және өскен жеріне байланысты, әсіресе етті пісіргенде, өзгеретіні қалыпты жағдай екенін ескеріңіз.

1. ГРИЛЬ КҮЙІ



9





10

9. Қалаған пісіру деңгейіне сәйкес түс тұрақты болып, дыбыстық сигнал естілгенде, құрылғыны ашып, тағамды шығарып алыңыз.
Ескертпе. Тағамды әртүрлі жеке талғамдарға сай пісіргіңіз келсе, грильді ашып, тағам қажетті деңгейге жеткенде оны шығарып алыңыз, одан кейін грильді жауып, басқа тағамды пісіруді жалғастырыңыз. Бағдарлама пісіру циклі соңғы деңгейге жеткенше жалғасады.

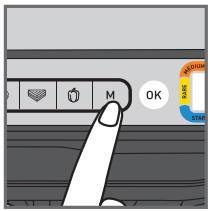
10. Пісіруді аяқтаған кезде тағамды шығарып алып, құрылғыны жабыңыз. Басқару панелі жанады және өзіне «бағдарламаны таңдау» режимін орнатады.
Түсініктеме: бағдарлама таңдалмаса, қауіпсіздік жүйесі біраз уақыттан кейін автоматты түрде өшеді.

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

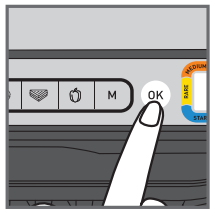
Бірден екінші партияны пісіру:
Тағамның бірінші партиясын пісіруді аяқтағаннан кейін:
a) Құрылғының жабық екеніне және ішінде тағам қалмағанына көз жеткізіңіз.
b) Дәл қазір аяқтаған тағамдарға ұқсас пісіру бағдарламасын таңдаңыз (бұл қадам тіптен бағдарлама пісіруді аяқтаған болса да қажет)
c) Алдын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

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

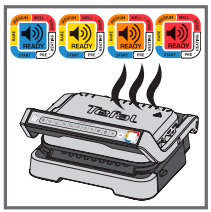
Б) ҚОЛМЕН РЕЖИМІН ПАЙДАЛАНУ

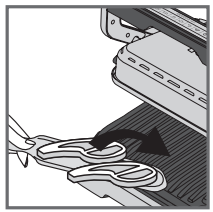


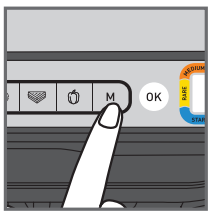
1



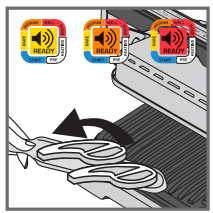
2


3


4



5


6

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

	110-125°C
	180-195°C
	220-235°C
	255-275°C

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

С) ПІСІРУ НҰСҚАУЛЫҒЫ

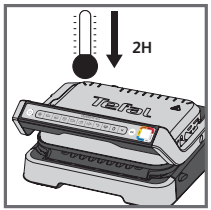
9 АВТОМАТТЫ ПІСІРУ БАҒДАРЛАМАСЫ

	ПІСІРУ ДЕҢГЕЙІНІҢ ИНДИКАТОРЫ			
СИЫР ЕТІ	өте шала піскен (көк)	шала піскен	орташа піскен және	толық піскен
БУРГЕР	-	шала піскен	орташа піскен және	толық піскен
ШҰЖЫҚ	-	-	-	толық піскен
ШОШҚА ЕТІ	-	-	-	толық піскен
ТАУЫҚ ЕТІ	-	-	-	толық піскен
БАЛЫҚ	-	орташа	толық дерлік орташа	толық піскен
ТЕҢІЗ ТАҒАМДАРЫ	-	орташа	толық дерлік орташа	толық піскен
СЭНДВИЧ	-	аздап пісірілген	грильде әзірленген	қытырлақ
Бұрыш	-		аздап грильде әзірленген	грильде пісірілген

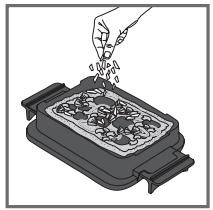
ГРИЛЬ КҮЙІНДЕГІ ҚОЛМЕН РЕЖИМІ

	180-195°C	220-235°C	255-275°C
КАРТОП			
ЦУККИНИ / АСҚАБАҚ			
БАЯЛДЫ			
ҚЫЗАНАҚ			
АҚТЫҚ			
САҢЫРАУҚҰЛАҚ			
ПИЯЗ			
БРОККОЛИ			
КІШКЕНТАЙ СӘБІЗДЕР			
ФЕНХЕЛЬ			
ТӘТТІ КАРТОП			
АЛМА ТІЛІМДЕРІ			
АНАНАС			
ШАБДАЛЫ			

2. ПЕШ КҮЙІ



1

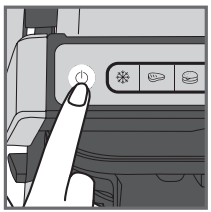


2

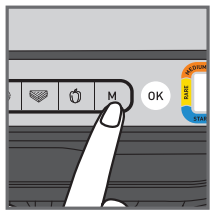




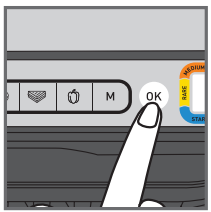
3



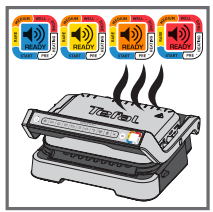
4



5



6



7

1. OptiGrill қосылып тұрса және пісіру науасын қолданғыңыз келсе, грильді қуат көзінен ажыратып, кемінде 2 сағат суытып алыңыз.
2. Ингредиенттерді пісіру науасына салыңыз.
3. Грильді ашып, грильдің төменгі тақтайын алыңыз да, оны пісіру науасымен ауыстырыңыз.
   АБАЙЛАҢЫЗ! Грильдің жоғарғы тақтайының құрылғыға дұрыс салынғанына көз жеткізіңіз.
4. Грильді жауып, Қосу/өшіру түймесін басыңыз.
5. Қолмен режимін және түс қажетті температураға сәйкес келгенше M түймесін бірнеше рет басу арқылы пісіру температурасын таңдаңыз:

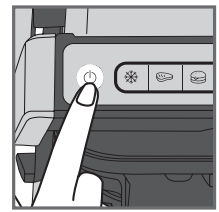
	85-110˚C
	150-165˚C
	190-205˚C
	240-255˚C

6. **«OK»** түймесін басу арқылы алдын ала қыздыруды бастаңыз.
7. Қажетті температураға жеткенде, гриль дыбыстық сигнал береді де, пісіру процесі басталады.

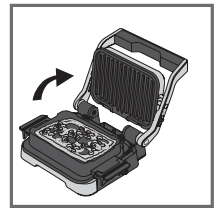
2. ПЕШ КҮЙІ



8

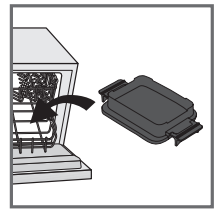


9





10

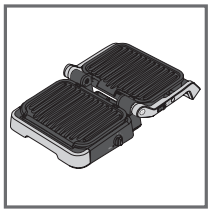


11

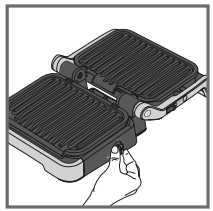
8. Температураны пісіру кезінде реттеуге болады.
9. Тағамның пісіп жатқанын қадағалаңыз. Ол қалауыңызша піскен деп есептесеңіз, ҚОСУ/ӨШІРУ түймесін басып пісіруді аяқтаңыз. Барлық түймелер өшеді, гриль қыздыруды/пісіруді тоқтатады.
10. Грильді ашып, пісіру науасын тұтқаларынан ұстап, грильден алыңыз.
    АБАЙЛАҢЫЗ! Беттері ыстық болады, қолғап пайдаланғаныңыз жөн. Пісіру науасы ыстық, оны бейімделген бетке қоюды ұмытпаңыз.
11. Пісіру науасын ыдыс жуатын машинада жууға болады.

KK

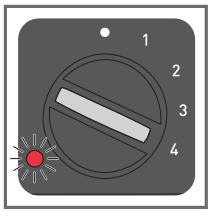
3. БАРБЕКЮ КҮЙІ



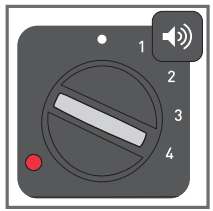
1



2



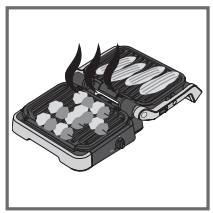
3



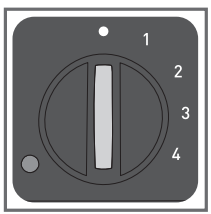
4



5



6



7

1. Грильді барбекю күйінде ашыңыз. Пісіру бүйірлік термостатпен басқарылады.
2. Қажетті температура параметрін таңдаңыз. Термостат екі тақтай үшін бірдей пісіру температурасын орнатады:

• термостат өшірулі
1: 80-100˚C
2: 130-160˚C
3: 160-190˚C
4: 180-220˚C

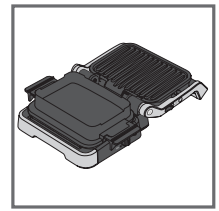
3. Алдын ала қыздыру кезінде бүйір шамы индикаторы қызыл түспен жыпылықтайды.
4. Жарық индикаторы тұрақты қызыл түспен жанып, гриль дыбыстық сигнал бергенде, гриль пайдалануға дайын.
5. Грильге тағамды салыңыз.
6. Тағамның пісіп жатқанын қадағалаңыз және дайын болғаннан кейін оны алыңыз.
7. Термостатты • күйіне орнату арқылы құрылғыны өшіріңіз.

Түсініктемелер:

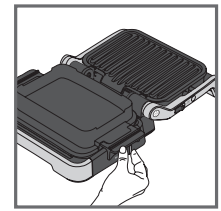
– пісіру кезінде температураны өзгертуге болады. Температура пісіру кезінде өзгертілсе, гриль температураны жаңа параметрге реттейді.

– Тағамды тек бір тақтайда дайындасаңыз, жоғарғысын пайдаланыңыз.

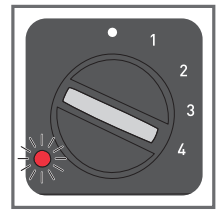
4. ТОЛЫҚ ТАҒАМ КҮЙІ



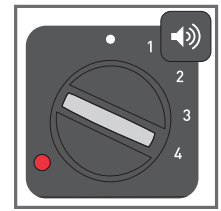
1



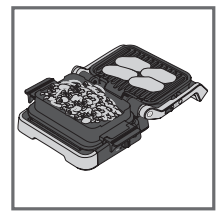
2



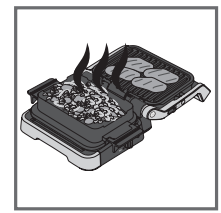
3



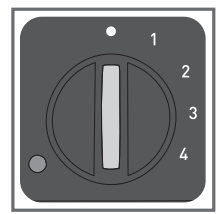
4



5



6



7

1. Грильді толық тағам күйіне қойыңыз. Пісіру бүйірлік термостатпен басқарылады.
2. Қажетті температура параметрін таңдаңыз. Термостат екі тақтай үшін де пісіру температурасын бақылайды.

• термостат өшірулі
1: 80-100˚C
2: 130-160˚C
3: 160-190˚C
4: 180-220˚C

3. Алдын ала қыздыру кезінде бүйір шамы индикаторы қызыл түспен жыпылықтайды.
4. Жарық индикаторы тұрақты қызыл түспен жанып, гриль дыбыстық сигнал бергенде, гриль пайдалануға дайын.
5. Тағамды грильге және пісіру науасына салыңыз.
6. Тағамның пісіп жатқанын қадағалаңыз және дайын болғаннан кейін оны алыңыз.
7. Термостатты • күйіне орнату арқылы құрылғыны өшіріңіз.

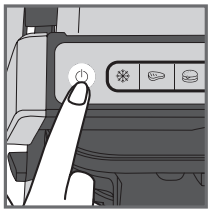
Түсініктеме:

пісіру кезінде температураны өзгертуге болады. Температура пісіру кезінде өзгертілсе, гриль температураны жаңа параметрге реттейді.

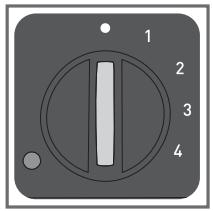
Кеңестер:

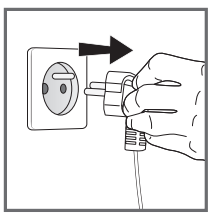
Егер гарнир гриль жасап жатқан тағамнан ұзағырақ піссе, пеш күйінде пісіруді де бастауға болады. Егер осылай пісіріп жатсаңыз, 284-беттегі 1-7 қадамдарды орындаңыз. Тағам қалауыңызша піскен кезде грильді толық тағам күйінде ашыңыз. Гриль автоматты түрде бүйірлік термостатқа ауысады. Термостаттың көмегімен қажетті температура параметрін таңдаңыз. Гриль тақтайы алдын ала қыздырылған кезде, оған тағамды салыңыз.

ПАЙДАЛАНУДЫҢ СОҢЫ

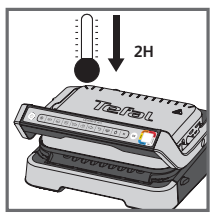


1





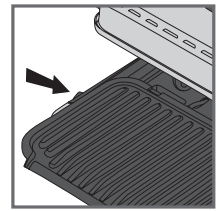
2



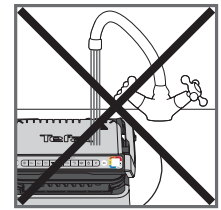
3

1. Құрылғыны өшіріңіз:
   - Гриль/пеш күйлерінде түткадағы қосу/өшіру түймесін басыңыз.
   - Бүйірлік термостатты • барбекю/толық тағам күйлеріне орнатыңыз.
2. Құрылғыны розеткадан ажыратыңыз.
3. Кем дегенде 2 сағат суытып алыңыз. Абайсызда күйіп қалмау үшін тазалау алдында грильді жақсылап суытып алыңыз.

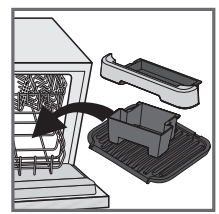
ТАЗАЛАУ



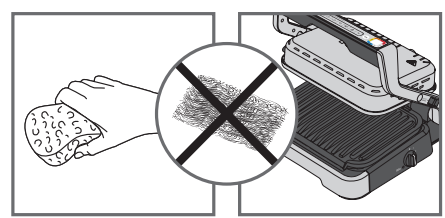
1



2



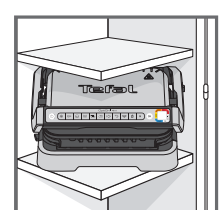
3



4



5



6

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

Кез келген жөндеу жұмыстарын бекітілген қызмет көрсету өкілі жүргізуі керек.

Ақаулықтарды жою нұсқаулығы

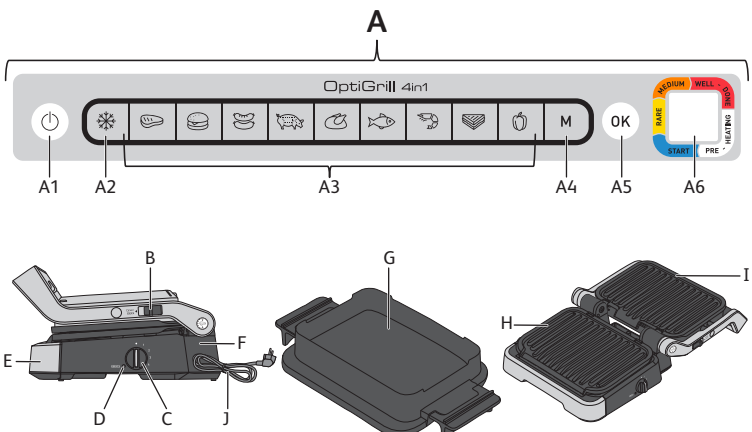
Мәселе	Себеп	Шешім
M түймесі жыпылықтайды + Индикатор шамы тұрақты көк + түймесі OK жыпылықтайды	• қосу тағаммен және табақтарды алдын ала қыздырмай, құрылғыны немесе автоматты пісіру циклін бастау (қолмен режим автоматты түрде қосылады).	• 2 ықтимал нұсқа: – M түймесін басу арқылы температура параметрін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

Зміст

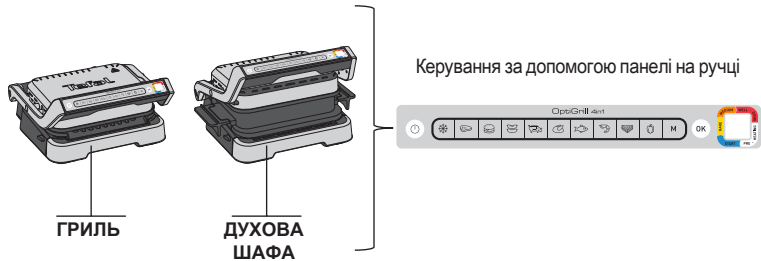
- Опис виробу 292
- Положення та інтерфейси 293
- Зміна положення 294
- Індикатор рівня приготування 295
- Перед першим використанням 296
- 1. Положення гриля 297
  - а) Використання автоматичної програми 297
  - б) Використання ручного режиму 300
  - в) Посібник із приготування 301
- 2. Положення для духової шафи 302
- 3. Положення для барбекю 304
- 4. Положення для приготування комплексних страв 305
- Кінець використання 306
- Очищення 307
- Посібник з усунення неполадок 308

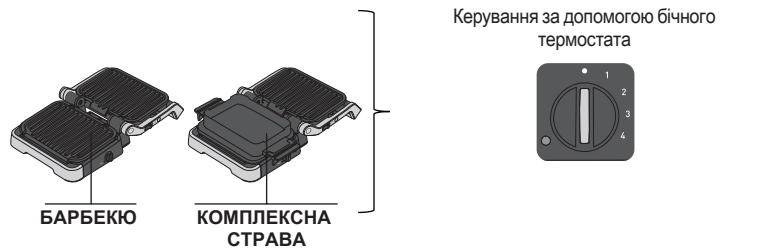
ОПИС ВИРОБУ

A. Панель керування
A1. Кнопка ввімкнення / вимкнення
A2. Функція приготування заморожених страв
A3. Автоматичні програми приготування
A4. Ручний режим із 4 температурами
A5. Підтвердження вибору й запуск розігрівання
A6. Індикатор рівня приготування
B. Розблокуйте фіксатор для положень барбекю й комплексних страв
C. Бічний термостат для положень барбекю й комплексних страв
D. Індикатор для положень барбекю й комплексних страв
E. Передній піддон для крапель
F. Задній піддон для крапель
G. Деко
H. Нижня пластина
I. Верхня пластина
J. Шнур живлення



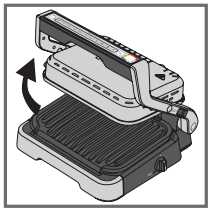
ПОЛОЖЕННЯ ТА ІНТЕРФЕЙСИ





UK

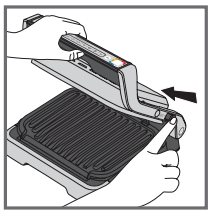
ЗМІНА ПОЛОЖЕННЯ

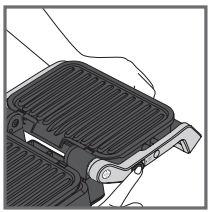




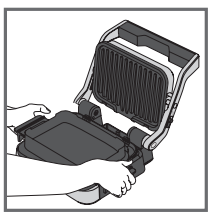
Перехід у положення духової шафи:
відкрийте гриль, вийміть нижню пластину гриля й установіть на її місце деко.
Увага! Деко встановлюється на гриль без фіксації.

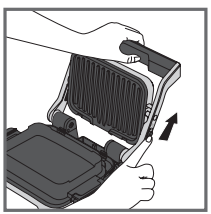




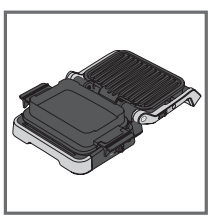


Перехід у положення барбекю:
під час відкриття гриля утримуйте засувку вгорі й переведіть ручку у відкрите на 180° положення барбекю.





Перехід у положення комплексної страви:
установіть деко на місце нижньої пластини, потім відкрийте гриль до положення 180°, виконавши описані вище дії.



Увага! Перш ніж відкривати гриль у положенні барбекю або комплексної страви, переконайтеся, що бічний термостат перебуває в положенні «•». Якщо термостат не перебуває в положенні «•», гриль почне нагріватися й повідомить про це звуковим сигналом.

ІНДИКАТОР РІВНЯ ПРИГОТУВАННЯ

Розігрівання



Індикатор блимає білим кольором: іде розігрівання

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

Приготування



Триває приготування на першому рівні

Приготування на першому рівні завершено

Триває приготування на рівні «слабке просмаження»

Приготування на рівні «слабке просмаження» завершено

Триває приготування на рівні «помірне просмаження»

Приготування на рівні «помірне просмаження» завершено

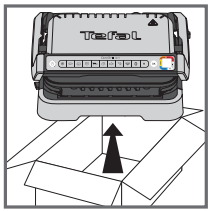
Триває приготування на рівні «добре просмаження»

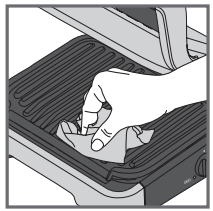
Приготування на рівні «добре просмаження» завершено

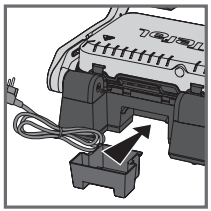
Для кожної автоматичної програми OptiGrill повідомляє, коли страва досягне бажаного ступеня приготування. Коли потрібний ступінь приготування досягнутий, кольоровий індикатор постійно світиться, а гриль сповіщає вас про це звуковим сигналом.

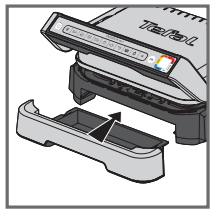
UK

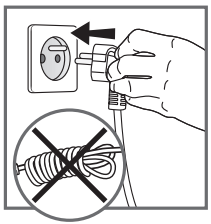
ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

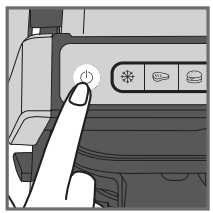

1


2


3




4


5

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

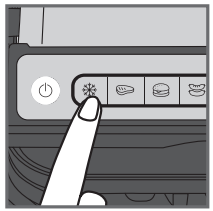
Увага! Переконайтеся, що між пластинами немає продуктів.

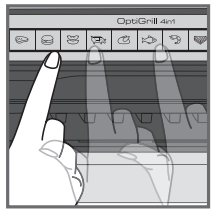
1. ПОЛОЖЕННЯ ГРИЛЯ

A) ВИКОРИСТАННЯ АВТОМАТИЧНОЇ ПРОГРАМИ

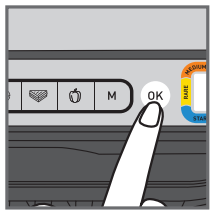
Дев'ять автоматичних програм:
червоне м'ясо, бургер, сосиски,
свинина, курка, риба, морепродукти,
бутерброд, перець



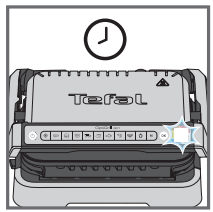

1



2



3

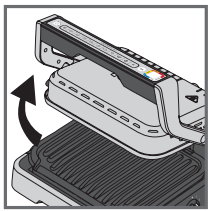

4


5

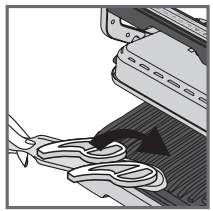
1. Якщо продукти, які ви хочете приготувати, заморожені, натисніть відповідну кнопку. Ця функція доступна лише в разі використання автоматичних програм, але не в ручному режимі.
2. Виберіть програму приготування залежно від типу продуктів, які збираєтеся готувати.
   Порада, особливо для м'яса: результати приготування з використанням автоматичних програм залежать від походження, нарізки та якості продуктів; програми були налаштовані й протестовані для продуктів високої якості.
   Крім того, під час приготування необхідно враховувати товщину м'яса; не готуйте продукти товщиною більше 4 см.
   Якщо ви не знаєте, якою програмою приготування скористатися, зверніться до посібника з приготування на сторінці 301.
3. Натисніть кнопку **«OK»**: прилад почне розігрівання, індикатор рівня приготування почне блимати білим.
   Примітка: якщо ви вибрали неправильну програму, вимкніть прилад і повторіть кроки.
4. Дочекайтеся завершення розігрівання.
5. Коли індикатор рівня перестане блимати білим кольором і гриль видасть звуковий сигнал, розігрівання буде завершено, а гриль буде готовий до приготування.
   Зауваження: якщо після завершення розігрівання прилад залишається закритим, система безпеки через деякий час вимикає його.

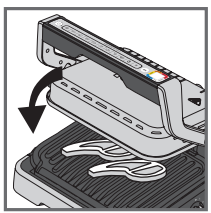
UK

1. ПОЛОЖЕННЯ ГРИЛЯ

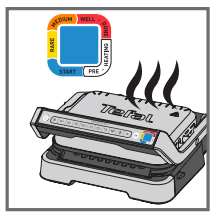


6





7





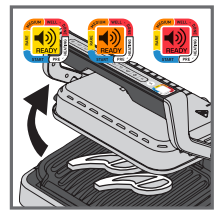
8

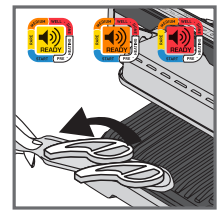
6. Відкрийте гриль і покладіть продукти на робочу поверхню.
Зауваження: якщо прилад залишається відкритим надто довго, система безпеки через деякий час автоматично вимикає його.

7. Закрийте прилад, щоб запустити цикл приготування. Індикатор рівня приготування стає синім, вказуючи на те, що триває приготування (не рекомендовано відкривати гриль або рухати продукти в процесі приготування).
Прилад автоматично регулює цикл приготування (час і температуру) залежно від товщини й кількості продуктів.
Примітка для дуже тонких шматків їжі: закрийте прилад; кнопка **«OK»** блиматиме, а індикатор буде світитися білим, поки ви не натиснете **«OK»**. Натисніть **«OK»**, щоб переконатися, що прилад розпізнав продукт і розпочався цикл приготування.

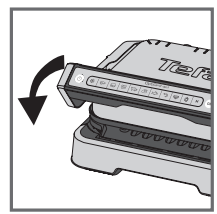
8. Залежно від ступеня приготування індикатор змінює колір. У процесі приготування звуковий сигнал сповіщає про досягнення того чи іншого рівня. Жовтий колір індикатора зі звуковим сигналом вказує на слабкий рівень просмаження, помаранчевий колір зі звуковим сигналом – на помірний рівень, червоний колір зі звуковим сигналом – на добре просмаження.
Примітка. Якщо ви любите дуже слабкий рівень просмаження м'яса, вийміть його, коли індикатор рівня готовності почне світитися синім. Зауважте, що результати приготування (особливо м'яса) залежать від типу, якості й походження продуктів.

1. ПОЛОЖЕННЯ ГРИЛЯ





9



10

9. Коли індикатор почне постійно світитися кольором, що відповідає бажаному ступеню приготування, і пролунає звуковий сигнал, відкрийте прилад і вийміть продукти.
Примітка. Якщо ви хочете приготувати страву для людей із різними смаками, відкрийте гриль і вийміть частину продуктів, коли буде досягнуто бажаного рівня, а потім закрийте прилад і продовжуйте приготування решти страви. Програма продовжить цикл приготування, поки не буде досягнуто кінцевого рівня.

10. Коли приготування буде завершено, вийміть продукти й закрийте прилад. Панель керування почне світитись і перейде в режим вибору програми.
Зауваження: якщо не вибрати програму, система безпеки автоматично вимкнеться через деякий час.

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

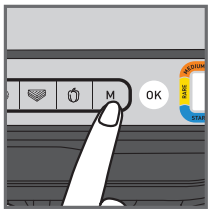
Приготування другої порції відразу
Коли приготування першої порції продуктів буде завершено:
a) Переконайтеся, що прилад закритий і всередині немає залишків їжі.
b) Виберіть програму приготування (цей крок необхідний, навіть якщо програма та ж сама, що й для попередніх страв).
c) Натисніть кнопку **«OK»**,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

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

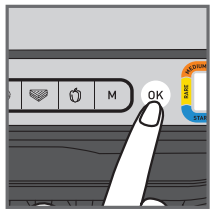
UK

1. ПОЛОЖЕННЯ ГРИЛЯ

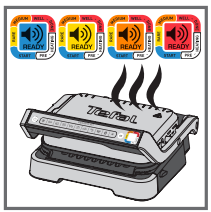
Б) ВИКОРИСТАННЯ РУЧНОГО РЕЖИМУ

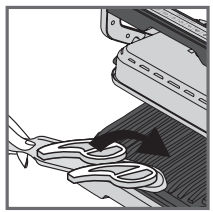


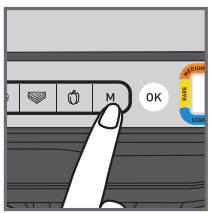
1



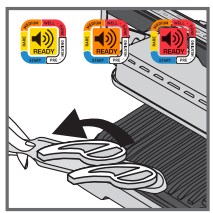
2


3


4



5


6

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

	110-125˚C
	180-195˚C
	220-235˚C
	255-275˚C

2. Натисніть «OK», щоб розпочати розігрівання. Індикатор рівня приготування блиматиме вибраним кольором: триває розігрівання. Зачекайте, доки розігрівання не буде завершено.
3. По досягненні бажаної температури індикатор перестане блимати, а гриль видасть звуковий сигнал – гриль готовий до приготування.
4. Покладіть продукти на гриль; почнеться процес приготування.
5. Під час приготування можна регулювати температуру.
6. Стежте за приготуванням страви й вийміть її, коли буде досягнуто бажаного результату.

1. ПОЛОЖЕННЯ ГРИЛЯ

В) ПОСІБНИК ІЗ ПРИГОТУВАННЯ

ДЕВ'ЯТЬ АВТОМАТИЧНИХ ПРОГРАМ ПРИГОТУВАННЯ

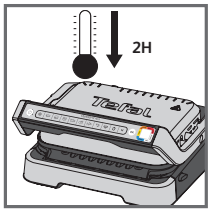
	ІНДИКАТОР РІВНЯ ПРИГОТУВАННЯ			
ЯЛОВИЧИНА	дуже слабке (синій)	слабке	помірне	добре просмаження
БУРГЕР	-	слабке	помірне	добре просмаження
СОСИСКИ	-	-	-	добре просмаження
СВИНИНА	-	-	-	добре просмаження
КУРКА	-	-	-	добре просмаження
РИБА	-	слабке	помірне / добре	добре просмаження
МОРЕПРОДУКТИ	-	слабке	помірне / добре	добре просмаження
БУТЕРБРОД	-	легке просмаження	гриль	хрустке
ПЕРЕЦЬ	-	-	легке просмаження	гриль

РУЧНИЙ РЕЖИМ У ПОЛОЖЕННІ «ГРИЛЬ»

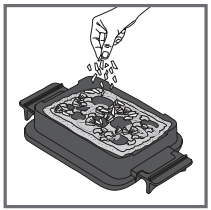
	180-195˚C	220-235˚C	255-275˚C
КАРТОПЛЯ	■		
ЦУКІНІ / ГАРБУЗ			■
БАКЛАЖАН		■	
ПОМІДОРИ			■
СПАРЖА			■
ГРИБИ			■
РІПЧАСТА ЦИБУЛЯ		■	
БРОКОЛІ	■		
МАЛЕНЬКА МОРКВА	■		
ФЕНХЕЛЬ		■	
СОЛОДКА КАРТОПЛЯ	■		
СКИБОЧКИ ЯБЛУК		■	
АНАНАС		■	
ПЕРСИК		■	

UK

2. ПОЛОЖЕННЯ ДЛЯ ДУХОВОЇ ШАФИ



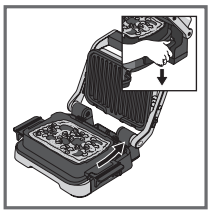
1

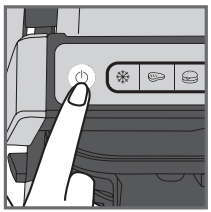


2

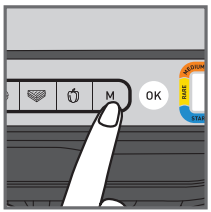


3

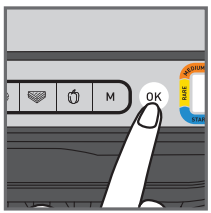




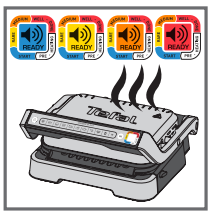
4



5



6



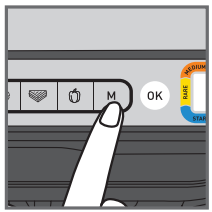
7

1. Якщо ваш прилад OptiGrill уже ввімкнений і ви хочете використати деко, від'єднайте гриль від мережі й дайте йому охолонути не менше 2 годин.
2. Покладіть інгредієнти на деко.
3. Відкрийте гриль, вийміть нижню пластину гриля й установіть на її місце деко.
   УВАГА! Стежте за тим, щоб верхня пластина гриля була правильно встановлена в приладі.
4. Закрийте гриль і натисніть кнопку увімкнення / вимкнення.
5. Виберіть ручний режим і температуру приготування, натиснувши кнопку «M» кілька разів, поки колір не відповідатиме бажаній температурі:

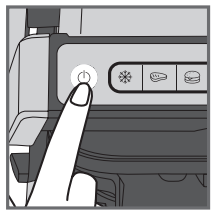
	85-110˚C
	150-165˚C
	190-205˚C
	240-255˚C

6. Почніть розігрівання, натиснувши кнопку «**OK**».
7. Коли бажаної температури буде досягнуто, гриль видасть звуковий сигнал і почнеться процес приготування.

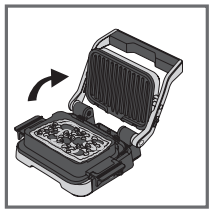
2. ПОЛОЖЕННЯ ДЛЯ ДУХОВОЇ ШАФИ



8

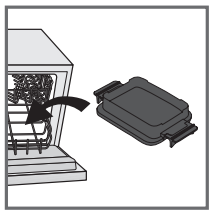


9





10

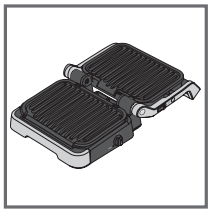


11

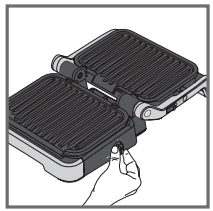
8. Під час приготування можна регулювати температуру.
9. Стежте за приготуванням страви. Коли страва буде готова так, як вам потрібно, натисніть кнопку вмикання / вимикання, щоб завершити приготування. Усі кнопки буде вимкнено, а гриль припинить нагрівання й приготування.
10. Відкрийте гриль і вийміть деко за ручки.
    УВАГА! Гаряча поверхня – рекомендовано використовувати рукавички. Деко гаряче, тож ставте його лише на тривку поверхню.
11. Деко можна мити в посудомийній машині.

UK

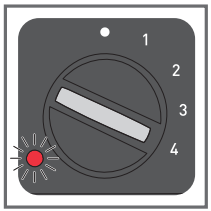
3. ПОЛОЖЕННЯ ДЛЯ БАРБЕКЮ



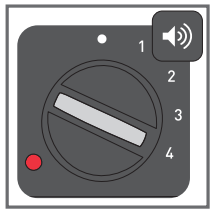
1



2



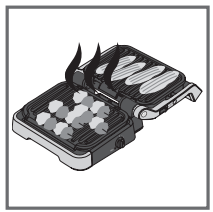
3



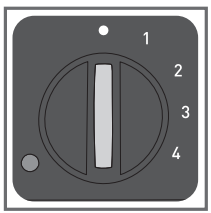
4



5



6



7

1. Відкрийте гриль у положенні барбекю. Для керування приготуванням призначений бічний термостат.
2. Виберіть бажаний температурний режим. Термостат установлює однакову температуру приготування для обох пластин:

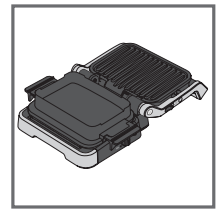
• термостат вимкнено
1: 80-100˚C
2: 130-160˚C
3: 160-190˚C
4: 180-220˚C

3. Під час розігрівання бічній світловий індикатор блимає червоним.
4. Коли світловий індикатор починає постійно світитися червоним і пристрій видає звуковий сигнал, гриль готовий до використання.
5. Покладіть продукти на гриль.
6. Стежте за приготуванням страви й вийміть, коли вона буде готова.
7. Вимкніть прилад, встановивши термостат у положення «•».

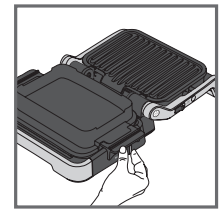
Зауваження:

– можна змінити температуру під час приготування. Якщо змінити температуру в процесі приготування, гриль скоригує її відповідно до нового налаштування.
– Якщо ви готуєте їжу лише на одній пластині, використовуйте верхню.

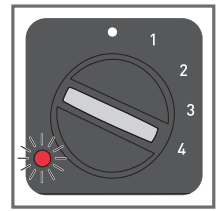
4. Положення для приготування комплексних страв



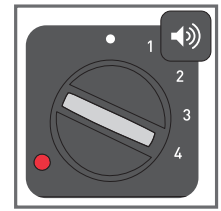
1



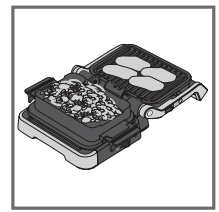
2



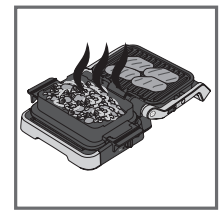
3



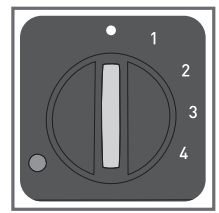
4



5



6



7

1. Установіть гриль у положення комплексної страви. Для керування приготуванням призначений бічний термостат.
2. Виберіть бажаний температурний режим. Термостат контролює температуру приготування для обох пластин.

• thermostaat uitgeschakeld
1: 80-100˚C
2: 130-160˚C
3: 160-190˚C
4: 180-220˚C

3. Під час розігрівання бічній світловий індикатор блимає червоним.
4. Коли світловий індикатор починає постійно світитися червоним і пристрій видає звуковий сигнал, гриль готовий до використання.
5. Покладіть продукти на гриль і деко.
6. Стежте за приготуванням страви й вийміть, коли вона буде готова.
7. Вимкніть прилад, встановивши термостат у положення «•».

Зауваження:

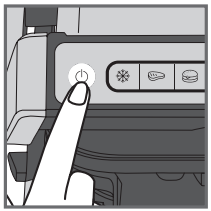
– можна змінити температуру під час приготування. Якщо змінити температуру в процесі приготування, гриль скоригує її відповідно до нового налаштування.

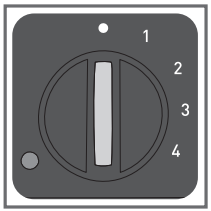
Поради:

якщо гарнір готується довше, ніж страви на грилі, можна почати приготування в положенні духової шафи. У цьому випадку див. сторінку 302 і виконайте кроки з 1 по 7. Коли страва буде готова, відкрийте гриль у положенні комплексної страви. Гриль автоматично перемкнеться на бічній термостат. Виберіть температурний режим за допомогою термостата. Коли пластина гриля нагріється, покладіть на неї продукти.

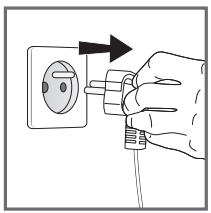
UK

КІНЕЦЬ ВИКОРИСТАННЯ

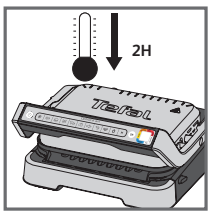




1



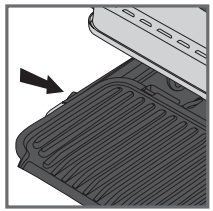
2



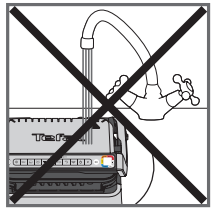
3

1. Вимкніть прилад.
   - Натисніть кнопку вмикання / вимикання на ручці в положеннях гриля / духової шафи.
   - Установіть бічний термостат у режим «•» у положеннях барбекю / комплексної страви.
2. Від'єднайте прилад від розетки.
3. Дайте приладу охолонути протягом принаймні 2 годин. Щоб уникнути випадкових опіків, перед чищенням дайте грилю повністю охолонути.

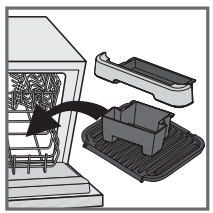
ОЧИЩЕННЯ



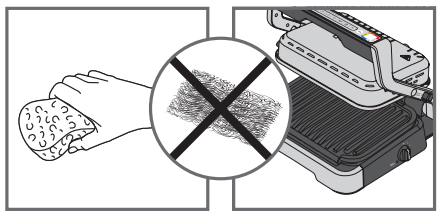
1



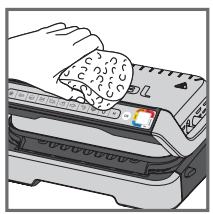
2



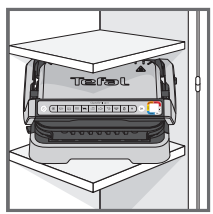
3



4



5



6

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

Будь-який ремонт має виконуватися уповноваженим представником сервісної служби.

UK

Усунення несправностей

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

EN 3-20
PL 21-38
LT 39-56
ET 57-74
LV 75-92
CS 93-110
SK 111-128
HU 129-146
RO 147-164
BG 165-182
HR 183-200
SL 201-218
BS 219-236
SR 237-254
RU 255-272
KK 273-290
UK 291-308

2100128700