

Tefal®

OptiGrill ⊕ XL



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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

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

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

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

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

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

Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.

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

Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.

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

Dérouler entièrement le cordon.

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

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

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

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

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

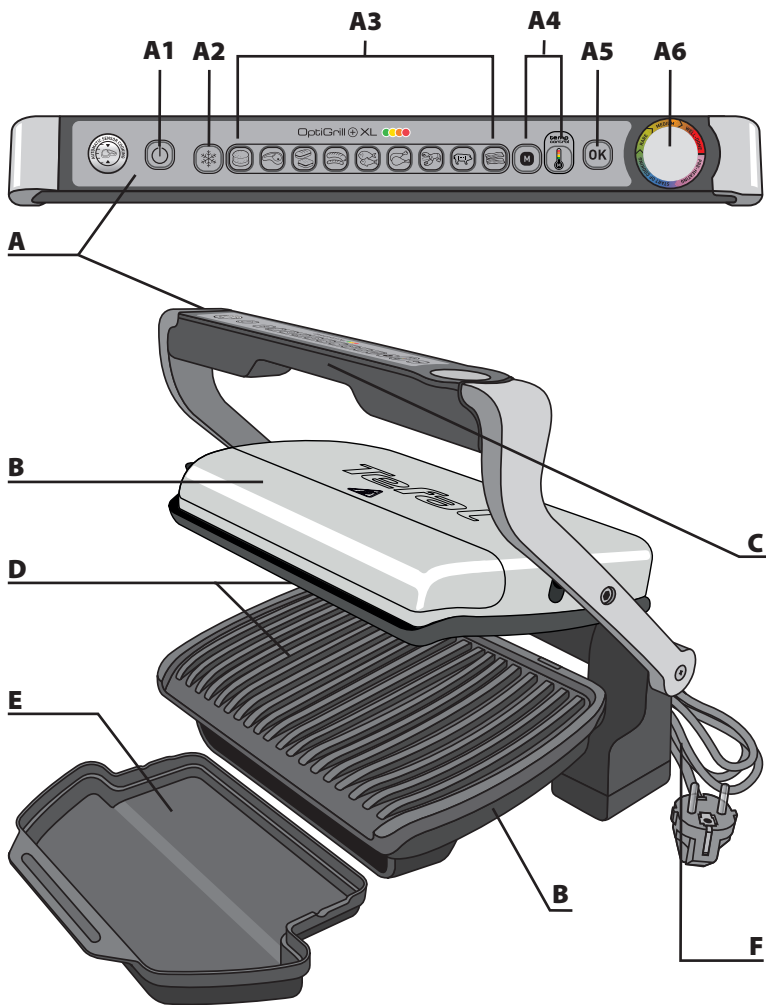
Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de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

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

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

À faire

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



Опис

A Панель керування

A1 Кнопка On/Off (Увімк./Вимк.)

A2 Режим для замороженої їжі

A3 Програми приготування

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

A5 Кнопка ОК

A6 Індикатор рівня приготування

C Ручка

D Пластини для приготування

E Лоток

F Шнур живлення

Пояснення кольорів індикатора

попереднє нагрівання



БЛИМАЄ ФІОЛЕТОВИЙ
Чекати



ТЕМНО-ФІОЛЕТОВИЙ
Кінець попереднього нагрівання
Чекає на завантаження продуктів



СИНИЙ
Початок приготування



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

приготування - ступінь просмаження



ЖОВТИЙ
"3 кров'ю"



ПОМАРАНЧЕВИЙ
"Середнє просмаження"



ЧЕРВОНИЙ
"Добре просмаження"



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



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



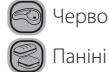
БЛИМАЄ ЧЕРВОНИЙ
Кінець приготування для рівня "Добре просмаження"

підтримка температури "приблизно 30 хвилин"

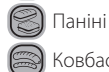
Пояснення автоматичних програм приготування



Бургер



Червоне м'ясо



Паніні / Сендвіч



Ковбаски / Баранина



Риба



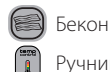
Птиця



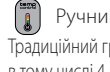
Морепродукти



Свинина



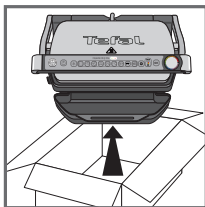
Бекон



Ручний режим:

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

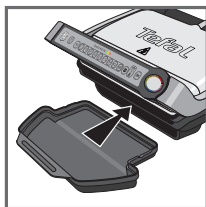
1 Налаштування



1



2

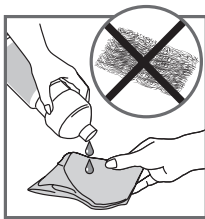


3

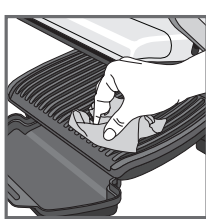


4

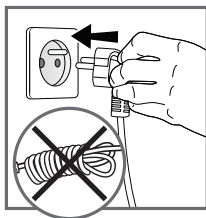
2 Попереднє нагрівання



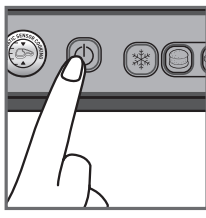
5



6



7



8

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

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

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

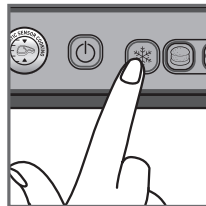
5 Для отримання найкращих результатів приготування ви можете протерти пластини паперовим рушником, змоченим у невеликій кількості олії, щоб поліпшити властивості антипригарного покриття.

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

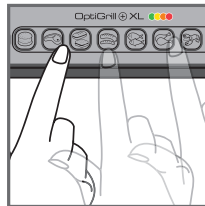
6 Видаліть надлишки олії чистим паперовим рушником.

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

8 Натисніть кнопку On/Off.



9

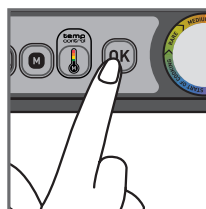


10

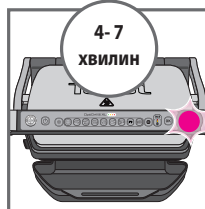
9 автоматичних програм приготування та ручний режим з 4 різними температурними режимами

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

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



11



12

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

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

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

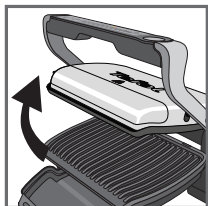
Коментар: Якщо ви вибрали неправильну програму, поверніться до етапу 8.

12 Зачекайте 4-7 хвилин.

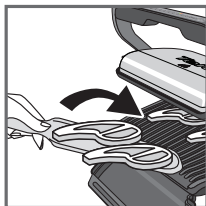
13 Пролунає звуковий сигнал, а індикатор рівня приготування перестане блимати фіолетовим. Попереднє нагрівання завершено.

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

3 Приготування



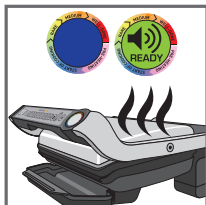
14



15



16



17



18

14-15 Після попереднього нагрівання прилад готовий до використання. Відкрийте гриль і покладіть продукти на пластину для приготування.

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

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

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

Під час приготування на кожному новому етапі лунає звуковий сигнал, щоб сповістити користувача про рівень просмаження (наприклад, «3 крок'ю»/жовтий).

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

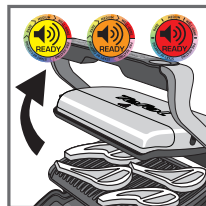
18 Індикатор змінює колір відповідно до рівня приготування. Якщо колір індикатора жовтий і лунає звуковий сигнал, ваш стейк ще «3 крок'ю», якщо колір індикатора помаранчевий і лунає звуковий сигнал, стейк досяг середнього просмаження, а якщо колір індикатора червоний, він добре просмажений.

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

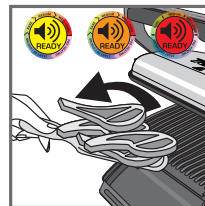
Зверніть увагу на те, що результат приготування залежить від типу, якості та походження продуктів. Особливо це стосується м'яса.



3 Приготування



19



20



21

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

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

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

Приготування більшої кількості продуктів

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

Як приготувати наступну партію інших продуктів:

Після того як перша партія готова:

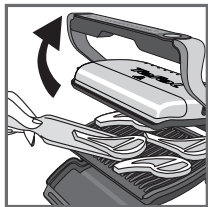
1. Переконайтеся, що прилад закритий і всередині немає залишків їжі.
2. Виберіть потрібний режим або програму приготування (цей крок важливий навіть, якщо режим приготування той самий, що і для першої партії).
3. Натисніть кнопку "OK": прилад почне нагріватись. Під час попереднього нагрівання індикатор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

Важливо:

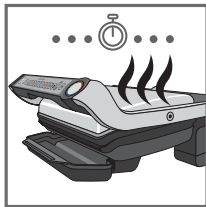
- Зверніть увагу, що для приготування нової партії фаза попереднього нагрівання обов'язкова.



4 Поради



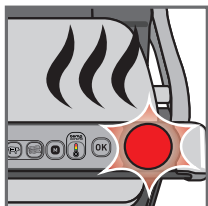
22



23



24



25

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

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

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

22-23-24

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

25 Функція збереження температури

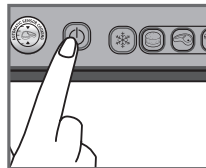
Після того, як інгредієнти повністю приготуються, процес приготування буде завершено і прилад автоматично перейде у режим збереження температури, індикатор змінить колір на червоний, а сам прилад буде видавати звуковий сигнал кожні 20 секунд. Якщо продукти залишаться на грилі, вони будуть готуватися,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

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

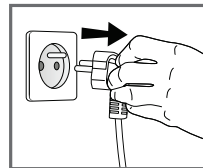
Наступне приготування

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

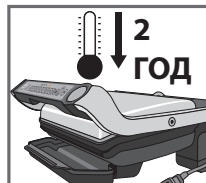
5 Очищення та обслуговування



26



27



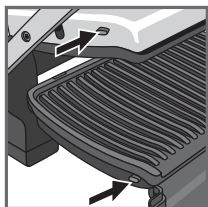
28

26 Натисніть кнопку On/Off, щоб вимкнути прилад.

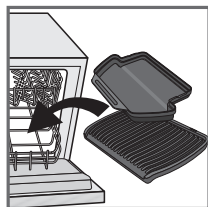
27 Вийміть штепсель з розетки.

28 Дайте приладу охолонути протягом 2 годин.

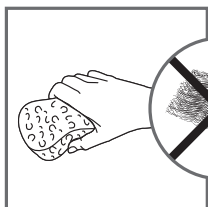
Перед очищенням, дайте приладу повністю охолонути, щоб уникнути випадкових опіків.



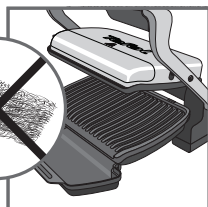
29



30



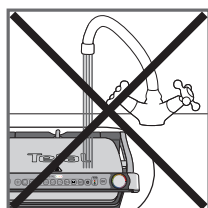
31



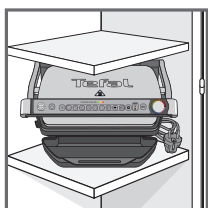
32



33



34



35

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

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

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

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

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

34 Не занурюйте корпус приладу у воду або іншу рідину.

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

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



Усунення несправностей

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

Порада, особливо для приготування м'ясних страв: результати приготування за автоматичними програмами можуть відрізнятися залежно від походження, нарізки та якості продуктів. Програми розроблені та перевірені на продуктах високої якості. Також під час приготування має враховуватися товщина шматків; ви не можете готувати шматки або інгредієнти товщиною більше 4 см.

Пояснення щодо приготування (автоматичні програми)

Автоматичні програми	Кольоровий індикатор рівня приготування		
			
 Червоне м'ясо	3 кров'ю	Середнє просмаження	Добре просмаження
 Бургер	3 кров'ю	Середнє просмаження	Добре просмаження
 Паніні / сендвіч	Злегка підсмажений	Підсмажений	Хрусткий
 Риба	Злегка підсмажена	Середнє просмаження	Добре просмаження
 Птиця			Повністю готова
 Ковбаски / баранина			Повністю готова
 Свинина			Повністю готова
 Бекон	Злегка підсмажений	Добре просмаження	
 Морепродукти		Середнє просмаження	Добре просмаження

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

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

Продукт		Програма приготування	Рівень приготування		
			 3 кров'ю	 Середнє просмаження	 Добре просмаження
Хліб	Шматочки хліба, підсмажені сендвічі				
	Бургер (після попереднього приготування м'яса)				
М'ясо і птиця	Баранина (без кісток)				
	Шматочки шинки				
	Заморожені курячі нагетси ❄️				
	Мариновані курячі грудки				
	Свиняче філе (без кісток), свиняча грудинка				
	Качина грудка				
Риба	Ціла форель				
	Стейк з тунця				
	Королівські креветки (3 та без панцира)				
	Очищені креветки				
	Свіжі креветки				
Ручний режим	Смажені фрукти та овочі (повинні бути нарізані на шматки однакового розміру та товщини)		4 рівні температури		

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

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

DŮLEŽITÉ ZÁRUKY

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

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

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

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

Udělat

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

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

Nedělat

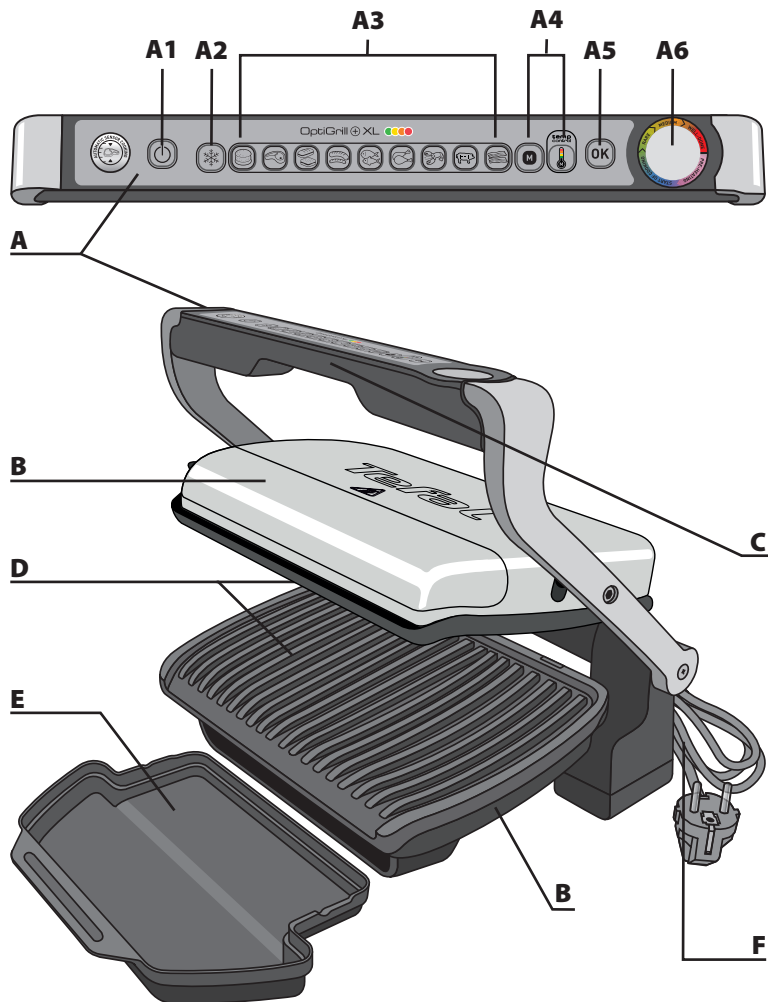
- Nepoužívejte spotřebič venku.
- Zapnutý nebo zapojený přístroj nikdy nenechávejte bez dozoru.
- Aby se zabránilo přehřátí přístroje, nemístujte ho do rohu nebo pod nástěnné skříňky.
- Spotřebič nikdy nedávejte přímo na křehký povrch (skleněný stůl, ubrus, lakovaný nábytek, atd.) nebo na měkký povrch,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

Rady/Informace

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

Prostředí

-  **Ochrana životního prostředí je na prvním místě!**
- ① Váš spotřebič obsahuje hodnotné materiály, které mohou být obnoveny nebo recyklovány.
- ➔ Odevzdejte ho do místního zařízení pro sběr odpadu.



CS

Popis

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

Průvodce barvami LED ukazatele

předehřívání



BLIKAJÍCÍ FIALOVÁ
Počkejte.



SVÍTÍCÍ FIALOVÁ
Konec předehřívání
Čekání na suroviny.



MODRÁ
Spuštění přípravy.



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

udržování teploty „30 min přibližně“

příprava - připraveno k jídlu



ŽLUTÁ
Příprava pro „málo propečené“.



ORANŽOVÁ
Příprava pro „středně propečené“.



ČERVENÁ
Příprava pro „dobře propečené“.



BLIKAJÍCÍ ČERVENÁ
Konec přípravy pro „dobře propečené“.



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

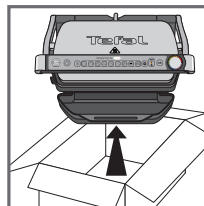


BLIKAJÍCÍ BÍLÁ
viz „Průvodce řešením problémů“. Obraťte se na zákaznický servis.

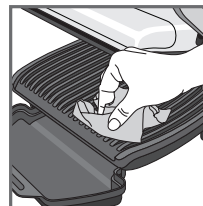
Průvodce pro automatický program přípravy

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

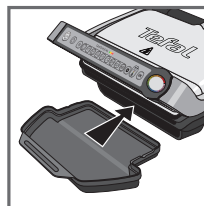
1 Nastavení



1



2



3

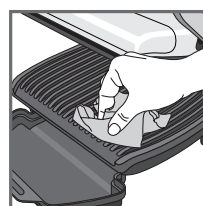


4

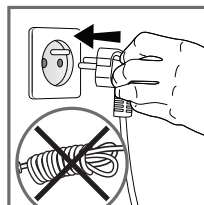
2 Předehřívání



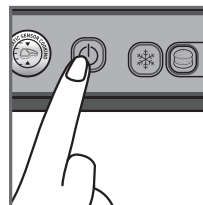
5



6



7

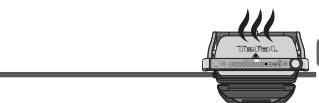


8

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

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

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



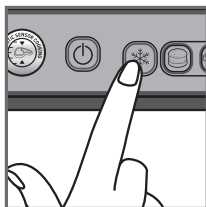
5 Pro dosažení nejlepších výsledků můžete otřít varné desky papírovou utěrkou namočenou do malého množství kuchyňského oleje, zlepšíte tak nepřínalost ploch.

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

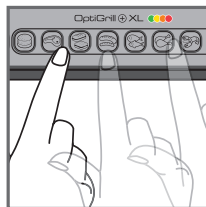
6 Odstraňte všechny přebytečný olej pomocí čisté papírové utěrky.

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

8 Stiskněte tlačítko Zap/Vyp.



9



10

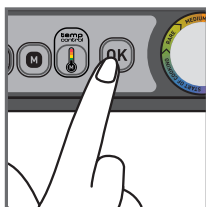
9 Pokud jsou suroviny, které chcete připravovat, mražené, zmáčkněte tlačítko „mražené potraviny“.

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

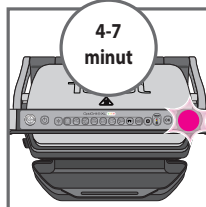
9 programů automatické přípravy a manuální režim se 4 různými nastaveními teploty

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

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



11



12

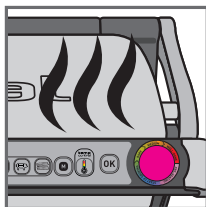
11 Stiskněte tlačítko „OK“: spotřebič se začne předehřívat a ukazatel úrovně přípravy bliká fialově.

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

12 Počkejte 4-7 minut.

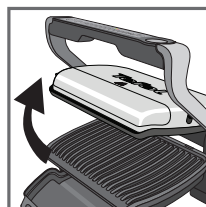
13 Uslyšíte tón, ukazatel úrovně přípravy přestane blikat fialově a režim předehřátí je ukončen.

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

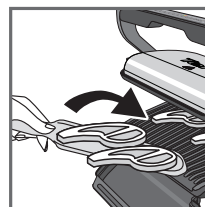


13

3 Příprava



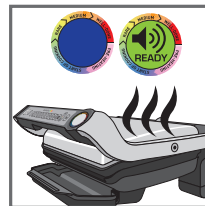
14



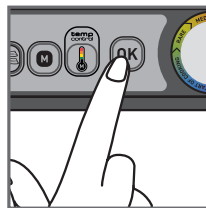
15



16



17



18



14-15 Po předehřátí je spotřebič připraven k použití.

Otevřete gril a položte suroviny na varnou desku.

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

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

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

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

Poznámka pro velmi tenké plátky: Zavřete spotřebič, tlačítko „OK“ začne blikat a ukazatel svítí „nepřerušovaně fialově“, stiskněte tlačítko „OK“, aby spotřebič rozpoznal surovinu a zahájil přípravu.

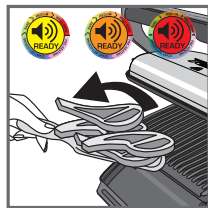
18 V závislosti na úrovni přípravy mění ukazatel barvu. Když je ukazatel žlutý a pípne, jsou suroviny málo propečené, když ukazatel svítí oranžově a pípne, jsou suroviny středně propečené a když ukazatel svítí červeně, jsou suroviny dobře propečené.

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

3 Příprava



19



20



21

Příprava dalších surovin

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

Jak připravit další dávku surovin:

Po ukončení první dávky surovin:

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

Důležité:

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

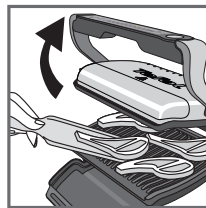


19-20 Jakmile se objeví barva, která odpovídá vaší volbě úrovně přípravy a zazní zvukový signál, otevřete spotřebič a odeberte suroviny.

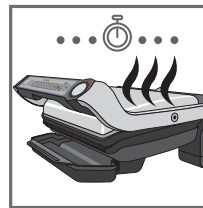
21 Zavřete spotřebič. Ovládací panel se rozsvítí a nastaví se na režim „volba programu“.

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

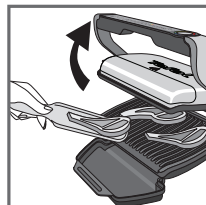
4 Poznámky



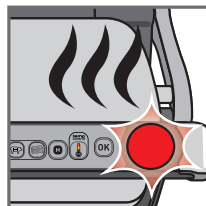
22



23



24



25

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

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

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

22-23-24

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

25 Funkce udržování teploty

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

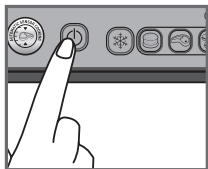
Poznámka: Bezpečnostní systém spotřebič po určité době automaticky vypne.

Druhá příprava

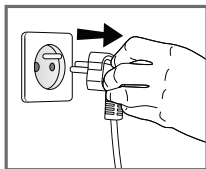
Pokud chcete připravovat více surovin, viz str. 21.



5 Čištění a údržba



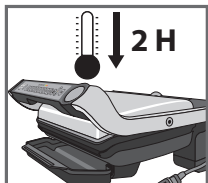
26



27

26 Stiskněte hlavní vypínač pro vypnutí spotřebiče.

27 Odpojte zástrčku ze zásuvky.

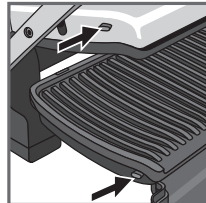
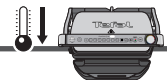


28

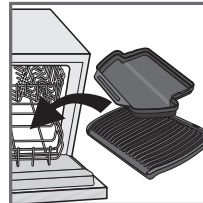
28 Nechte vychladnout po dobu nejméně 2 hodin.
Chcete-li se vyhnout popálení, nechte gril před čištěním řádně vychladnout.



6 Čištění



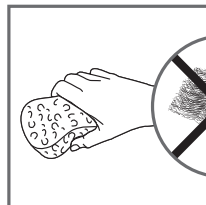
29



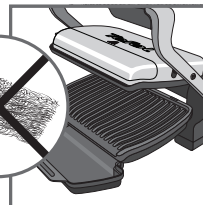
30

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

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



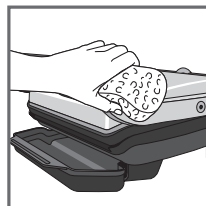
31



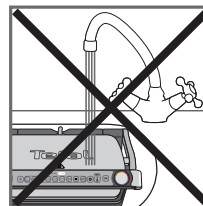
32

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

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



33



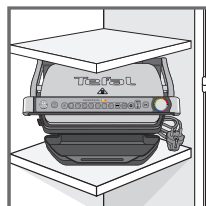
34

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

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

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

36 Jakékoliv jiné opravy musí provést autorizovaný servisní technik.



35

Příručka pro odstraňování problémů

Závada	Příčina	Řešení
Tlačítko  svítí + Zelený ukazatel svítí  + Tlačítko  bliká + Tlačítko  bliká	• Zapnutí spotřebiče nebo spuštění automatického cyklu přípravy se surovinami mezi deskami bez jejich předehřátí (manuální režim je automaticky aktivován).	• 2 možnosti: – Vyberte nastavení teploty zmáčknutím tlačítka  a pak stiskněte OK. Nechejte grilovat, ale přípravu sledujte (manuální režim). – zastavte spotřebič, odeberte suroviny, řádně zavřete spotřebič, přeprogramujte a počkejte do konce předehřívání.
Spotřebič se zastaví během cyklu předehřívání nebo přípravy.	• Spotřebič zůstal otevřený příliš dlouho během přípravy. • Spotřebič byl ponechán příliš dlouho v nečinnosti poté, co skončilo předehřívání, nebo v režimu udržování teploty.	• Vypojte spotřebič ze zásuvky a nechte 2-3 minuty vypojený. Poté začněte od začátku. Při příštím použití dbejte na to, abyste víko rychle otevřeli a zavřeli. Tak dosáhnete těch nejlepších výsledků. Pokud problém přetrvává, kontaktujte příslušné zákaznické centrum Tefal.
 Bílý ukazatel bliká. +  /  /  tlačítko bliká + Přerušované pípání	• Selhání spotřebiče. • Spotřebič byl uskladněn, nebo je používán v místnosti, kde je příliš chladno.	• Odpojte a znova zapojte spotřebič a okamžitě spusťte cyklus předehřívání. Pokud problém přetrvává, obraťte se na zákaznický servis.
Přístroj již nepípá.		
Po předehřátí byly suroviny vloženy na gril, ale ukazatel je stále FIALOVÝ  a cyklus přípravy se nespustil.	• Suroviny jsou silnější než 4 cm. • Neotevřeli jste úplně gril pro umístění surovin. • Suroviny nezištěny. Suroviny jsou příliš tenké, „OK“ bliká.	• Suroviny nesmí být silnější než 4 cm. • Úplně otevřete gril a pak ho zavřete. • Potvrďte spuštění přípravy stisknutím tlačítka .
Spotřebič je nyní v manuálním režimu. +  Ukazatel bliká červeně.	• Předehřívací čas byl krátký.	• Pravidelně sledujte přípravu (pro použití v manuálním režimu). Nebo • Zastavte gril, odeberte suroviny, zavřete gril, zvolte nový program, který chcete použít, a počkejte na ukončení předehřívacího cyklu.
Blikající  bílá +  tlačítko bliká + Nepřerušované pípání	• Selhání spotřebiče	• Odpojte výrobek a obraťte se na zákaznický servis.

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

Pokyny pro přípravu pokrmů (automatické programy)

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

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

Pokyny pro přípravu pokrmů (včetně manuálního režimu)

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

Pro zmrazené potraviny, před výběrem vašeho programu stiskněte .

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

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

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

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

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

Čo urobiť

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

SK

Čo nerobiť

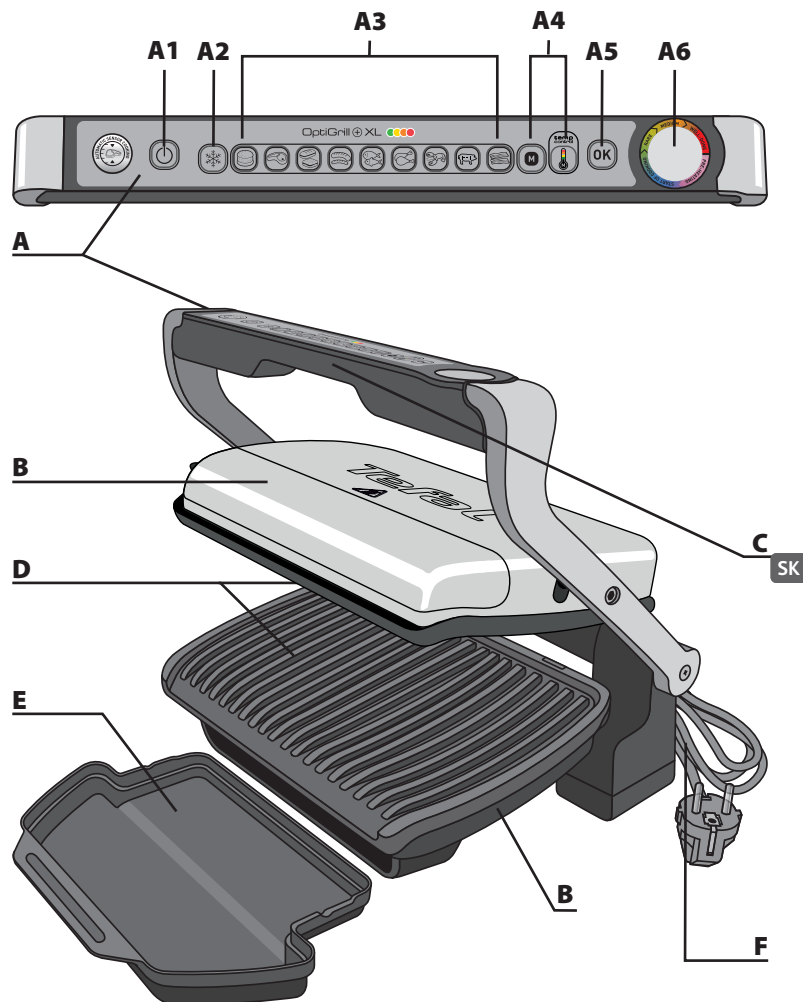
- Nepoužívajte spotrebič vonku.
- Zapnutý alebo zapojený prístroj nikdy nenechávajte bez dozoru.
- Aby sa zabránilo prehriatiu prístroja, neumiestňujte ho do rohu alebo pod nástenné skrinky.
- Spotrebič nikdy nedávajte priamo na krehký povrch (sklenený stôl, obrus, lakovaný nábytok, atď.) alebo na mäkký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

Rady/Informácie

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

Prostredie

-  **Ochrana životného prostredia je na prvom mieste!**
- ① Váš spotrebič obsahuje hodnotné materiály, ktoré môžu byť obnovené, alebo recyklované.
-  Zaneste ho do miestneho strediska na zber odpadu.



Popis

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

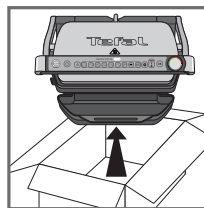
Spríevodca farbami LED

predhrievanie		spustenie varenia	
			
FIALOVÁ BLIKAJÚCA Predhrievanie - čakajte.	FIALOVÁ NEBLIKAJÚCA Koniec predhrievania Čakanie na potraviny.	MODRÁ Spustenie varenia.	ZELENÁ Pri spustení varenia zaznie pípnutie, ktoré upozorní používateľa, že sa chystá spustiť program varenia „rare/krvavý“.
príprava jedla - jedlo je pripravené		udržiavanie tepla „približne 30 min“	
			
ŽLTÁ Signalizuje prepečené stupňa rare - krvavé.	ORANŽOVÁ Signalizuje prepečené stupňa medium - stredne prepečené.	ČERVENÁ Signalizuje prepečené stupňa well done - dobre prepečené.	BLIKAJÚCA ČERVENÁ Koniec varenia pre „dobre prepečené“.
			
NEBLIKAJÚCA ZELENÁ Bola vybraná alebo automaticky aktivovaná manuálna funkcia, pozrite si „Príručku na riešenie problémov“, str.240“.	BLIKAJÚCA BIELA Pozrite si „Príručku na riešenie problémov“. Obráťte sa zákaznícky servis.		

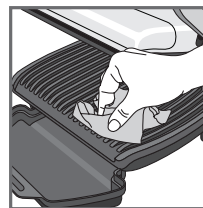
Spríevodca pre automatický program varenia

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

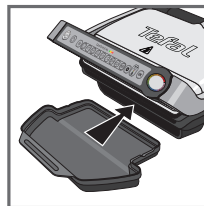
1 Nastavenie



1



2

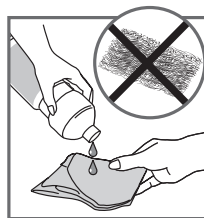


3

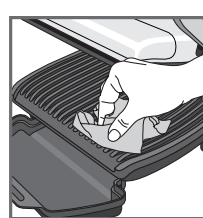


4

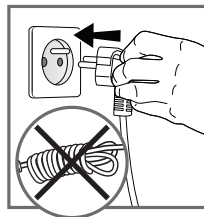
2 Predhrievanie



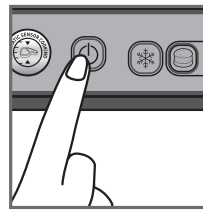
5



6



7

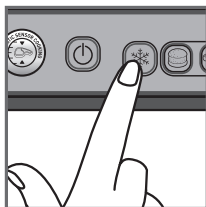


8

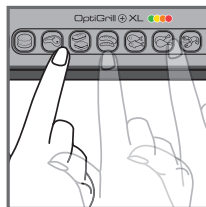
- Odstráňte všetky obalové materiály, nálepky a príslušenstvo zvnútra aj zvonka spotrebiča. Farebná samolepka na kontrolke úrovne varenia sa môže meniť podľa jazyka. Príslušný jazykovú verziu nájdete vo vnútri balenia.
- Pred prvým použitím dôkladne vyčistite platne s teplou vodou a malým množstvom tekutého prostriedku na umývanie riadu, opláchnite a dôkladne vysušte.
- 3-4 Umiestnite odnímateľnú odkvapkovú misku na prednú stranu prístroja.



- Pre dosiahnutie najlepších výsledkov môžete poutierať varné platne pomocou papierovej utierky namočenej do malého množstva kuchynského oleja s cieľom dosiahnuť zlepšenie neprínavosti.
- 5bís Pred začatím predhrievania sa uistite, že spodná a horná varná platňa je správne umiestnená vo výrobu.
- 6 Odstráňte všetok prebytočný olej pomocou čistej papierovej utierky.
- 7 Spotrebič zapojte do zásuvky. (Upozorňujeme, že kábel musí byť celkom odvinutý).
- 8 Stlačte hlavný vypínač.



9



10

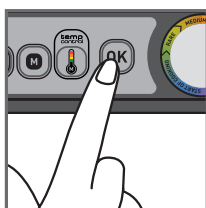
9 Ak jedlo, ktoré chcete variť, je zmrazené, potom stlačte tlačidlo „mrazené potraviny“.

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

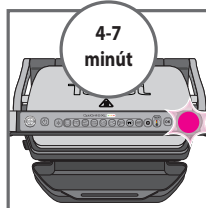
9 programov automatického varenia a manuálny režim so 4 rôznymi nastaveniami teploty

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

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



11

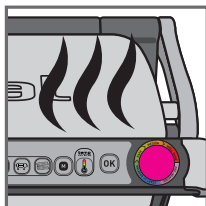


12

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

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

12 Počkajte 4-7 minút.



13

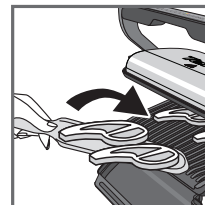
13 Zaznie tón, kontrolka úrovne varenia prestane blikáť fialovo a režim predhrievania je ukončený.

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

3 Varenie



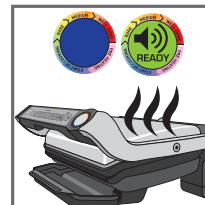
14



15



16



17



18

14-15 Po predhriatí je prístroj pripravený na použitie.

Otvorte gril a položte potraviny na platňu.

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

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

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

Počas fázy prípravy pokrmu upozorní zvukový signál užívateľa vždy, keď sa dokončí niektorá fáza prípravy (napr. krvavý/žltá).

Poznámka pre veľmi tenké kúsky jedla: Zatvorte spotrebič, tlačidlo „OK“ začne blikáť a kontrolka svieti „nepreušované fialovo“, stlačte tlačidlo „OK“, aby prístroj rozpoznal jedlo a spustil varenie.

18 Farba kontrolky sa mení podľa dosiahnutého stupňa prípravy. Ak je kontrolka žltá a zaznie zvukový signál, potraviny sú ľahko prepečené („rare“). Ak je kontrolka oranžová a zaznie zvukový signál, potraviny sú stredne prepečené („medium“). A ak je kontrolka červená a zaznie zvukový signál, potraviny sú dobre prepečené („well done“).

Pozn. Ak uprednostňujete veľmi málo prepečené mäso, vyberte ho, keď sa kontrolka zmení na zelenú.

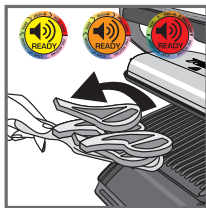
Upozorňujeme, najmä pre mäso, že je normálne, ak sa výsledok varenia líši v závislosti na druhu, kvalite a pôvode potravín.



3 Varenie



19



20



21

Varenie ďalšieho jedla

Pokiaľ chcete pripravovať ďalšiu várku potravín, spotrebič znovu predhrejte (pozrite si časť 2 „Predhrievanie“, od bodu 9), a to aj vtedy, ak chcete pripravovať rovnaký druh surovín.

Ako uvariť ďalšiu várku jedla:

Po ukončení prvej várky jedla:

1. Uistite sa, že spotrebič je uzavretý a je bez jedla vo vnútri.
2. Vyberte príslušný režim varenia/program (tento krok je nevyhnutný, aj keď sa rozhodnete používať rovnaký režim varenia ako pri predchádzajúcej várke).
3. Stlačte tlačidlo „OK“: prístroj sa začne predhrievať. Predhrievanie je symbolizované kontrolkou úrovne varenia, ktorá bliká fialovo.
4. Predhrievanie je dokončené, keď zaznie pípnutie a kontrolka úrovne varenia prestane fialovo blikáť.
5. Po predhriatí je prístroj pripravený na použitie. Otvorte veko grilu a vložte potraviny do vnútra spotrebiča.

Dôležité:

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

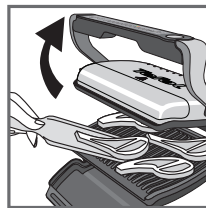
19-20 Keď farba kontrolky zodpovedá stupňu prípravy, ktorý chcete dosiahnuť, otvorte spotrebič a pokrm vyberte.

21 Zatvorte spotrebič. Ovládací panel sa rozsvieti a nastaví sa na režim „voľba programu“.

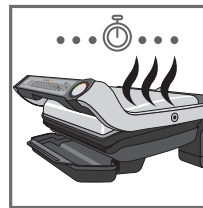
Poznámka: Bezpečnostný systém automaticky vypne spotrebič, ak neprebehne voľba programu.



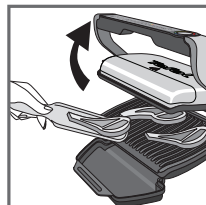
4 Poznámky



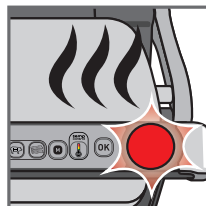
22



23



24



25

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

- Pred otvorením grilu a vložení jedla dovnútra počkajte na dokončenie predhrievania.

Poznámka: Ak sa nový cyklus predhrievania zapne ihneď po skončení predchádzajúceho cyklu, doba predhrievania sa zníži.

22-23-24

Ak chcete pripravovať pokrmy podľa rôznych osobných preferencií, otvorte gril a pokrm vyberte hneď, ako dosiahne požadovanú úroveň prípravy. Potom gril zatvorte a pokračujte v príprave ostatných surovín. Program bude pokračovať v príprave pokrmu, až dosiahne úroveň „prepečený - well done“.

25 Funkcia udržiavania tepla

Keď sa varenie skončí, spotrebič automaticky prejde do režimu udržiavania teploty a kontrolka úrovne varenia začne červeno blikáť, pričom každých 20 sekúnd zaznie zvukový signál. Ak jedlo zostane na grile, bude sa aj naďalej variť, zatiaľ čo varné platne chladnú. Zvukovú signalizáciu môžete vypnúť stlačením tlačidla „OK“.

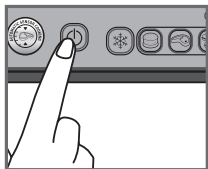
Poznámka: Bezpečnostný systém automaticky vypne spotrebič po určitej dobe.

Druhé varenie

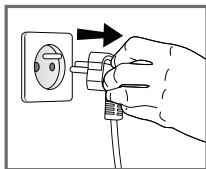
Ak chcete variť viac jedla, pozrite si str. 21.

SK

5 Čistenie a údržba



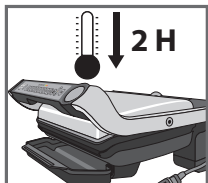
26



27

26 Stlačte hlavný vypínač pre vypnutie spotrebiča.

27 Odpojte gril zo zásuvky.

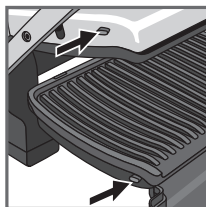


28

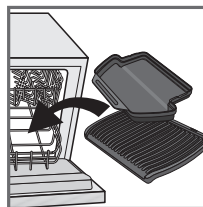
28 Nechajte spotrebič vychladnúť po dobu najmenej 2 hodín. Ak sa chcete vyhnúť náhodným popáleninám, nechajte gril pred čistením riadne vychladnúť.



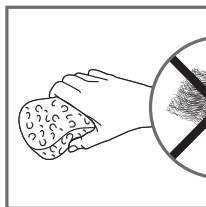
6 Čistenie



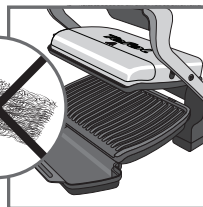
29



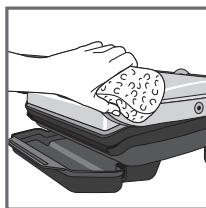
30



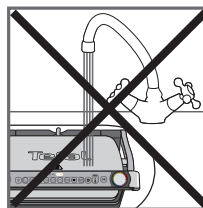
31



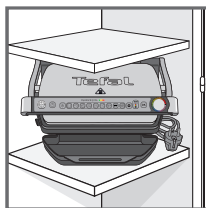
32



33



34



35

29 Pred čistením odomknite a odstráňte platne, aby nedošlo k poškodeniu varného povrchu. Odkvapkávaciu misku a varné dosky možno umývať v umývačke.

30 Spotrebič a jeho šnúra sa nesmú dávať do umývačky riadu. Ohrievacie telesá, viditeľné a prístupné časti sa nesmú čistiť po odstránení platní. Pokiaľ sú veľmi znečistené, počkajte, až spotrebič úplne vychladne, a potom ich očistite suchou handričkou. Ak nechcete varné dosky čistiť v umývačke riadu, môžete ich umyť v teplej vode s trochu prostriedku na riady, potom dôkladne opláchnite a odstráňte všetky zvyšky. Osušte dôkladne papierovou utierkou.

31-32 Na čistenie akejkoľvek časti grilu nepoužívajte kovové drôtenky, škrabky alebo abrazívne čistiace prostriedky, používajte iba nylonové alebo nekovové škrabky.

Vyprázdňte odkvapkávaciu misku a umyte v teplej vode s trochu prostriedku na umývanie riadu a dôkladne vysušte papierovou utierkou.

33 Na čistenie krytu grilu použite teplú, vlhkú špongiu a osušte mäkkou suchou handričkou.

34 Teleso grilu neponárajte do vody ani do iných kvapalín.

35 Pred odložením sa vždy presvedčte, že gril je čistý a suchý.

36 Akékoľvek iné opravy musia byť vykonané autorizovaným servisným technikom.

SK

Príručka na riešenie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
Tlačidlo svieti + Neprepušované svietiaci zelená kontrolka + Tlačidlo bliká + Tlačidlo bliká	Zapnutie spotrebiča alebo spustenie automatického cyklu varenia s jedlom medzi platňami a bez predhrievania (automaticky sa aktivuje manuálny režim).	2 možnosti: - Vyberte nastavenie teploty stlačením tlačidla a potom stlačte OK. Nechajte variť, ale sledujte varenie (manuálny režim). - zastavte spotrebič, vyberte potraviny, riadne zatvorte spotrebič, preprogramujte a počkajte do konca predhrievania.
Spotrebič sa zastaví počas predhrievania alebo varenia.	- Počas varenia zostal spotrebič príliš dlho otvorený. - Spotrebič bol ponechaný príliš dlho v nečinnosti potom, čo sa skončilo predhrievanie, alebo v režime udržiavania teploty.	Odpojte spotrebič zo zásuvky a nechajte vypnutý 2-3 minúty, zopakujte postup. Pri ďalšom používaní spotrebiča sa uistite, že ste ho rýchlo otvorili a zatvorili pre dosiahnutie najlepších výsledkov varenia. Ak problém pretrváva, kontaktujte príslušné zákaznícke centrum Tefal.
 + / / tlačidlo bliká + Prerušované pípanie	- Porucha spotrebiča. - Spotrebič bol uskladnený alebo je používaný v miestnosti, kde je príliš chladno.	Odpojte a znova pripojte spotrebič a okamžite spustíte cyklus predhrievania. Ak problém pretrváva, obráťte sa na zákaznícky servis.
Prístroj už nepípa.		
Po predhriatí som položil jedlo na gril, ale kontrolka zostala FIALOVÁ a varenie sa nespustilo.	- Vaše jedlo je hrubšie než 4 cm. - Neotvorili ste úplne gril pri vložení jedla. - Jedlo sa nezistilo. Hrúbka jedla je príliš tenká, „OK“ bliká.	- Jedlo nesmie byť hrubšie než 4 cm. - Úplne otvorte gril a potom ho zatvorte. - Potvrdte spustenie varenia stlačením tlačidla .
Spotrebič sa aktivuje v manuálnom režime + Kontrolka bliká červenou.	Predhrievací čas bol krátky.	- Pravidelne pozorujte varenie (pre použitie v manuálnom režime). Alebo - Zastavte gril, vyberte potraviny, zatvorte gril, vyberte nový program, ktorý chcete použiť, a počkajte na dokončenie predhrievacieho cyklu.
Blikajúca biela + tlačidlo bliká + Neprepušované pípanie	Porucha spotrebiča	Odpojte výrobok a obráťte sa na zákaznícky servis.

Tip, najmä pre mäso: Výsledky varenia prednastavených programov sa môžu líšiť v závislosti na pôvode, reze a kvalite vareného jedla. Programy boli nastavené a testované s použitím kvalitných surovín.

Rovnako aj hrúbku mäsa je potrebné vziať do úvahy pri varení; nemali by ste variť potraviny s hrúbkou väčšou než 4 cm.

Pokyny na prípravu pokrmov (automatické programy)

Určený program	Farebná kontrolka úrovne varenia		
Červené mäso	Krvavé	Stredne prepečené	Dobre prepečené
Burger	Krvavé	Stredne prepečené	Dobre prepečené
Panini / Sendvič	Zľahka opečené	Opečené	Chrumkavé
Ryby	Zľahka opečené	Stredne prepečené	Dobre prepečené
Hydina			Celkom upečené
Klobása / Jahňadina			Celkom upečené
Bravčovina			Celkom upečené
Slanina	Zľahka opečené	Dobre prepečené	
Morské plody		Stredne prepečené	Dobre prepečené

Rady: Ak chcete, aby mäso bolo veľmi málo prepečené, môžete použiť .

Pokyny na prípravu pokrmov (vrátane manuálneho režimu)

Potravina		Program varenia	Úroveň varenia		
			 krvavé	 stredne prepečené	 dobre prepečené
Chlieb	Krajce chleba, opekané sendviče				
	Burger: (po predchádzajúcej príprave mäsa)				
Mäso a hydina	Jahňacie (vykostené)				
	Plátok šunky, ktorý má byť varený				
	Mrazené kuracie nugety ❄️				
	Marinované kuracie prsia				
	Bravčová panenka (vykostená), bôčik				
	Kačacie prsia				
Ryby	Celý pstruh				
	Steak z tuniaka				
	Kráľovské krevety (s alebo bez škrupiny)				
	Lúpané krevety				
	Krevety				
Manuálny režim Pozrite si príslušný rýchly návod na obsluhu.			4 rôzne nastavenia teploty		

Pre zmrazené potraviny stlačte  pred výberom vášho programu.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

FONTOS BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEK

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

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

HU

üzemel. Soha ne érjen a készülék felületeihez.

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

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

Teendők

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

használja más készülékekben vagy más célra.

Tilos

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

Tippek/információ

- Köszönjük, hogy megvásárolta a készüléket, amely kizárólag háztartási használatra készült.
- Az Ön biztonsága érdekében a készülék megfelel a megfelelő előírásoknak és szabványoknak – az alacsony feszültségű irányelvnek – az elektromágneses interferenciáról szóló szabványnak – A környezeti előírásoknak – az ételekkel érintkező anyagokról szóló előírásoknak.
- Az első használatkor enyhe szag és kevés füst keletkezhet az első pár percben.
- Célgünk fenntartja magának a jogot, hogy a fogyasztó érdekében megváltoztassa a termékek tulajdonságait vagy használt részeit.
- Ne fogyasszon olyan ételeket, amelyek a  logóval ellátott alkatrészekkel érintkeznek.

- Ha az étel túl vastag, akkor a biztonsági rendszer nem engedi működni a készüléket.
- Az ellenállás nem tisztítható. Amennyiben nagyon piszkos, akkor várja meg, amíg lehűl, és dörzsölje le egy száraz ruhával.

Környezet



A környezetvédelem az első!

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

➔ Adja le a készüléket a helyi önkormányzati hulladékgyűjtő telepen.