

Tefal®

OptiGrill 4in1 XL



en
pl
lt
et
lv
cs
sk
hu
ro
bg
hr
sl
bs
sr
ru
kk
uk

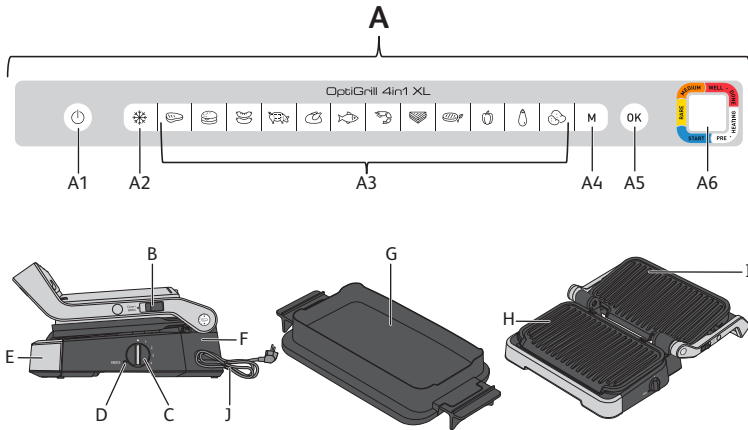
Instructions for use - Instrukcja użytkowania - Naudojimo instrukcija - Kasutusjuhend -
Lietošanas instrukcijas - Pokyny k použití - Návod na použitie - Használati útmutató -
Instrucțiuni de utilizare - Инструкции за употреба - Upute za uporabu -
Navodila za uporabo - Uputstvo za upotrebu - Uputstvo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

TABLE OF CONTENTS

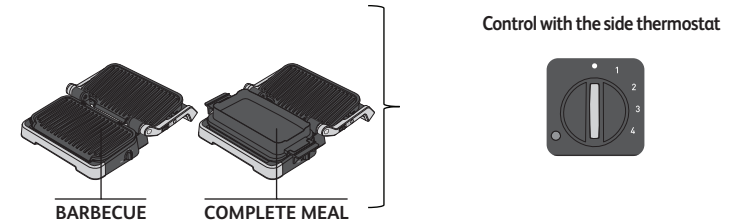
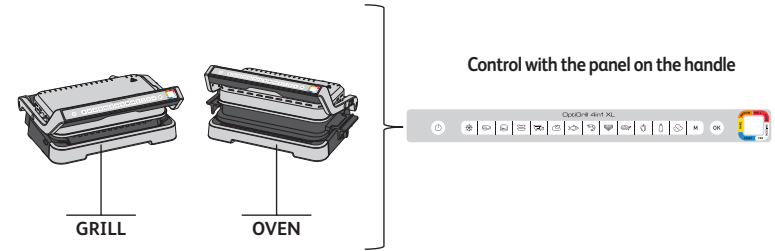
en	Please read the “Use & Safety instructions” booklet carefully before first use.	• Product description	4
pl	Przed pierwszym użyciem zapoznaj się uważnie z broszurą „Instrukcja obsługi i bezpieczeństwa”.	• Positions and interfaces	5
lt	Prieš pirmą kartą naudodami, perskaitykite brošiūrą „Naudojimo ir saugumo instrukcijos“	• Change position	6
et	Enne esimest kasutuskorda lugege tähelepanelikult ohutus- ja kasutusjuhendit.	• Cooking level indicator	7
lv	Pirms pirmās izmantošanas reizes, lūdzu, uzmanīgi izlasiet brošūru “Ekspluatācijas un drošības noteikumi”.	• Before first use	8
cs	Před prvním použitím si přečtěte příručku „Návod k použití a bezpečnostní pokyny“.	• 1. Grill position	9
sk	Pred prvým použitím si pozorne prečítajte brožúru „Používanie a bezpečnostné pokyny“.	a) Using an automatic program	9
hu	Az első használat előtt figyelmesen olvassa el a „Biztonsági és használati utasítások” című kézikönyvet.	b) Using the manual mode	12
ro	Citiți cu atenție broșura „Instrucțiuni de utilizare și siguranță” înainte de prima utilizare.	c) Cooking guide	13
bg	Моля, прочетете внимателно книжката „Инструкции за работа и безопасност“ преди първа употреба.	• 2. Oven position	14
hr	Prije prve uporabe pažljivo pročitajte knjižicu „Upute za uporabu i sigurnost”.	• 3. Barbecue position	16
sl	Pred prvo uporabo natančno preberite “Navodila za uporabo in varnostna navodila”.	• 4. Complete meal position	17
bs	Prije prve upotrebe pažljivo pročitajte knjižicu “Uputstva za sigurnost i upotrebu”.	• End of use	18
sr	Pre prvog korišćenja pažljivo pročitajte knjižicu “Uputstva za korišćenje i bezbednost”.	• Cleaning	19
ru	Перед первым использованием внимательно ознакомьтесь с брошюрой «Инструкции по эксплуатации и технике безопасности».	• Troubleshooting guide	20
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».		

PRODUCT DESCRIPTION

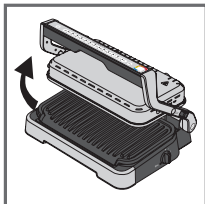
- A. Control panel
- A1. On/Off button
- A2. Frozen food function
- A3. 12 automatic cooking programs
- A4. Manual mode with 4 temperatures
- A5. Confirm selection and start preheating
- A6. Cooking level indicator
- B. Release latch for barbecue and complete meal positions
- C. Side thermostat for barbecue 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



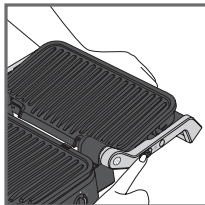
CHANGE POSITION



Change to oven position:

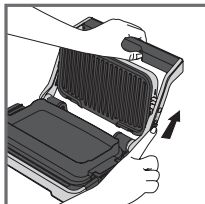
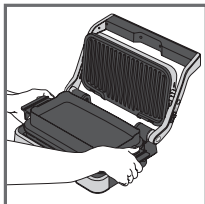
Open the grill, remove the lower grill plate and replace with the baking tray.

Caution: The baking tray is placed on the grill without being locked into place.



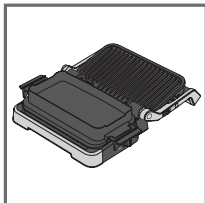
Change to barbecue position:

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



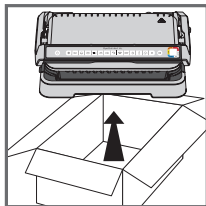
Well-done level in progress



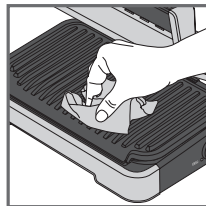
Well-done level reached

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.

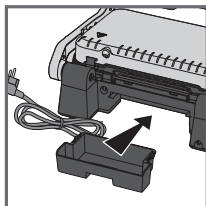
BEFORE FIRST USE



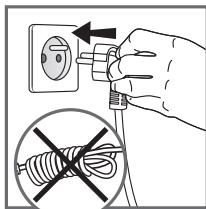
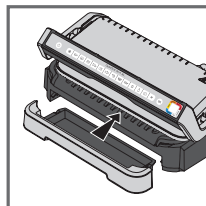
1



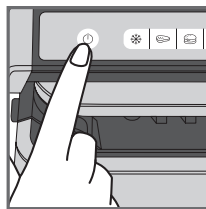
2



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.

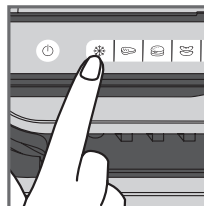
Caution : Make sure there is no food between the plates

1. GRILL POSITION

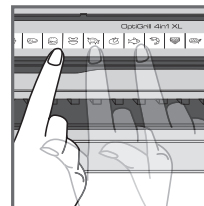
A) USING AN AUTOMATIC PROGRAM

12 automatic programs:

red meat, burger, sausage, pork, chicken, fish, seafood, sandwich, pepper, eggplant, veggie steak and potatoes.



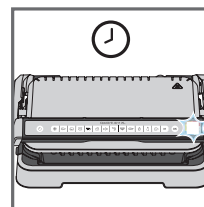
1



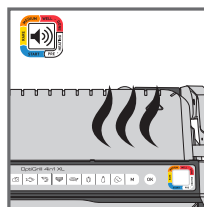
2



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.

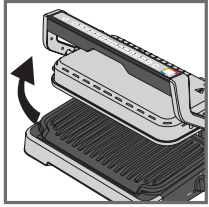
3. Press the "OK" button: the appliance starts preheating and the cooking level indicator flashes white.

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

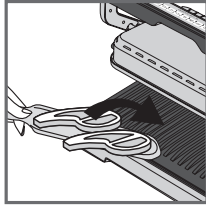
4. Wait for preheating to be complete.
5. When the level indicator stops flashing white and the grill beeps, the preheating is complete, the grill is ready to cook.

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

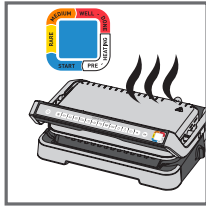
1. GRILL POSITION



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.

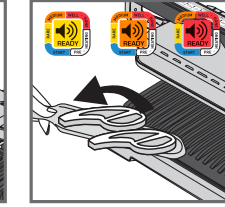
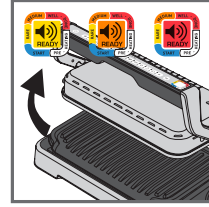
Note for very thin pieces of food: Close the appliance, the button **OK** will flash and the indicator will stay steady white until you press **OK**. Press **OK** to ensure the appliance recognizes the food and that the cooking cycle starts.

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.

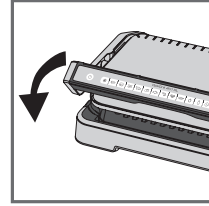
N.B.: If you like your meat very rare, remove the meat when the cooking level indicator reaches steady blue.

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:

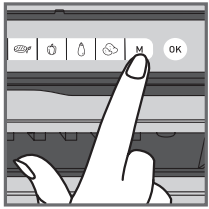
- Make sure that the appliance is closed, and that no food is remaining inside.
- Select the cooking program (this step is necessary even if the program is the same as for the foods you have just finished cooking).
- Press the button **"OK"** to begin preheating. While preheating, the color level indicator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

Important:

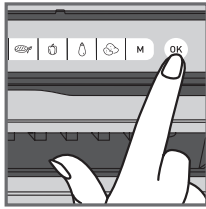
- Please note that preheating is required for each new batch. Before preheating, make sure that the appliance is closed, and that no food is remaining inside. Wait for preheating to finish before opening the grill and placing food inside.
- If the new preheating cycle is activated immediately after the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

1. GRILL POSITION

B) USING THE MANUAL MODE



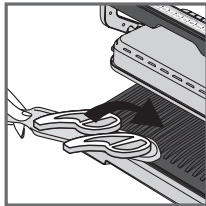
1



2



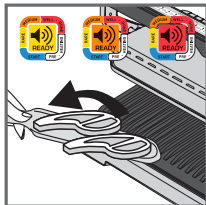
3



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
	265-285°C

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
















1. GRILL POSITION

C) COOKING GUIDE

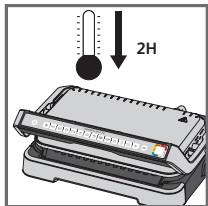
12 AUTOMATIC COOKING PROGRAMS

	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
 VEGGIE STEAK	-	-	-	Grilled
 PEPPER	-	-	Lightly grilled	Grilled
 EGGPLANT	-	-	-	Grilled
 POTATOES	-	-	-	Grilled

MANUAL MODE IN GRILL POSITION

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

2. OVEN POSITION



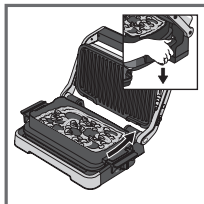
1



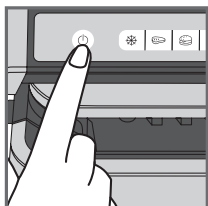
2



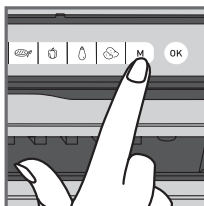
3



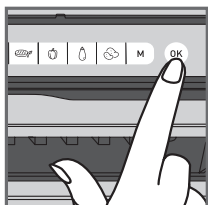
4



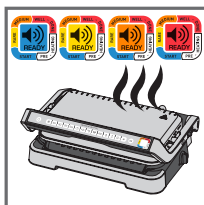
5



6







7



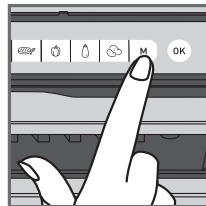
8

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.
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:

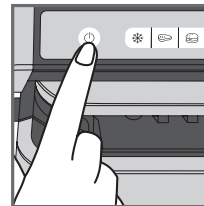
	95-120°C
	165-190°C
	210-235°C
	245-270°C

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

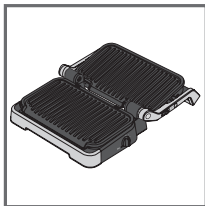


11

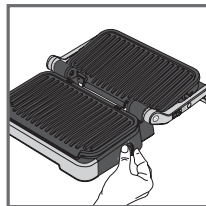
8. You can adjust the temperature during the cooking progress.
9. Watch the food cook. When you consider it cooked as desired, end the cooking by pressing the ON/OFF button. All buttons switch off, the grill stops heating/cooking.
10. Open the grill and remove the baking tray from the grill using its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

The baking tray can go in the dishwasher.

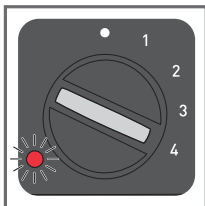
3. BARBECUE POSITION



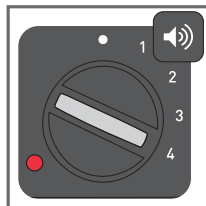
1



2



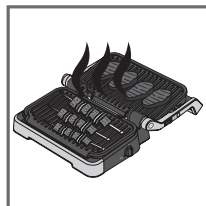
3



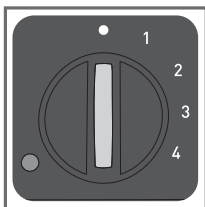
4



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:

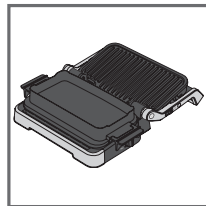
• thermostat off
1: 80-100°C
2: 130-160°C
3: 170-200°C
4: 185-225°C

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 •.

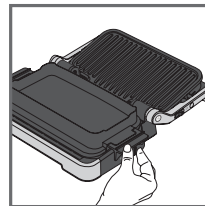
Comments:

- 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.

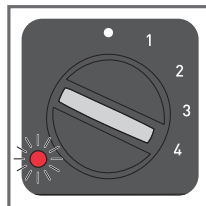
4. COMPLETE MEAL POSITION



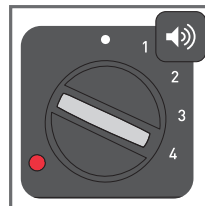
1



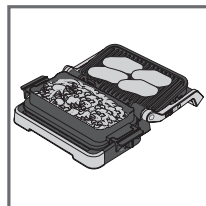
2



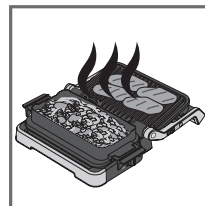
3



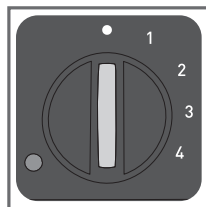
4



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: 170-200°C
4: 185-225°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 •.

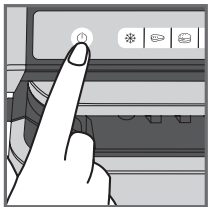
Comment:

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

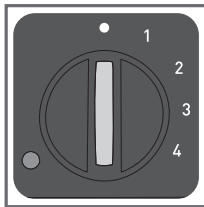
Tips:

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.

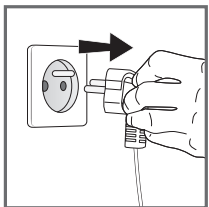
END OF USE



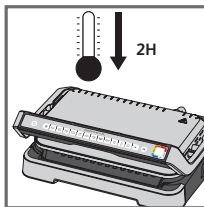
1



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.

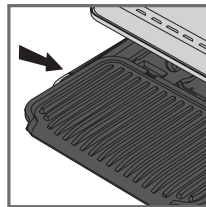


2

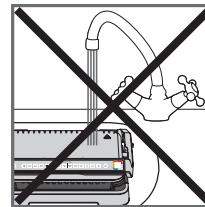


3

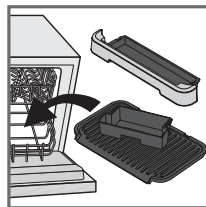
CLEANING



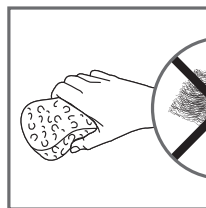
1



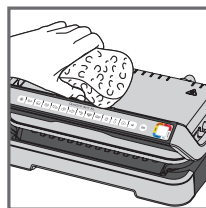
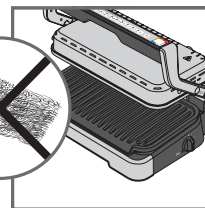
2



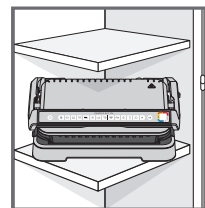
3



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

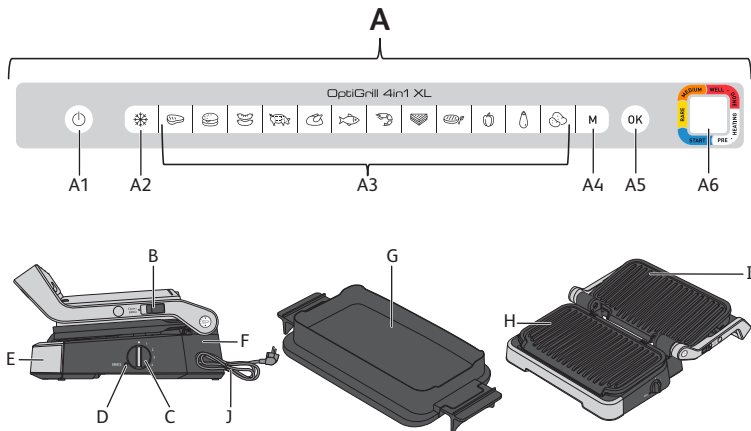
Problem	Cause	Solution
Button  blinking +  Indicator light solid blue + Button  blinking	<ul style="list-style-type: none"> Switching on the appliance or starting an automatic cooking cycle with food and without plates preheating (manual mode is automatically activated). 	<ul style="list-style-type: none"> 2 possible options: <ul style="list-style-type: none"> Choose the temperature setting by pressing the  button and then press OK. Allow to cook, but you must monitor the cooking (manual mode). stop the appliance, remove the food, close the appliance properly, re-program the appliance and wait until end of preheating.
The appliance stops during the cycle of pre-heating or cooking.	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> Appliance failure. Appliance stored or used in a room that is too cold. 	<ul style="list-style-type: none"> Disconnect and reconnect your appliance and immediately restart a preheat cycle. If the problem persists, contact your Customer Service.
The device does not beep.		
 The indicator light will blink purple + Button  blinking + Continuous beeping	<ul style="list-style-type: none"> Appliance failure. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> The quantity of food inside the appliance is greater than 4 cm. The grill was not opened completely when placing the food inside. The appliance does not detect food inside The quantity of food is insufficient, "OK" is blinking. 	<ul style="list-style-type: none"> The quantity of food should not exceed 4 cm. Open the grill completely and close it again. Confirm cooking activation by pressing the button .
The appliance will activate in manual mode +  The indicator light will blink red. + button  temp control and  light fixed	<ul style="list-style-type: none"> Preheating time was cut short. 	<ul style="list-style-type: none"> 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

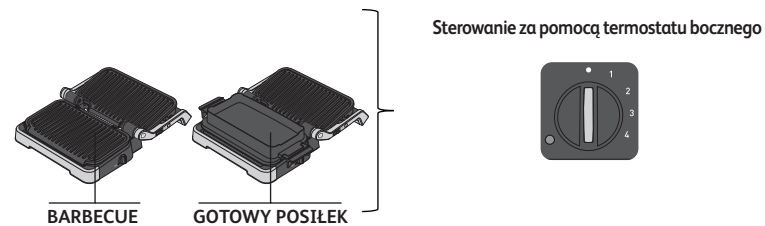
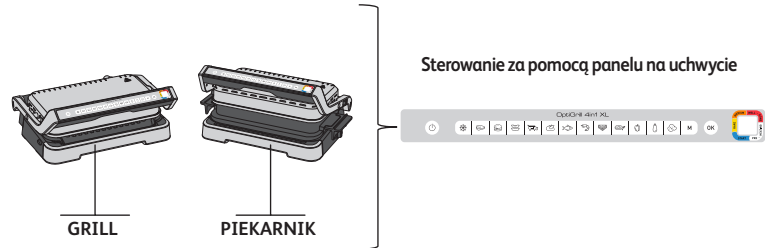
- Opis produktu 22
- Pozycje i interfejsy 23
- Zmiana pozycji 24
- Wskaźnik poziomu upieczenia 25
- Przed pierwszym użyciem 26
- 1. Pozycja grilla 27
 - a) Korzystanie z programu automatycznego 27
 - b) Korzystanie z trybu ręcznego 30
 - c) Wskazówki dotyczące pieczenia 31
- 2. Pozycja piekarnika 32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

OPIS PRODUKTU

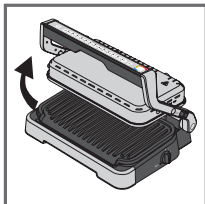
- A. Panel kontrolny
- A1. Przycisk Wł./Wył.
- A2. Funkcja pieczenia zamrożonej żywności
- A3. 12 Automatyczne programy pieczenia
- A4. Tryb ręczny z 4 temperaturami
- A5. Zatwierdź wybór i rozpocznij podgrzewanie wstępne
- A6. Wskaźnik poziomu upieczenia
- B. Zatrząsk zwalniający do trybu barbecue i 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



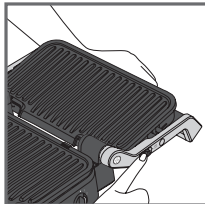
ZMIANA POZYCJI



Zmiana na pozycję piekarnika:

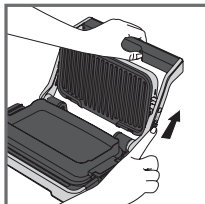
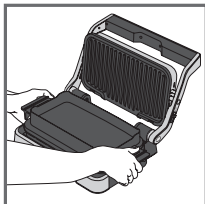
Otwórz grill, wyjmij dolną płytę grilla i zastąp ją blachą do pieczenia

Uwaga: Blachę do pieczenia umieszcza się na grillu bez blokowania jej w miejscu.



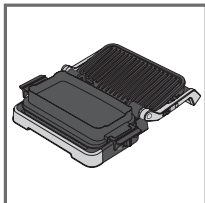
Zmiana na pozycję grillowania:

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 miejsce 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 „Kwiste” w toku



Osiągnięto poziom „Kwiste”



Poziom „Średnio wypieczone” w toku



Osiągnięto poziom „Średnio wypieczone”



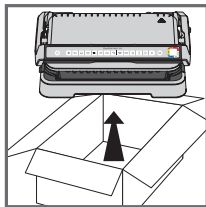
Poziom „Dobrze wypieczone” w toku



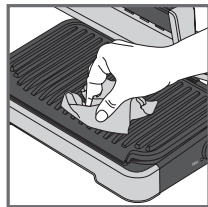
Osiągnięto poziom „Dobrze wypieczone”

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.

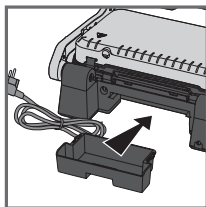
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



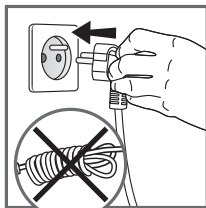
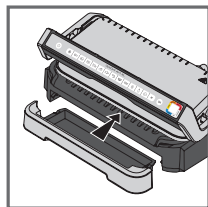
1



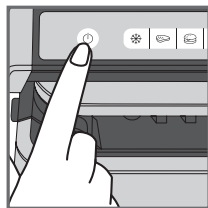
2



3



4



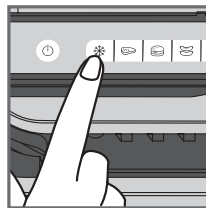
5

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 umyć 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

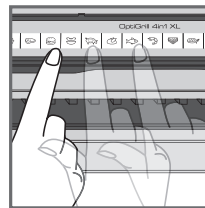
1. POZYCJA GRILLA

A) KORZYSTANIE Z PROGRAMU AUTOMATYCZNEGO

12 programów automatycznych:
czerwone mięso, burger, kiełbasa, wieprzowina, kurczak, ryby, owoce morza, kanapki, papryka, Bakłażan, Ziemniak, Stek wegetariański



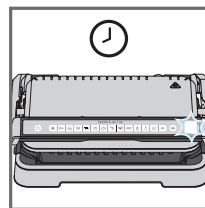
1



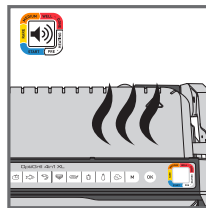
2



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.

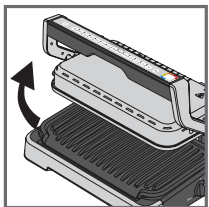
Porada dotycząca mięsa: Wyniki pieczenia z użyciem programów automatycznych mogą się różnić w zależności od pochodzenia, krojenia i jakości pieczonego jedzenia. Nasze programy zostały ustawione i przetestowane pod kątem dobrej jakości żywności.

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

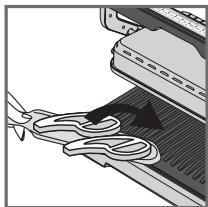
W razie wątpliwości dotyczących programu pieczenia należy zapoznać się ze stroną 31 podręcznika pieczenia.

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.

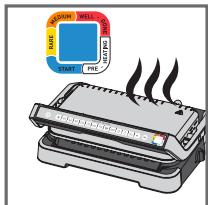
1. POZYCJA GRILLA



6



7



8

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

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

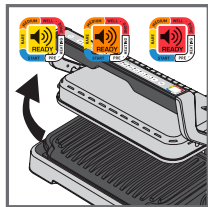
7. Zamknij urządzenie, aby rozpocząć cykl pieczenia. Wskaźnik poziomu pieczenia zmieni kolor na niebieski, sygnalizując, że pieczenie jest w toku (aby uzyskać najlepsze rezultaty, nie należy otwierać ani przesuwać jedzenia podczas pieczenia). Urządzenie automatycznie dostosowuje cykl pieczenia (czas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

Uwaga dotycząca bardzo cienkich kawałków żywności: Po zamknięciu urządzenia przycisk **OK** zacznie migać, a wskaźnik będzie świecił 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.

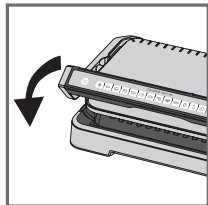
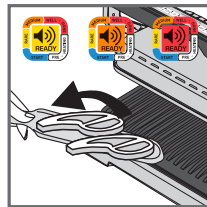
8. Wskaźnik zmienia kolor w zależności od poziomu pieczenia. Po osiągnięciu danego poziomu pieczenia pojawia się sygnał dźwiękowy. Żółty wskaźnik i sygnał dźwiękowy oznacza, że jedzenie jest krwiste, pomarańczowy wskaźnik i sygnał dźwiękowy: jedzenie jest średnio wypieczone, natomiast czerwony wskaźnik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

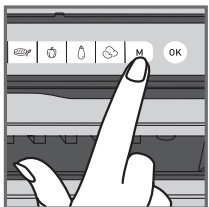
- Upewnij się, że urządzenie jest zamknięte i że w środku nie pozostały żadne produkty żywnościowe.
- Wybierz program pieczenia (krok ten jest niezbędny nawet w przypadku programu ukończonego pieczenia), tak sam, jak w przypadku produktów, które właśnie
- Naciśnij przycisk „**OK**”, aby rozpocząć podgrzewanie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

Ważne:

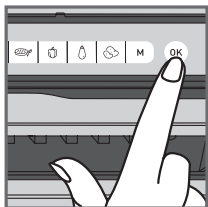
- Należy pamiętać, że każda nowa partia żywności wymaga podgrzewania. Przed rozpoczęciem podgrzewania upewnij się, że urządzenie jest zamknięte i że w środku nie pozostały żadne produkty żywnościowe. Przed otwarciem grilla i włożeniem jedzenia do środka poczekaj, aż zakończy się podgrzewanie.
- Jeśli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

1. POZYCJA GRILLA

B) KORZYSTANIE Z TRYBU RĘCZNEGO



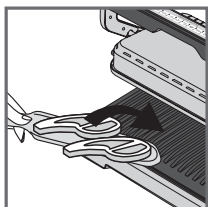
1



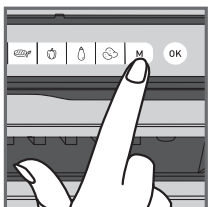
2



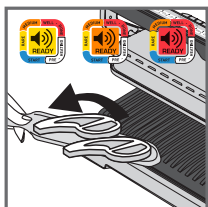
3



4







5



6

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

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

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
















1. POZYCJA GRILLA

C) WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA

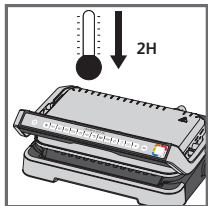
12 AUTOMATYCZNYCH PROGRAMÓW PIECZENIA

	WSKAŹNIK POZIOMU UPIECZENIA			
				
 WOŁOWINA	Bardzo krwista (niebieski)	krwista	Średnio	Dobrze wypieczona
 BURGER		krwista	Średnio	Dobrze wypieczona
 KIELBASA	-	-	-	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
 STEK WEGETARIANSKI	-	-	-	Zgrillowana
 PAPRYKA	-	-	Lekko zgrillowana	Zgrillowana
 BAKŁAŻAN	-	-	-	Zgrillowana
 ZIEMNIAK	-	-	-	Zgrillowana

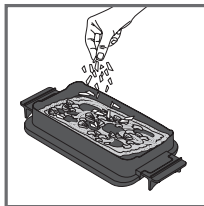
TRYB RĘCZNY W POZYCJA GRILLA

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

2. POZYCJA PIEKARNIKA



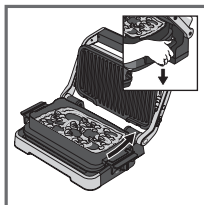
1



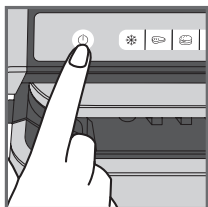
2



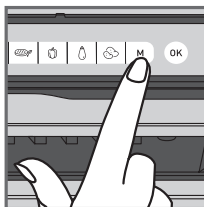
3



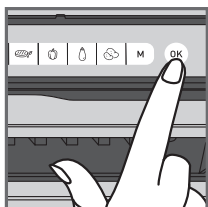
4



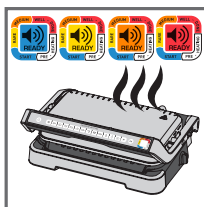
5



6







7



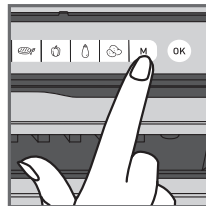
8

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:

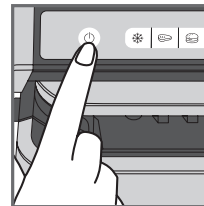
	95-120°C
	165-190°C
	210-235°C
	245-270°C

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



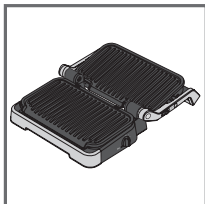
10



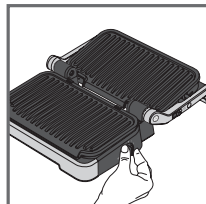
11

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.

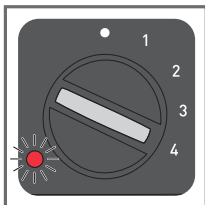
3. POZYCJA BARBECUE



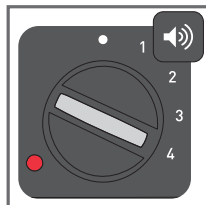
1



2



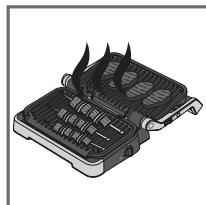
3



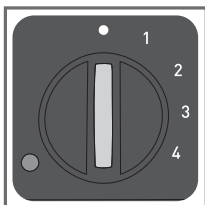
4



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: 170-200°C

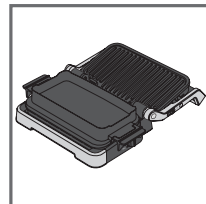
4: 185-225°C

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 •.

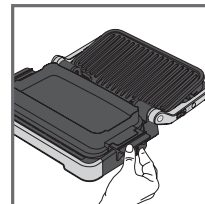
Komentarze:

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

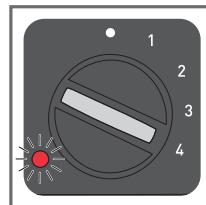
4. POZYCJA GOTOWEGO POSIŁKU



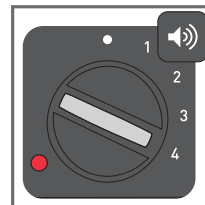
1



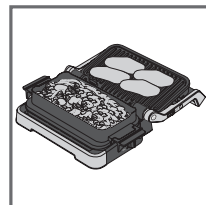
2



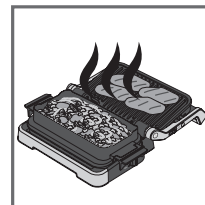
3



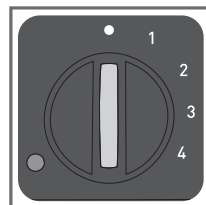
4



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: 170-200°C

4: 185-225°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 •.

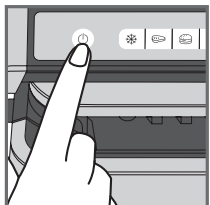
Komentarz:

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

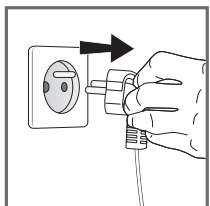
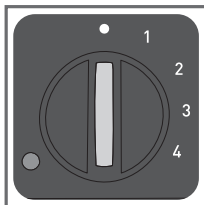
Wskazówki:

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 nagraniu blachy do pieczenia umieść na niej jedzenie.

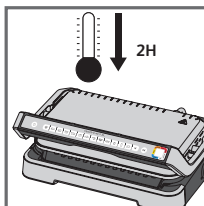
KONIEC UŻYCIA



1



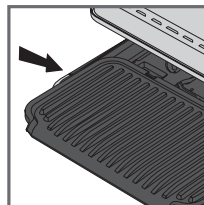
2



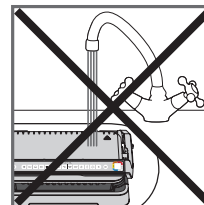
3

1. Wyłącz urządzenie:
 - Naciśnij wyłącznik na uchwycie w pozycji grilla/piekarnika.
 - Ustaw termostat boczny • w pozycji barbecue/gotowego positku.
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.

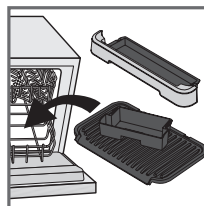
CZYSZCZENIE



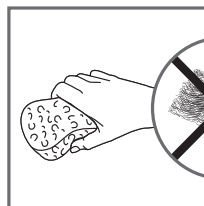
1



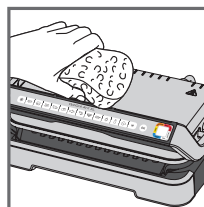
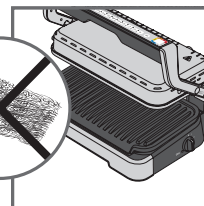
2



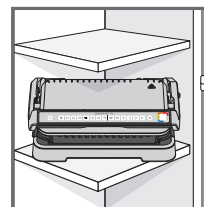
3



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

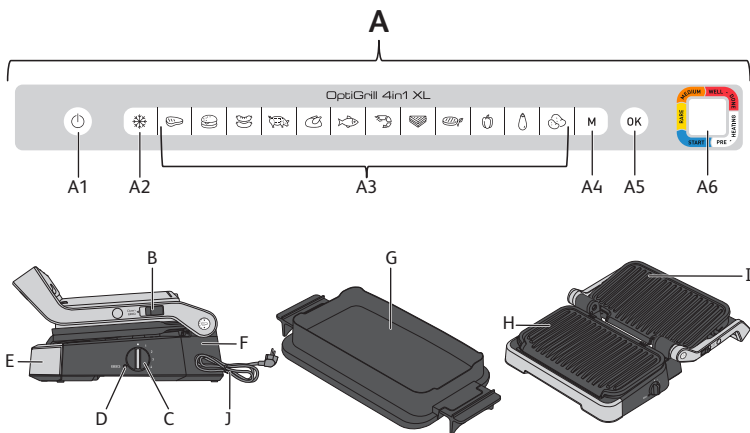
Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
<p>Przycisk  miga</p> <p>+  Wskaźnik świetlny niebieski – światło stałe</p> <p>+ Przycisk  miga</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Włączenie urządzenia lub rozpoczęcie automatycznego cyklu pieczenia z produktami spożywczymi i bez wstępnego nagrzewania płytek (zostaje automatycznie aktywowany tryb ręczny). 	<ul style="list-style-type: none"> • 2 możliwe opcje: <ul style="list-style-type: none"> – Wybrać ustawienie temperatury przez naciśnięcie przycisku  i naciśnięcie przycisku OK. Pozwolić na pieczenie się, ale pod nadzorem (tryb ręczny). – Wyłączyć urządzenie, wyjąć produkty spożywcze, prawidłowo zamknąć urządzenie, ponownie je zaprogramować i odczekać, aż się nagrzeje.
<p>Urządzenie przerywa cykl nagrzewania wstępnego lub pieczenia.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Urządzenie było zbyt długo otwarte w czasie pieczenia. • Po zakończeniu nagrzewania lub utrzymania temperatury urządzenie nie pracowało przez zbyt długi czas. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p> Wskaźnik miga na fioletowy</p> <p>+ Przycisk  /  /  miga</p> <p>+ Przerywany sygnał dźwiękowy</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Usterka urządzenia. • Urządzenie przechowywane lub używane w zbyt chłodnym pomieszczeniu. 	<ul style="list-style-type: none"> • Odłączyć i podłączyć urządzenie do zasilania i natychmiast ponownie rozpocząć cykl nagrzewania wstępnego. Jeżeli problem nie ustępuje, skontaktować się z serwisem obsługi klienta.
<p>Nie działa sygnał dźwiękowy urządzenia.</p>		
<p> Wskaźnik miga na fioletowy</p> <p>+ Przycisk  miga</p> <p>+ Ciągły sygnał dźwiękowy</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Usterka urządzenia. 	<ul style="list-style-type: none"> • Odłączyć urządzenie od zasilania – wyjąć wtyczkę – i skontaktować się z najbliższym serwisem obsługi klienta.
<p>Po wstępnym nagraniu, do urządzenia włożono produkty spożywcze, urządzenie zostało zamknięte  ale wskaźnik świetlny pozostał biały i nie rozpoczęło się pieczenie.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • W urządzeniu jest za dużo produktów – ponad 4 cm. • Podczas wkładania produktów do środka grill nie został całkowicie otwarty. • Urządzenie nie wykrywa produktów w środku. Za mała ilość produktów, miga przycisk „OK”. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ilość produktów nie może przekraczać 4 cm. • Całkowicie otworzyć grill i zamknąć go ponownie. • Aby potwierdzić rozpoczęcie pieczenia, naciśnąć przycisk .
<p>Urządzenie włączy się w trybie ręcznym.</p> <p>+  Wskaźnik miga na czerwono.</p> <p>+ świecenie przycisków sterowania temperaturą  i </p>	<ul style="list-style-type: none"> • Zbyt krótki czas nagrzewania wstępnego. 	<ul style="list-style-type: none"> • Należy monitorować pieczenie (dotyczy trybu ręcznego). Lub • Wyłączyć grill, wyjąć produkty spożywcze, zamknąć grill, wybrać nowy program pieczenia, który ma być użyty i poczekać na zakończenie cyklu nagrzewania wstępnego.

TURINYS

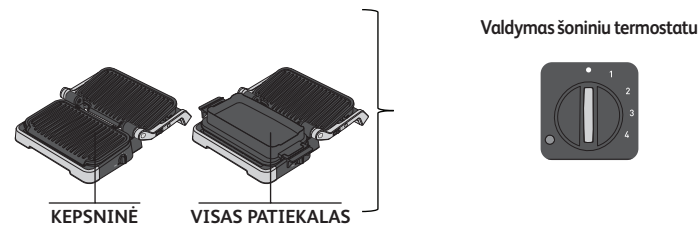
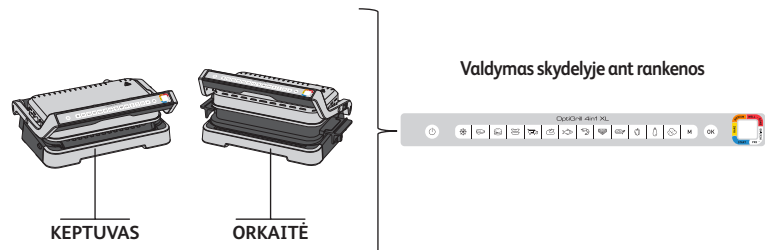
- Gaminio aprašymas 40
- Padėtys ir sąsajos 41
- Padėties keitimas 42
- Kepimo lygio indikatorius 43
- Prieš naudojant pirmą kartą 44
- 1. Keptuvo padėtis 45
 - a) Automatinės programos naudojimas 45
 - b) Rankinio režimo naudojimas 48
 - c) Kepimo vadovas 49
- 2. Orkaitės padėtis 50
- 3. Kepsninės padėtis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

GAMINIO APRAŠYMAS

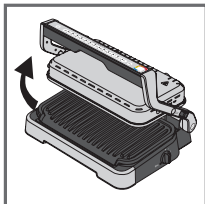
- A. Valdymo skydelis
- A1. Įjungimo / išjungimo mygtukas
- A2. Šaldyto maisto funkcija
- A3. 12 Automatinės kepimo programos
- A4. Rankinis režimas su 4 temperatūros nustatymais
- A5. Patvirtinti pasirinkimą ir įjungti įkaitinimą
- A6. Kepimo lygio indikatorius
- B. Kepsninės ir viso patiekalo padėčių 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



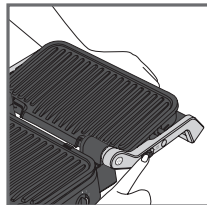
PADĖTYS IR SAŠAJOS



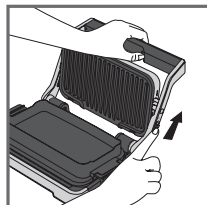
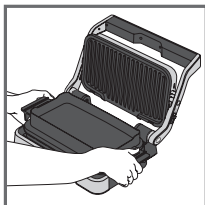
PADĖTIES KEITIMAS



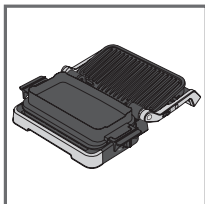
Norėdami pasirinkti orkaitės padėtį:
atidarykite keptuvą, išimkite apatinę keptuvo plokštę ir vietoje jos įdėkite kepimo dėklą.
Dėmesio. Ant keptuvo dedamas kepimo dėklas neužfiksuojamas.



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° kampū, 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 „pusžalio“ maisto gaminimo etapas



„Pusžalio“ maisto gaminimo etapas užbaigtas



Vyksta „vidutiniškai iškepusio“ maisto gaminimo etapas



„Vidutiniškai iškepusio“ maisto gaminimo etapas užbaigtas



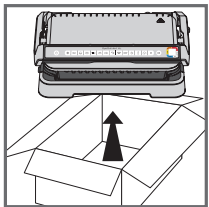
Vyksta „gerai iškepusio“ maisto gaminimo etapas



„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.

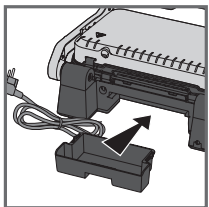
PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ



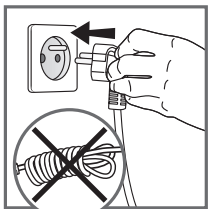
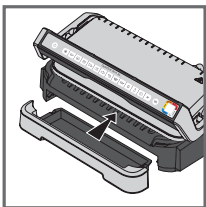
1



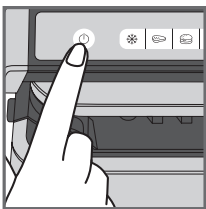
2



3



4



5

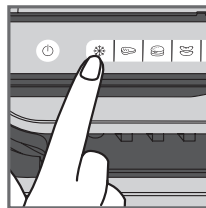
1. Iš prietaiso vidaus ir nuo išorės nuimkite visas pakavimo medžiagas, lipdukus ir kitus priedus. Kartu tiekiami papildomi spalvoti apskriti lipdukai. Ant pirminio spalvoto apkritimo galite priklijuoti pageidaujamos kalbos lipduką.
2. Prieš naudodami pirmą kartą, kruopščiai nuvalykite plokštes naudodami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

Dėmesio. Įsitinkinkite, kad tarp plokštelių nėra maisto.

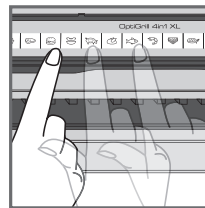
1. KEPTUVO PADĖTIS

A) USING AN AUTOMATIC PROGRAM

12 automatinės programos:
raudona mėsa, mėšainis, dešrelės,
kiauliena, vištiena, žuvis, jūros gėrybės,
sumuštinis, paprika, Baklažanas, Bulvės,
Vegetariškas kepsnys



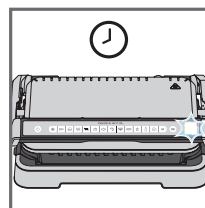
1



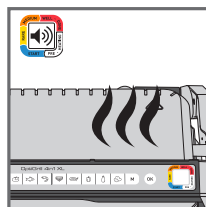
2



3



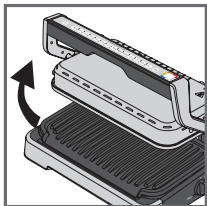
4



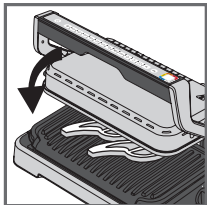
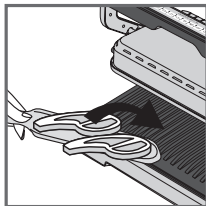
5

1. Jei maistas, kurį norite gaminti, yra užšaldytas, paspauskite atitinkamą mygtuką. Ši funkcija galima tik naudojant automatinės programos, o ne rankiniu režimu.
2. Pagal kepamą maistą pasirinkite atitinkamą kepimo programą.
Patarimas, ypač tinkamas mėšai. Automatinių programų kepimo rezultatai gali skirtis priklausomai nuo kepamo maisto kilmės, supaistymo ir kokybės. Programos buvo parengtos ir išbandytos su geros kokybės maistu.
Taip pat reikia atsižvelgti ir į kepamos mėšos 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 kaitinti. 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 neberinksi 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.

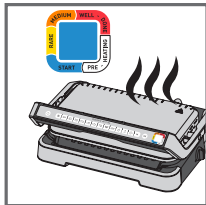
1. KEPTUVO PADĖTIS



6



7



8

6. Atidarykite keptuvą ir padėkite maistą ant kepimo plokštės.

Komentarijai. 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).

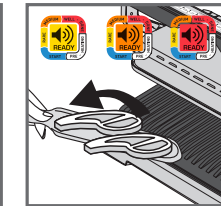
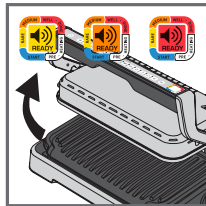
Prietaisas automatiškai pritaikys kepimo ciklą (laiką ir temperatūrą) pagal maisto storį ir kiekį.

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.

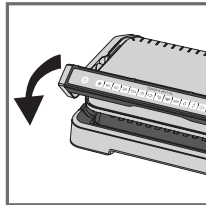
8. Indikatoriaus spalva keisis priklausomai nuo kepimo etapo. Kepant pyptelėjimas praneš jums apie kiekvieną pasibaigusį kepimo etapą. Jei indikatorius šviesa yra geltona ir pasigirsta pyptelėjimas, vadinasi jūsų maistas yra pusžalis, oranžinė ir pyptelėjimas – vidutiniškai iškepęs, o jei raudona ir 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 indikatorius ir išgirsite pyptelėjimą, atidarykite prietaisą ir išimkite maistą.

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

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

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

Šilumos palaikymo funkcija

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

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

Kepant antrąją maisto partiją iš karto

Iškepkite pirmąją maisto dalį:

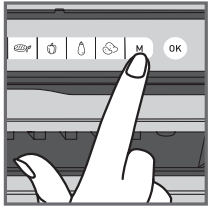
- Įsitikinkite, kad prietaisas uždarytas ir jame nėra maisto likučių.
- Pasirinkite kepimo programą (tai padaryti būtina, net jei programa užbaigė maisto gaminimą), tokią pačią kaip prieš tai kepto maisto.
- Paspauskite mygtuką „OK“, kad prietaisas įkaistų. Įkaitinimo metu spalvinis kepimo lygio indikatorius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

Svarbu.

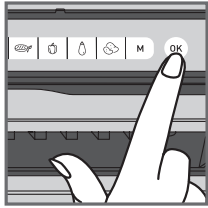
- Pažymėtina, kad įkaitinimas bus reikalingas kiekvienai naujai maisto partijai. Prieš įkaitinimą įsitikinkite, kad prietaisas uždarytas ir jame nėra maisto likučių. Prieš atidarydami keptuvą ir sudėdami į jį maistą palaukite, kol pasibaigs įkaitinimas.
- Jei naujas įkaitinimo ciklas pradedamas vos pasibaigus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

1. KEPTUVO PADĖTIS

B) RANKINIO REŽIMO NAUDOJIMAS



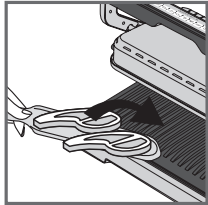
1



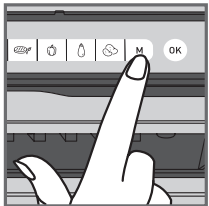
2



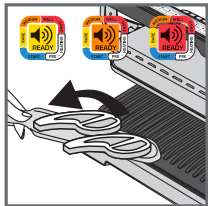
3



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
	265-285°C

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

1. KEPTUVO PADĖTIS

C) KEPIMO VADOVAS

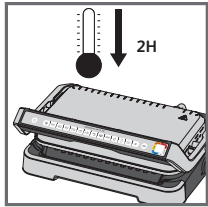
12 AUTOMATINĖS KEPIMO PROGRAMOS

	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
VEGETARIŠKAS KEPSNYS	-	-	-	Kepta
PAPRIKA	-	-	švelniai apkepta	Kepta
BAKLAŽANAS	-	-	-	Kepta
BULVĖS	-	-	-	Kepta

RANKINIS REŽIMAS KEPTUVO PADĖTYJE

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

2. ORKAITĒS PADĒTIS



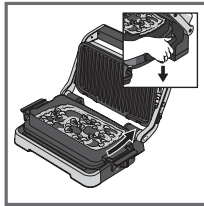
1



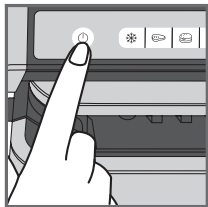
2



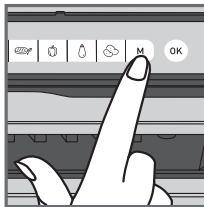
3



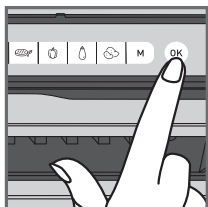
4



5



6







7



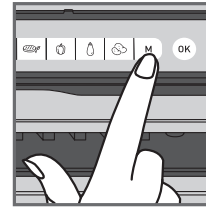
8

1. Jei jūsu „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.

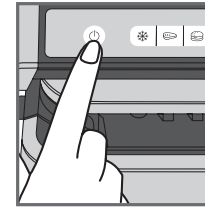
	85-110°C
	150-165°C
	190-205°C
	245-270°C

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

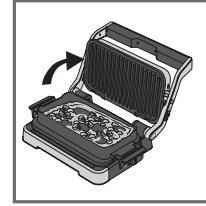
2. ORKAITĒS PADĒTIS



8



9



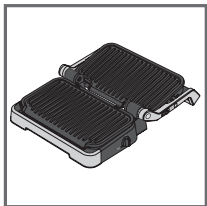
10



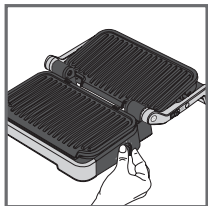
11

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.

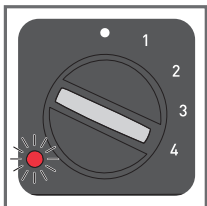
3. KEPSNINĖS PADĖTIS



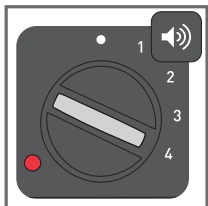
1



2



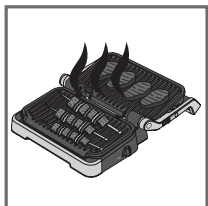
3



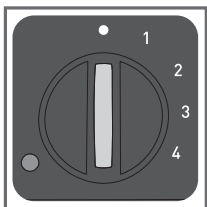
4



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

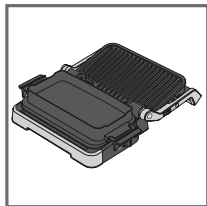
4: 180-220°C

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 •.

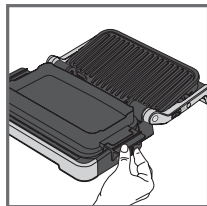
Komentariai.

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

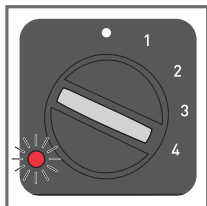
4. VISO PATIEKALO PADĖTIS



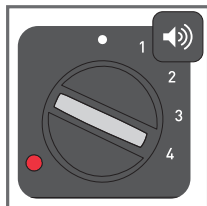
1



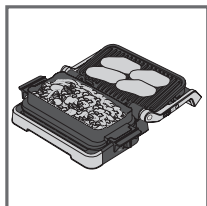
2



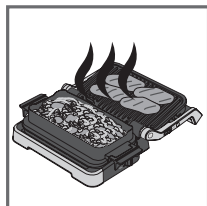
3



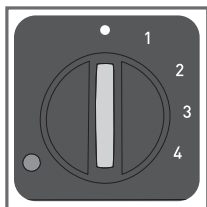
4



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 kepinimo dėklą.
6. Stebėkite maisto ruošimo procesą, o kai bus paruoštas, nuimkite maistą.
7. Išjunkite prietaisą nustatydami termostatą į •.

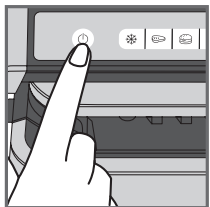
Komentaras.

- Kepimo metu galite pakeisti temperatūrą. Pakeitus ją kepinimo metu, keptuvas pritaikys temperatūrą pagal naują nustatymą.

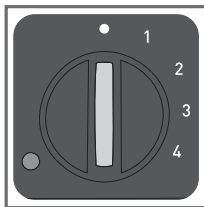
Patarimai.

Jei gamyras 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 iškepus 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.

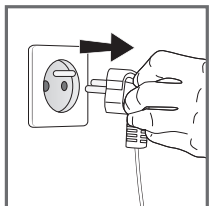
NAUDOJIMO PABAIGA



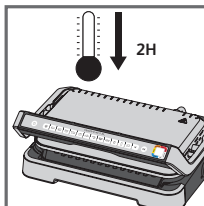
1



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

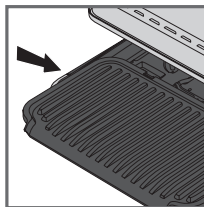


2

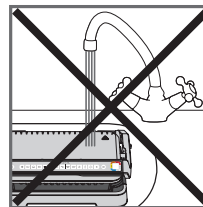


3

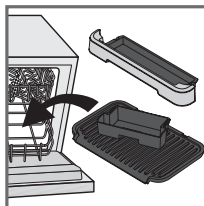
VALYMAS



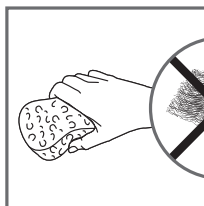
1



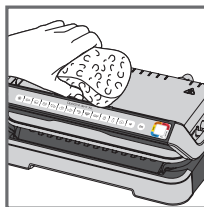
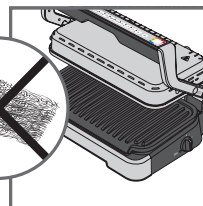
2



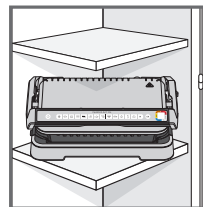
3



4



5



















6

1. Kad nepažeistumėte keptimo paviršių, prieš valydami atrakininkite ir išimkite plokštes, riebalų surinkimo padėklus ir keptimo dėklą. Ištuštinkite riebalų surinkimo padėklus ir nuplaukite švelniai muiluotu vandeniu, tada gerai nusausinkite popieriniu rankšluosčiu.
2. Neįmerkite keptuvo korpuso į vandenį ar kitą skystį.
3. Prietaiso ir jo maitinimo laido negalima dėti į indaplovę. Nuėmus plokštes negalima valyti kaitinimo elementų, taip pat matomų ir pasiekiamų dalių. Jei jos yra itin purvinos, luktelėkite, kol prietaisas visiškai atvės ir nuvalykite jas sausa šluoste.
4. Jei nenorite plauti keptimo plokščių, riebalų surinkimo padėklų ar keptimo 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 šveistikais, 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.

Gedimų šalinimo gidas

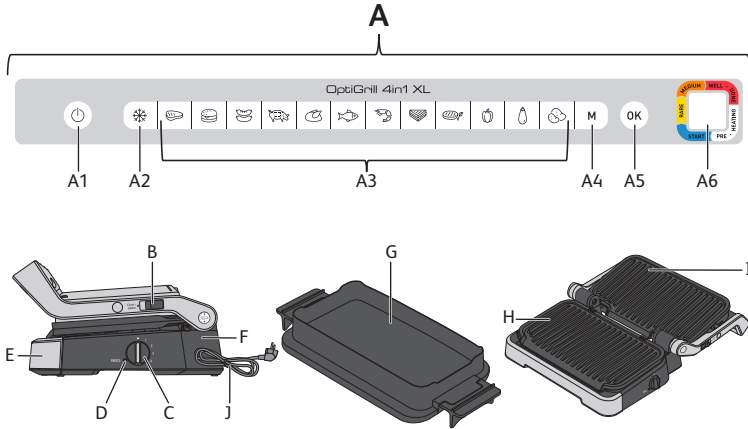
Problema	Priežastis	Sprendimas
<p>Mirksi  mygtukas</p> <p>+  Indikatoriaus švieselė ištisaidega mėlyna</p> <p>+ Mirksi  mygtukas</p>	<ul style="list-style-type: none"> Prietaisas įjungtas arba pradėtas automatinis kepimo ciklas su maistu, kai lėkštės nebuvo iš anksto įkaitintos (automatiškai įjungiamas rankinis režimas). 	<ul style="list-style-type: none"> 2 galimi pasirinkimai: <ul style="list-style-type: none"> Pasirinkite temperatūros nustatymą spausdami mygtuką , o paskui spauskite OK. Leiskite kepti, bet privalote stebėti kepimą (rankiniu režimu). Išjunkite prietaisą, išimkite maistą, tinkamai prietaisą uždarykite, perprogramuokite prietaisą ir palaukite, kol pabaigs įkaisti.
<p>Išankstinio įkaitinimo ar kepimo metu prietaisas nustoja veikęs.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Prietaisas per ilgai buvo atidarytas kepimo metu. Prietaisas per ilgai buvo nenaudojamas po įkaitinimo arba per ilgai veikė šilumos palaikymo funkcija. 	<ul style="list-style-type: none"> 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 padalinio.
<p> Violetinė spalva žybcioja indikatoriaus švieselė</p> <p>+ Mirksi  /  /  /  mygtukas</p> <p>+ Periodinis pypsėjimas</p> <p>Prietaisas nepypsi.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Prietaiso gedimas. Prietaisas laikomas arba naudojamas kambaryje, kuriame per šalta. 	<ul style="list-style-type: none"> Išjunkite ir iš naujo įjunkite prietaisą ir nedelsiant iš naujo pradėkite išankstinio įkaitinimo ciklą. Jei problema nedingsta, susisiekite su savo Klientų aptarnavimo padalinio.
<p> Violetinė spalva žybcioja indikatoriaus švieselė</p> <p>+ Mirksi  mygtukas</p> <p>+ Nuolatinis pypsėjimas</p>	<ul style="list-style-type: none"> Prietaiso gedimas. 	<ul style="list-style-type: none"> Ištraukite prietaiso kištuką iš lizdo ir susisiekite su klientų aptarnavimo padalinio.
<p>Iš anksto įkaitinau prietaisą, įdėjau maistą ir uždariau prietaisą,  bet indikatoriaus švieselė dega baltas spalva, o kepimas neprasideda.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Į prietaisą įdėto maisto storis didesnis nei 4 cm. Keptuvas nebuvo visiškai atidarytas kai buvo dedamas maistas. Prietaisas neaptinka įdėto maisto Maisto kiekis nėra pakankamas, mirksi mygtukas „OK“. 	<ul style="list-style-type: none"> Maistas neturėtų būti storesnis nei 4 cm. Visiškai atidarykite keptuvą ir vėl jį uždarykite. Patvir tinkite kepimo aktyvavimą spausdami mygtuką .
<p>Prietaisas įjungs rankinį režimą.</p> <p>+  Indikatoriaus švieselė žybcioja raudonai.</p> <p>+ užsifiksuoja mygtukas  temperatūros valdymas ir  švieselė.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Išankstinio įkaitinimo laikas buvo pertrauktas. 	<ul style="list-style-type: none"> 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

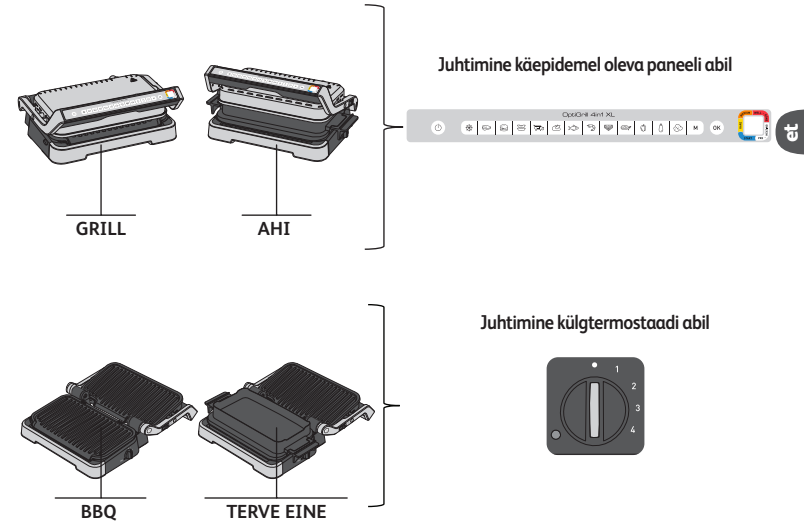
- Toote kirjeldus 58
- Asendid ja liidesed 59
- Asendi muutmine 60
- Küpsetustaseme indikaator 61
- Enne esimest kasutamist 62
- 1. Grillimisasend 63
 - a) Automaatprogrammi kasutamine 63
 - b) Käsirežiimi kasutamine 66
 - c) Küpsetamisjuhised 77
- 2. Ahjuasend 88
- 3. BBQ-asend 70
- 4. Terve eine asend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

TOOTE KIRJELDUS

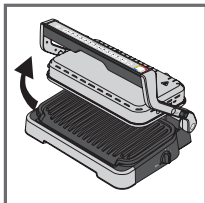
- A. Juhtpaneel
- A1. Toitenupp
- A2. Külmutatud toidu funktsioon
- A3. Automaatsed küpsetusprogrammid
- A4. Nelja temperatuuriga käsirežiim
- A5. Valiku kinnitamine ja eelsoojenduse alustamine
- A6. Küpsetustaseme indikaator
- B. Vabastushoob BBQ- ja terve eine asendi jaoks
- C. Külgtermostaat BBQ-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



ASENDID JA LIIDESD



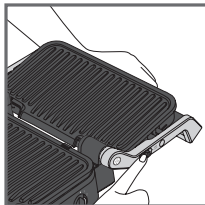
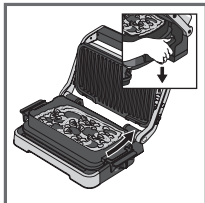
ASENDI MUUTMINE



Ahjuasendi valimine.

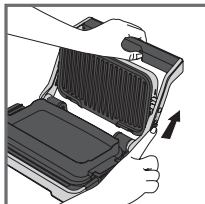
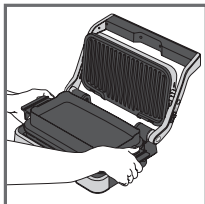
Avage grill, eemaldage alumine grilliplaat ja asendage see küpsetusalusega.

Ettevaatus! Küpsetusalus asetatakse grillile ilma, et see kohale lukustuks.



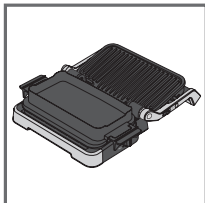
BBQ-asendi valimine.

Grilli avamisel hoidke hooba üleväl 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.



Ettevaatus! Enne grilli 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

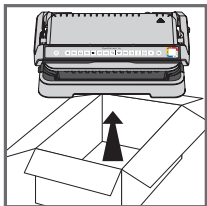
Tase „keskmiselt küpsetatud“ on saavutatud

Tase „läbiküpsetatud“ on pooleli

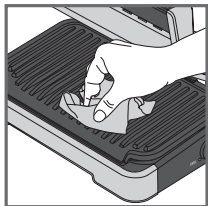
Tase „läbiküpsetatud“ on saavutatud

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

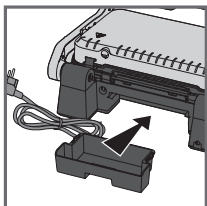
ENNE ESIMEST KASUTAMIST



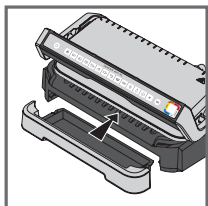
1



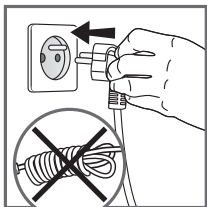
2



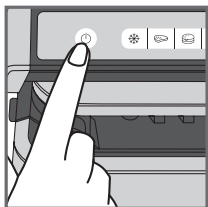
3



5



4

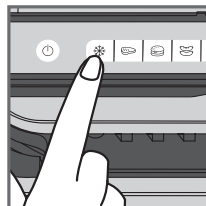


1. Eemaldage seadme seest ja ümbert kogu pakkematerjal, kleebsid ja lisatarvikud. Komplektis on lisavärvides ümarad kleebsid. Saate oma soovitud keele kleepida algset värvi rõnga peale.
2. Enne esimest kasutuskorda puhastage plaadid hoolikalt sooja vee ja vähesse nõudepesuvahendiga, loputage ja kuivatage 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.

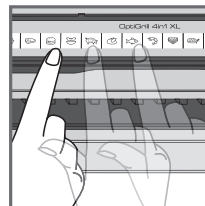
1. GRILLIMISASEND

A) AUTOMAATPROGRAMMI KASUTAMINE

12 automaatprogrammi:
punane liha, burger, vorst, sealih, kana, kala
mereannid, võileib, paprika, Kartul, Baklažaan,
Taimeburger



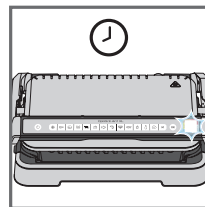
1



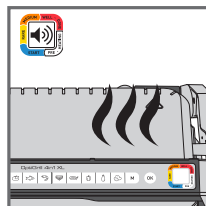
2



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 küpsetustelemused 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 indikaatorituli vilgub valgelt.

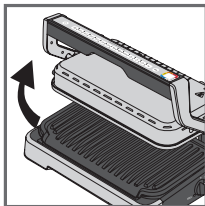
NB! Kui olete valinud vale programmi, lülitage seade välja ja korrake toiminguid.

4. Oodake, kuni eelsoojendus on lõpule jõudnud.

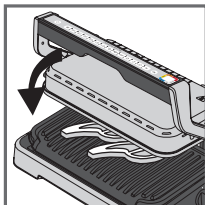
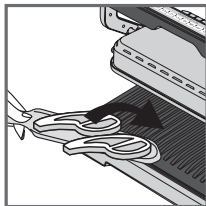
5. Kui taseme indikaatoritule valgelt vilkumine lõpeb ja grill annab helisignaali, on eelsoojendamine lõpule jõudnud ning grill on küpsetamiseks valmis.

Märkused. Kui seade jääb pärast eelsoojenduse lõppu suletuk, siis lülitab ohutussüsteem seadme mõne aja pärast välja.

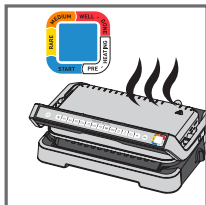
1. GRILLIMISASEND



6



7



8

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

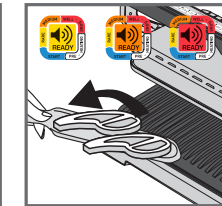
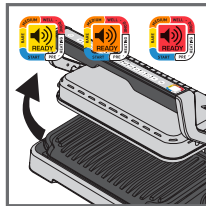
7. Küpsetusüksli alustamiseks sulgege seade. Küpsetustaseme indikaatorituli muutub siniseks, mis näitab et küpsetamine on pooleli (parimate tulemuste saamiseks ärge avage grilli ega liigutage toitu küpsetusprotsessi ajal). Seade reguleerib küpsetusüksli (aega ja temperatuuri) automaatselt vastavalt toidu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

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

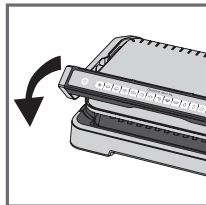
8. Indikaatorituli muudab värvi vastavalt küpsetustasemele. Kui küpsetamine on pooleli, hoiatab helisignaal teid iga kord, kui küpsetustase on saavutatud. Kui indikaatorituli on helisignaali ajal kollane, on toit väheküpsetatud, kui tuli on helisignaali ajal oranž, siis on toit keskmiselt küpsetatud,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

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

1. GRILLIMISASEND



9



10

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

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

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

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

Soojana hoidmise funktsioon

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

Kui soovite küpsetada kohe teist portsu.

Kui esimese toiduportsu küpsetamine on lõpule jõudnud.

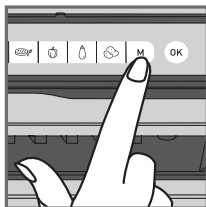
- Veenduge, et seade on suletud ja selles pole toitu.
- Valige sama küpsetusprogramm (see etapp on vajalik isegi siis, kui programm on küpsetamise lõpetanud), mida kasutasite äsja valmistatud toidu jaoks.
- Eelsoojenduse alustamiseks vajutage nuppu „**OK**“. Eelsoojenduse ajal vilgub väriline taseme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

Oluline!

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

1. GRILLIMISASEND

B) KÄSIREŽIIMI KASUTAMINE



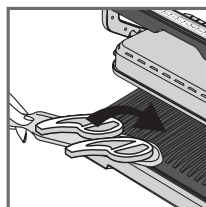
1



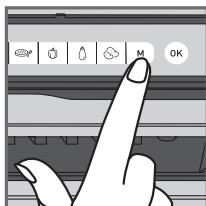
2



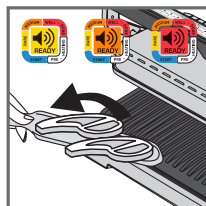
3



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
	265-285°C

2. Vajutage eelsoojenduse alustamiseks nuppu OK. Küpsetustaseme indikaatorituli 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

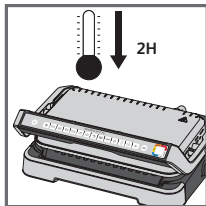
12 AUTOMAATSET KÜPSETUSPROGRAMMI

	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
TAIMEBURGER	-	-	-	Grillitud
PAPRIKA	-	-	Kergelt grillitud	Grillitud
BAKLAŽAAN	-	-	-	Grillitud
KARTUL	-	-	-	Grillitud

KÄSIREŽIIM GRILLIMISASENDIS

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

2. AHJUASEND



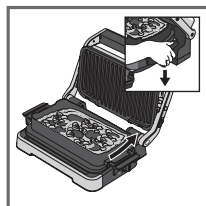
1



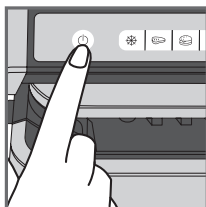
2



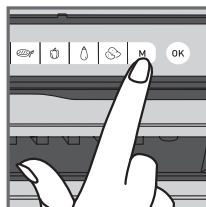
3



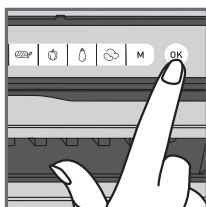
4



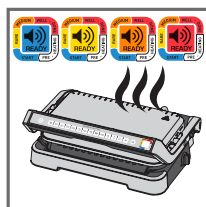
5



6



7



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 grilliplaat ja asendage see küpsetusalusega.

ETTEVAATUST! Kontrollige, et ülernised grilliplaadid oleksid seadmele õigesti paigaldatud.

4. Sulgege grill ja vajutage toitenuppu.

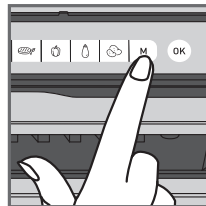
5. Valige käsirežiim ja küpsetustemperatuur, klõpsates mitu korda valikut M, kuni värv vastab teie soovitud temperatuurile.

	95-120°C
	165-190°C
	210-235°C
	245-270°C

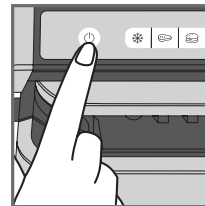
6. Alustage küpsetamist, vajutades nuppu OK.

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.

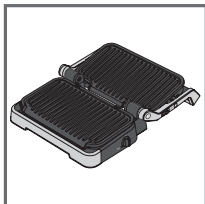
9. Jälgige toidu küpsemist. Kui arvate, et toit on saavutanud soovitud küpsusastme, lõpetage küpsetamine, vajutades toitenuppu. Kõik nupud lülitatakse välja, grill lõpetab kuumutamise/küpsetamise.

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.

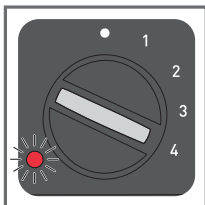
3. BBQ-ASEND



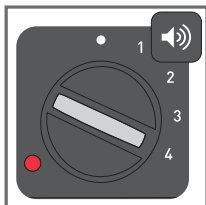
1



2



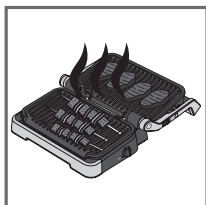
3



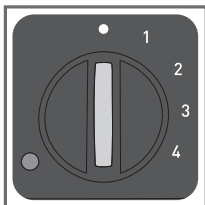
4



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: 170-200°C

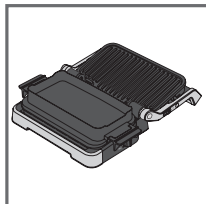
4: 185-225°C

3. Külmine indikaator tuli vilgub eelsoojenduse ajal punaselt.
4. Kui indikaator tuli 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 •.

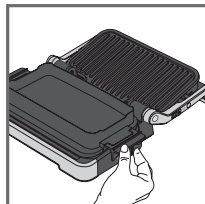
Märkused.

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

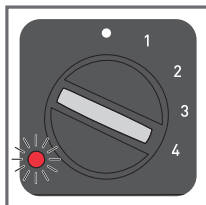
4. TERVE EINE ASEND



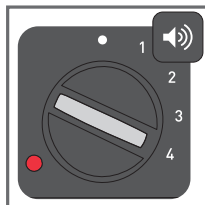
1



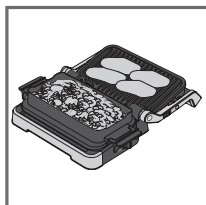
2



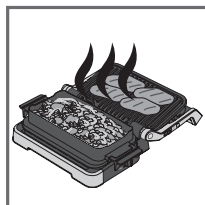
3



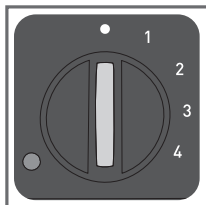
4



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: 170-200°C

4: 185-225°C

3. Külmine indikaator tuli vilgub eelsoojenduse ajal punaselt.
4. Kui indikaator tuli 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 •.

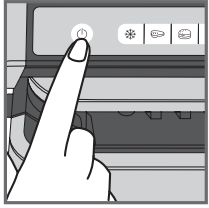
Märkused.

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

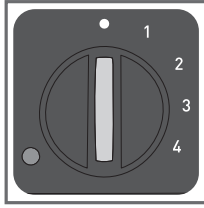
Nõuanded.

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 grilliplaat on eelsoojenenud, asetage toit selle peale.

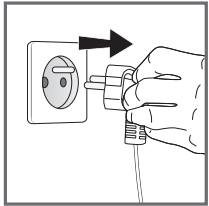
KASUTAMISE LÕPETAMINE



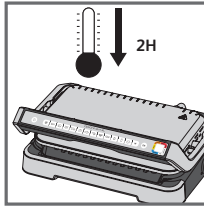
1



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.

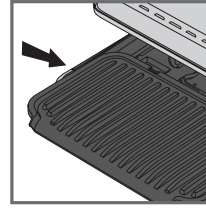


2

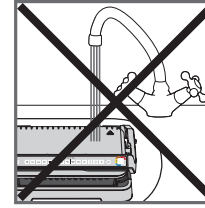


3

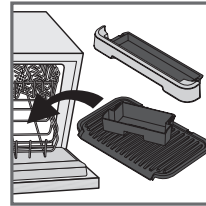
PUHASTAMINE



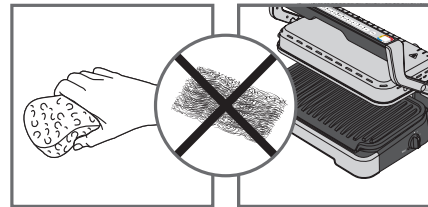
1



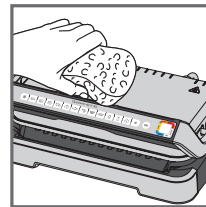
2



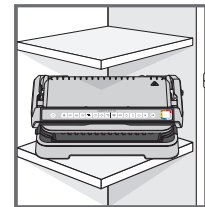
3



4



5













6

1. Enne puhastamist avage lukustusest ja eemaldage plaadid, tilkumisalused ja küpsetusalus, et vältida küpsetuspinnal kahjustamist. Kallake tilkumisaluse tühjaks ja peske seda sooja seebiveega, seejärel kuivatage see paberrätikuga.
2. Ärge kunagi pange seadme korpus 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 küpsetusplaat, 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 mitmetallist puhastusvahendeid.
5. Grilli katte puhastamiseks pühkige seda sooja niiske svammiga ja kuivatage pehme kuiva lapiga.
6. Veenduge alati enne hoiustamist, et grill on puhas ja kuiv.

Mis tahes remonditööd peab tegema heakskiidetud hooldusesindaja.

Tõrkeotsingujuhend

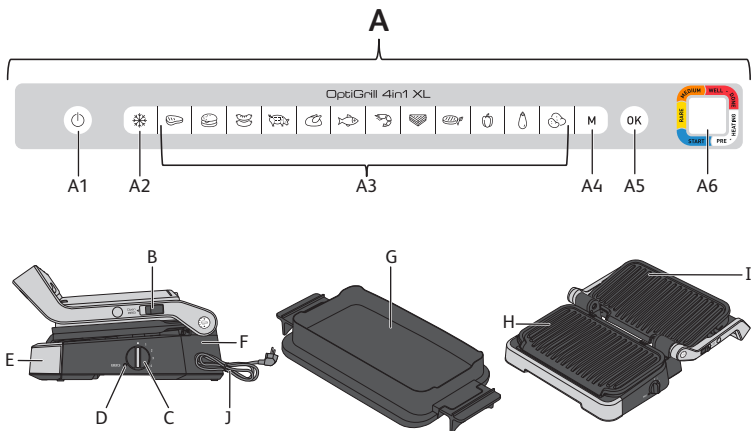
Probleem	Põhjus	Lahendus
<p>Nupp M vilgub</p> <p>+  mürgutuli põleb sinine</p> <p>+ Nupp OK vilgub</p>	<ul style="list-style-type: none"> Seadme sisselülitamine või automaatse küpsetusüksli alustamine toiduga ilma plaate eelkuumutamata (käsirežiim lülitati automaatselt sisse) 	<ul style="list-style-type: none"> 2 võimalust: <ul style="list-style-type: none"> Valige nupp 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 eelkuumus on lõppenud.
küpsetusüksli ajal.	<ul style="list-style-type: none"> Seadet on küpsetamise ajal liiga kaua lahti hoitud. Seade on pärast eelsoojendust või toidu soojashoidmist liiga kaua ootel seisnud. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.
<p> Mürgutuli vilgub lillaks</p> <p>+ Nupp  /  /  /  vilgub</p> <p>+ katkendlik helisignaali</p> <p>Seade ei anna helisignaali.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Seadme rike. Seadet on hoitud või kasutatakse liiga külmas ruumis. 	<ul style="list-style-type: none"> Ühendage seade vooluvõrgust lahti ja uuesti vooluvõrku ning alustage kohe eelkuumutustsüklit. Kui tõrge jääb alles, võtke ühendust klienditeenindusega.
<p> Mürgutuli vilgub lillaks</p> <p>+ Nupp  vilgub</p> <p>+ pidev helisignaali</p>	<ul style="list-style-type: none"> Seadme rike. 	<ul style="list-style-type: none"> Ühendage seade vooluvõrgust lahti ja võtke ühendust klienditeenindusega.
<p>Pärast eelkuumutust panite toidu seadmesse ja sulgesite selle,  kuid mürgutuli jääb valge ja küpsetamine ei alga.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Seadmes oleva toidu paksus on üle 4 cm. Grilli ei avatud toidu sissepanemisel täielikult. Seade ei tuvasta sees toitu. Toidu kogus on liiga väike, OK vilgub. 	<ul style="list-style-type: none"> Toidu paksus ei tohi ületada 4 cm. Avage grill täielikult ja sulgege see uuesti. Kinnitage küpsetamise sisselülitamine, vajutades nupp OK.
<p>lülitab sisse käsirežiimi</p> <p>+  mürgutuli vilgub punaselt.</p> <p>+ temperatuurinupp M ja nupu OK valgustus põlevad</p>	<ul style="list-style-type: none"> Eelkuumusprotsess katkestati. 	<ul style="list-style-type: none"> Jälgige aeg-ajalt küpsemist (käsirežiimis kasutamise korral). Või Seisake grill, eemaldage toit, sulgege grill, valige uus küpsetusprogramm, mida soovite kasutada, ja oodake, kuni eelkuumutustsüklil on lõppenud.

SATURA RĀDĪTĀJS

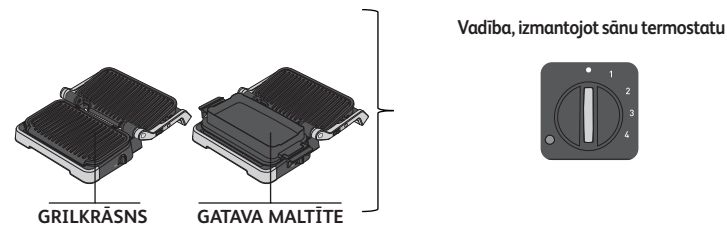
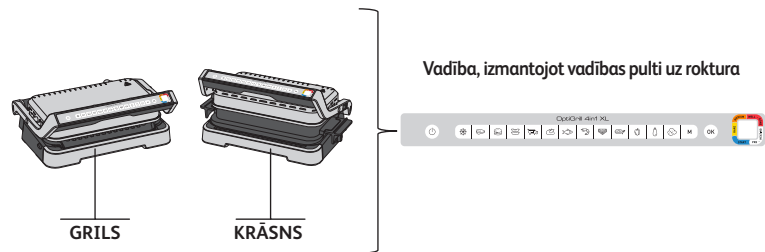
- Produkta apraksts 76
- Pozīcijas un interfeisi 77
- Pozīcijas maiņa 78
- Gatavības līmeņa indikators 79
- Pirms pirmās lietošanas reizes 80
- 1. Grila pozīcija 81
 - a) Automātiskās programmas izmantošana 81
 - b) Manuālā režīma izmantošana 84
 - c) Gatavošanas instrukcija 85
- 2. Krāsns pozīcija 86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

PRODUKTA APRAKSTS

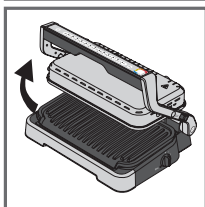
- A. Vadības panelis
- A1. Ieslēgšanas/izslēgšanas poga
- A2. Sasaldētas pārtikas funkcija
- A3. Automātiskās gatavošanas programmas
- A4. Manuālais režīms ar 4 temperatūrām
- A5. Izvēles apstiprināšana un priekšsildīšanas sākšana
- A6. Gatavības līmeņa indikators
- B. Atbrīvošanas fiksators grilkrāsns 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



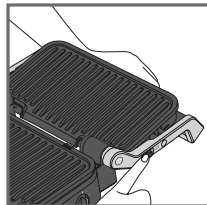
POZĪCIJAS MAIŅA



Nomaīņa uz krāsns pozīciju:

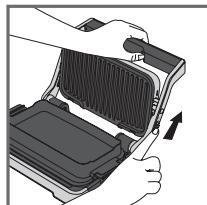
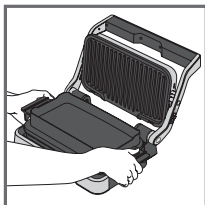
atveriet grilu, izņemiet apakšējo grila paplāti un tās vietā ievietojiet cepšanas paplāti.

Uzmanību! Cepšanas paplāte ir novietota uz grila, bet nav nofiksēta vietā.



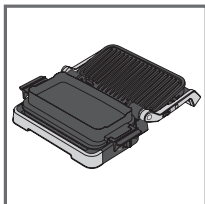
Nomaīņa uz grilkrāsns pozīciju:

atverot grilu, turiet fiksatoru uz augšu un virziet rokturi par 180° atvērta grilkrāsns pozīcijā.



Nomaīņa 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 brīdīnot 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



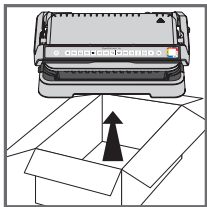
Līmenis "labi izcepts" procesā



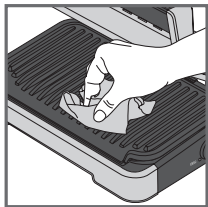
Līmenis "labi izcepts" sasniegts

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

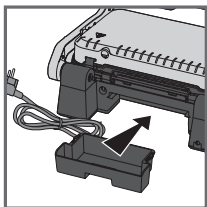
PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



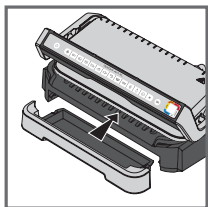
1



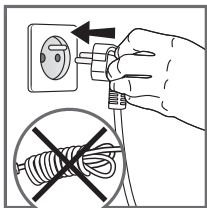
2



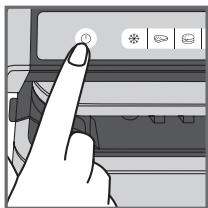
3



4



5

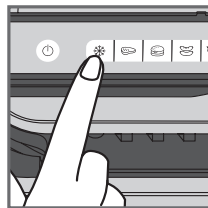


1. Noņemiet visus iepakojuma materiālus, uzlīmes un piederumus no ierīces iekšpuses un ārpusē. Komplektācijā ir iekļautas papildu uzlīmes ar krāsu apli. Varat uzlīmēt apli ar vēlamu valodu uz oriģinālā krāsu apla.
2. Pirms pirmās lietošanas reizes rūpīgi nomazgājiet paplātes ar siltu ūdeni un nelielu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

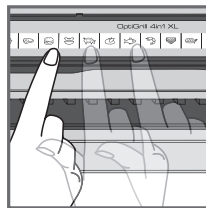
1. GRILA POZĪCIJA

A) AUTOMĀTISKĀS PROGRAMMAS IZMANTOŠANA

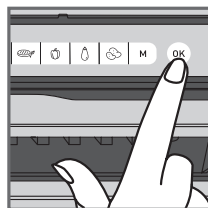
12 automātiskās programmas:
sarkanā gaļa, burgeru gaļa, desa, cūkgaļa,
vistas gaļa, zivs, jūras veltes, sviestmaize,
paprika, Kartupeļi, Baklažāni, Veģetārs steiks



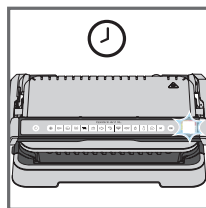
1



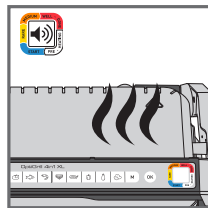
2



3



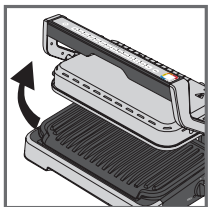
4



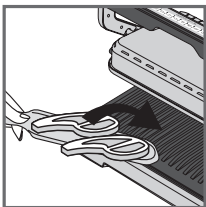
5

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.

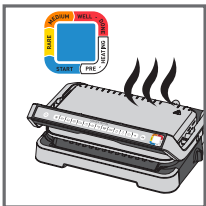
1. GRILA POZĪCIJA



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).

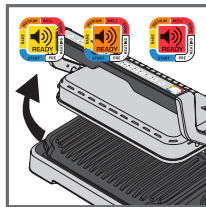
Ierīce automātiski pielāgo gatavošanas ciklu (laiku un temperatūru) atbilstoši produktu biežumam un daudzumam.

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.

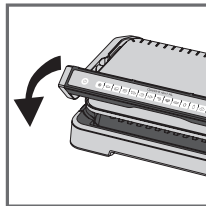
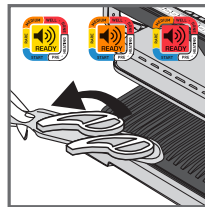
8. Indikatora gaismas maina krāsu atbilstoši gatavības līmenim. Kamēr notiek gatavošanas process, par katru sasniegto gatavības līmeni brīdina skaņas signāls. Kad indikatora gaismas ir dzeltena un atskan signāls, produkts ir jēls, oranža gaismas ar signālu norāda uz pusjēlu produktu, bet sarkana gaismas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

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

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 programma izvēles režīms.

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

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.

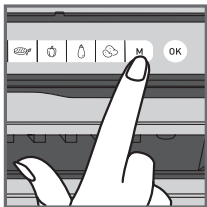
- Pārlecinieties, vai ierīce ir aizvērta un tajā nav palicis ēdiens.
- Atlasiet gatavošanas programmu (ši darbība ir jāveic, pat ja programma paliek tā pati).
- Nospiediet pogu "OK" (Labi), lai sāktu priekšsildīšanu. Priekšsildīšanas laikā gatavības līmeņa indikators mirgo baltā krāsā.
- Kad priekšsildīšana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

Svarīgi!

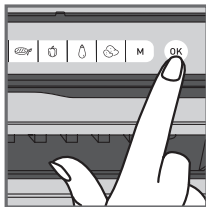
- Nemiet vērā, ka priekšsildīšana ir nepieciešama katrai jaunai porcijai. Pirms priekšsildīšanas pārlecinieties, vai ierīce ir aizvērta un tajā nav palicis ēdiens. Pagaidiet, līdz priekšsildīšana ir beigusies, pēc tam atveriet grilu un ievietojiet tajā produktus.
- Ja jaunais priekšsildīšanas cikls tiek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

1. GRILA POZĪCIJA

B) MANUĀLĀ REŽĪMA IZMANTOŠANA



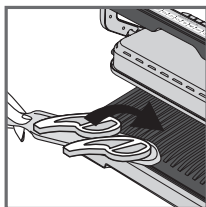
1



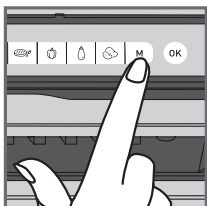
2



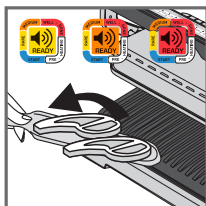
3



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
	265-285°C

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

1. GRILA POZĪCIJA

C) GATAVOŠANAS INSTRUKCIJA

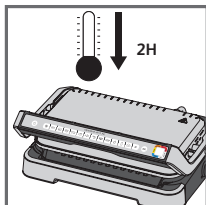
12 AUTOMĀTISKĀS GATAVOŠANAS PROGRAMMAS

	GATAVĪBAS LĪMEŅA INDIKATORS			
LIELLOPA GAĻA	loti 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
VEĢETĀRS STEIKS	-	-	-	grilēta
PAPIKA	-	-	viegli grilēta	grilēta
BAKLAŽĀNI	-	-	-	grilēta
KARTUPEĻI	-	-	-	grilēta

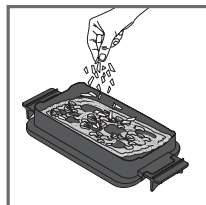
MANUĀLAIS REŽĪMS GRILA POZĪCIJĀ

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

2. KRĀSNS POZĪCIJA



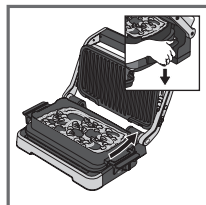
1



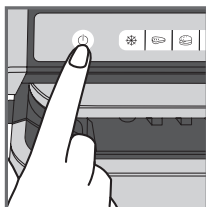
2



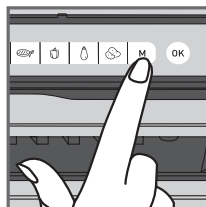
3



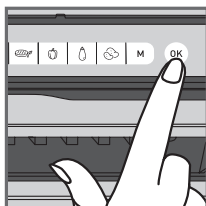
4



5



6







7



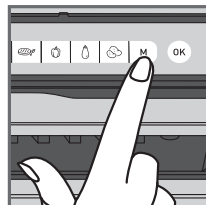
8

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:

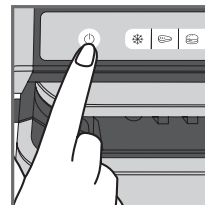
	95-120°C
	165-190°C
	210-235°C
	245-270°C

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



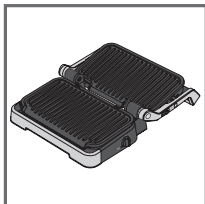
10



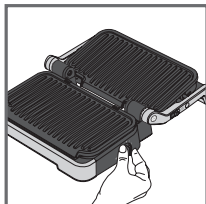
11

8. Gatavošanas laikā temperatūru var regulēt.
9. Vērojiet gatavošanas procesu. Kad uzskatāt, ka ir sasniegta vēlamā 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.

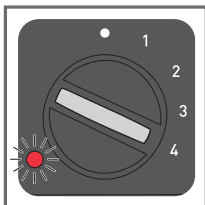
3. GRILKRĀSNS POZĪCIJA



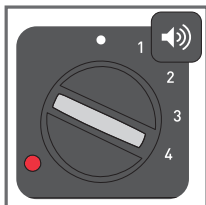
1



2



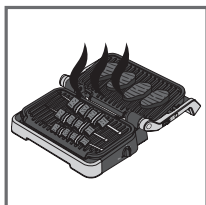
3



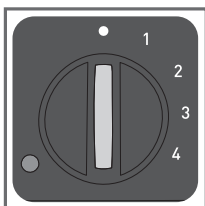
4



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 paplātnēm:

• termostats izslēgts

1: 80-100°C

2: 130-160°C

3: 170-200°C

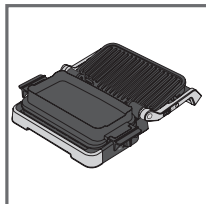
4: 185-225°C

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 ●.

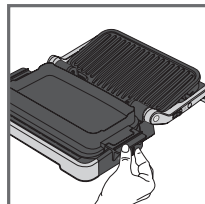
Piezīme.

- 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.

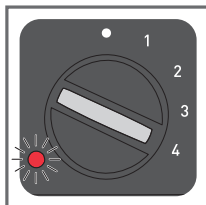
4. GATAVAS MALTĪTES POZĪCIJA



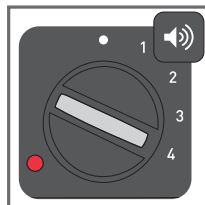
1



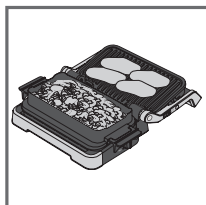
2



3



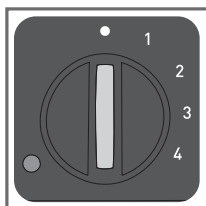
4



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 paplātnēs.

• termostats izslēgts

1: 80-100°C

2: 130-160°C

3: 170-200°C

4: 185-225°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 paplāti.
6. Vērojiet gatavošanas procesu un noņemiet produktus, kad tie ir gatavi.
7. Izslēdziet ierīci, iestatot termostatu uz ●.

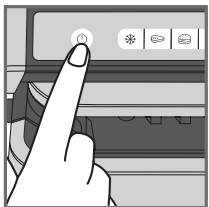
Piezīme.

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

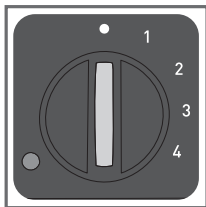
Padomi.

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.

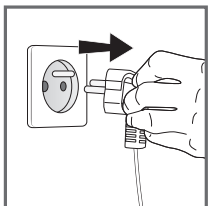
LIETOŠANAS BEIGAS



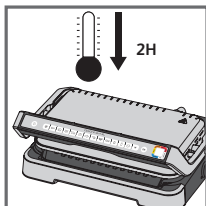
1



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 nejausiem apdegumiem, pirms tīrīšanas ļaujiet grilam pilnībā atdzist.

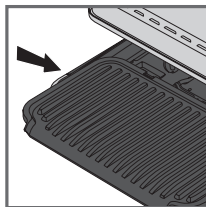


2

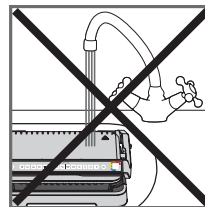


3

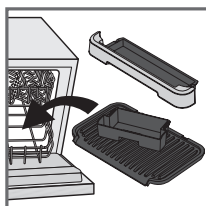
TĪRĪŠANA



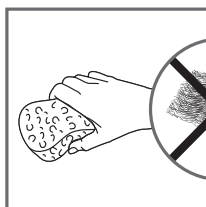
1



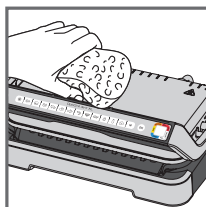
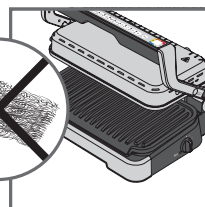
2



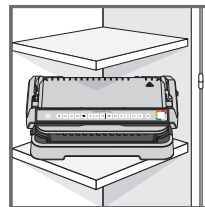
3



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 ziepūdenī, 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 berzamos sūkļus, stieplu sūkļus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus; izmantojiet tikai neilona vai nemetāliskus tīrīšanas līdzekļus.
5. Lai notīrītu grila vāku, noslaukiet to ar siltā ūdenī samitrinātu sūkli un nosusiniet ar mīkstu, sausu drānu.
6. Pirms novietošanas glabāšanā pārlicinieties, vai grils ir tīrs un sauss.

Jebkādu remontu drīkst veikt tikai pilnvarots servisa pārstāvis.

Problēmu novēršanas instrukcijas

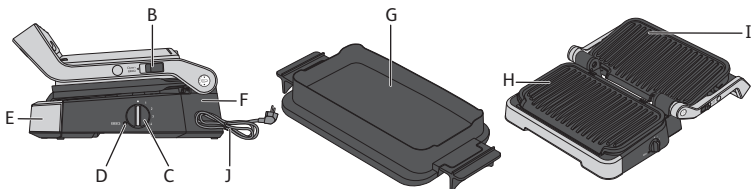
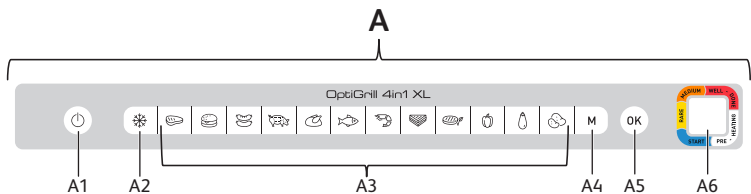
Problēma	Iemesls	Risinājums
<p>Poga  mirgo</p> <p>+  Indikatora gaisma pastāvīgi deg zils krāsā</p> <p>+ Poga  mirgo</p>	<ul style="list-style-type: none"> Ierīces ieslēgšana vai automātiskā gatavošanas cikla aktivizēšana ar ēdienu, bet bez šķīvu priekšsildīšanas (manuālais režīms tiek automātiski aktivizēts). 	<ul style="list-style-type: none"> Pastāv divas iespējas: <ul style="list-style-type: none"> Iestatiet temperatūru, nospiežot pogu  un pēc tam nospiežot pogu OK (Labi). Ļaujiet ēdienam gatavoties, taču ēdiena gatavošanas process ir jāuzrauga (manuālais režīms). Apturiet ierīces darbību, izņemiet ēdienu, rūpīgi aizveriet ierīci, atiestatiet programmu un nogaidiet, līdz ierīce pabeidz priekšsildīšanu.
<p>Ierīce aptur darbību priekšsildīšanas vai gatavošanas cikla laikā.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Ēdiena gatavošanas laikā ierīce pārāk ilgi ir bijusi atvērta. Ierīces dīkstāve pēc priekšsildīšanas vai uzsildīšanas ir bijusi pārāk ilga. 	<ul style="list-style-type: none"> Atvienojiet ierīci no kontaktrozētes 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.
<p> Indikatora gaisma mirgo violets krāsā</p> <p>+ Poga  /  /  /  mirgo</p> <p>+ Pārtraukts signāls</p>	<ul style="list-style-type: none"> Ierīces darbības kļūme. Ierīce tiek glabāta vai lietota telpā ar pārāk zemu temperatūru. 	<ul style="list-style-type: none"> Atvienojiet un atkārtoti pievienojiet ierīci un nekavējoties atsāciet priekšsildīšanas ciklu. Ja problēma saglabājas, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
<p>Ierīces signāls nedarbojas.</p>		
<p> Indikatora gaisma mirgo violets krāsā</p> <p>+ Poga  mirgo</p> <p>+ Pastāvīgs signāls</p>	<ul style="list-style-type: none"> Ierīces darbības kļūme 	<ul style="list-style-type: none"> Atvienojiet ierīci un sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
<p>Pēc priekšsildīšanas pabeigšanas es ievietoju grilā ēdienu,  aizvēru grila vāku, taču indikators joprojām deg balts krāsā, un ēdiena gatavošana netiek uzsākta.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Ierīcē ievietoto pārtikas produktu biežums pārsniedz 4 cm. Grils nebija pilnībā atvērts, kad tajā tika ievietots ēdiens. Ierīce nespēj noteikt ēdienu, kas tajā ir ievietots. Ēdiena daudzums nav pietiekams, mirgo poga “OK” (Labi). 	<ul style="list-style-type: none"> Pārtikas produktu biežums nedrīkst pārsniegt 4 cm. Pilnībā atveriet un aizveriet grilu. Apstipriniet gatavošanas uzsākšanu, nospiežot pogu .
<p>Ierīce aktivizēs manuālo režīmu.</p> <p>+  Gaismas indikators mirgo sarkanā krāsā.</p> <p>+ poga  temperatūras kontrolei un  indikators tiek fiksēti</p>	<ul style="list-style-type: none"> Priekšsildīšanas laiks bija pārāk īss. 	<ul style="list-style-type: none"> 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

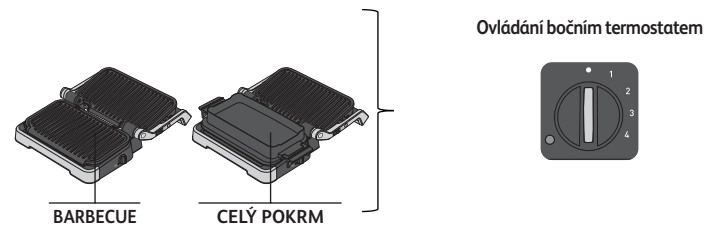
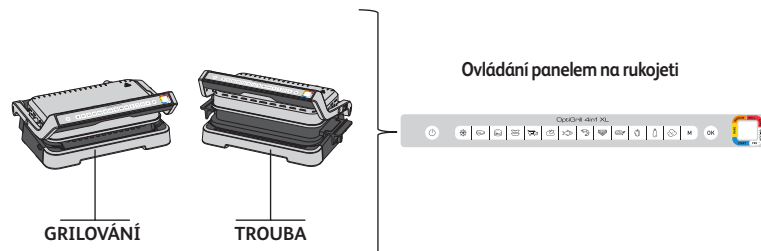
- Popis výrobku 94
- Polohy a rozhraní 95
- Změna polohy 96
- Ukazatel úrovně přípravy 97
- Před prvním použitím 98
- 1. Poloha pro grilování 99
 - a) Použití automatického programu 99
 - b) Použití manuálního režimu 102
 - c) Průvodce vařením 103
- 2. Poloha pro pečení v troubě 104
- 3. Poloha pro barbecue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

POPIS VÝROBKU

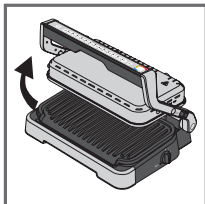
- A. Ovládací panel
- A1. Tlačítko Zap./Vyp.
- A2. Funkce rozmrazování
- A3. Automatické programy přípravy
- A4. Manuální režim se 4 teplotami
- A5. Potvrďte volbu a spusťte předehřívání
- A6. Ukazatel úrovně přípravy
- B. Západa pro barbecue a přípravu celých pokrmů
- C. Boční termostat pro barbecue 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



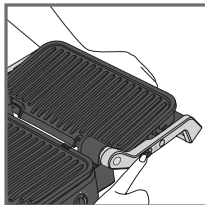
ZMĚNA POLOHY



Změna do polohy pro pečení v troubě:

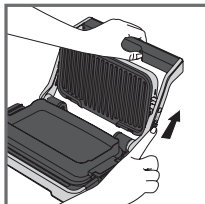
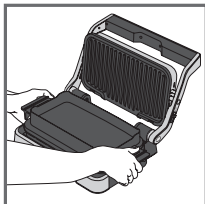
Otevřete gril, vyjměte spodní grilovací desku a nahraďte ji plechem na pečení.

Upozornění: Plech na pečení se po umístění na gril nezajišťuje na místě.



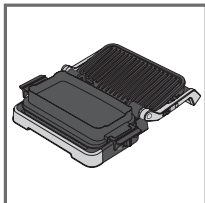
Změna do polohy pro barbecue:

Při otvírání 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“



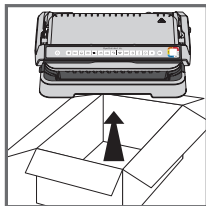
Probíhá úroveň „dokonale propečené“



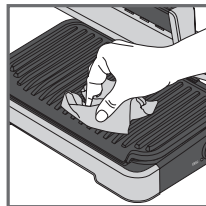
Byla dosažena úroveň „dokonale propečené“

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.

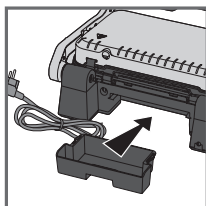
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



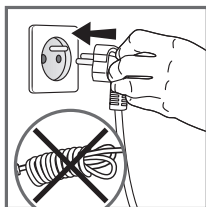
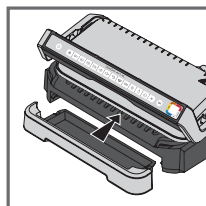
1



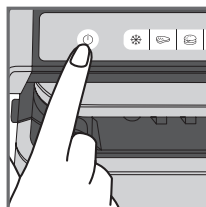
2



3



4



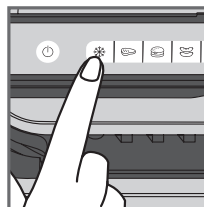
5

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 vyjimatelné 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.

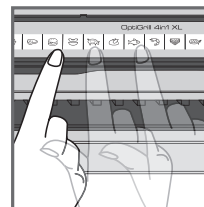
1. POLOHA PRO GRILOVÁNÍ

A) POUŽITÍ AUTOMATICKÉHO PROGRAMU

12 automatických programů:
červené maso, burger, párek, vepřové,
kuřeč, ryby, mořské plody, sendvič, paprika,
Brambory, Lilek, Vegetariánský steak



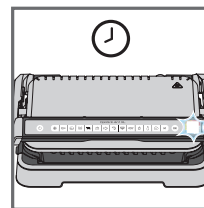
1



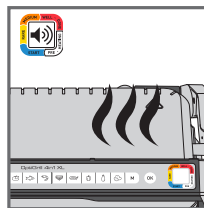
2



3



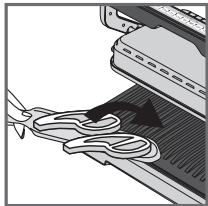
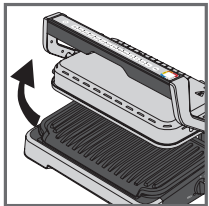
4



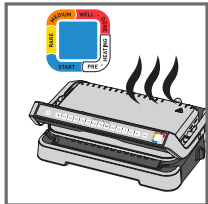
5

1. Pokud chcete připravit zmrazené potraviny, stiskněte příslušné tlačítko. Tato funkce je k dispozici pouze při použití automatických programů, nikoli v manuálním režimu.
2. Vyberte příslušný program přípravy podle typu pokrmu, které chcete připravit.
Tip, zejména pro maso: Výsledky přípravy s pomocí automatických programů se mohou lišit v závislosti na původu, druhu krájení a kvalitě připravované potraviny, přičemž programy byly nastaveny a testovány pro kvalitní potraviny. Podobně je třeba brát v úvahu tloušťku masa během přípravy. Neměli byste připravovat potraviny o tloušťce větší než 4 cm.
Pokud si nejste jisti, jaký program přípravy použít, přečtěte si průvodce vařením na straně 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.

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.

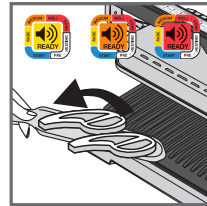
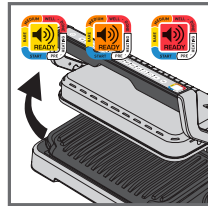
7. Zavřete spotřebič a spusťte cyklus přípravy pokrmu. Ukazatel úrovně přípravy změní barvu na modrou, což znamená, že probíhá příprava pokrmu (pro dosažení nejlepších výsledků během přípravy spotřebič neotevírejte ani nehýbejte potravinami). Spotřebič automaticky upravuje cyklus přípravy pokrmu (čas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

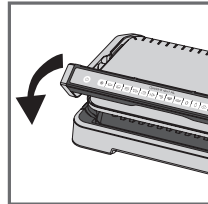
8. Ukazatel mění barvu podle úrovně přípravy. Během přípravy vás spotřebič při dosažení jednotlivých úrovní přípravy upozorní zvukovým signálem. Žlutý ukazatel se zvukovým signálem označuje „krvavý“ pokrm, oranžový ukazatel se zvukovým signálem označuje „středně propečený“ pokrm a červený ukazatel se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

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.

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:

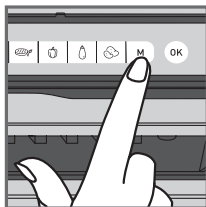
- Ujistěte se, že je spotřebič zavřený a že uvnitř nezůstal žádný pokrm.
- Vyberte stejný program přípravy (tento krok je nutný i v případě, že se program přípravy dokončil), jako u pokrmu, které jste právě připravili.
- Stisknutím tlačítka „**OK**“ spusťte předehřívání. Během předehřívání bude barevný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

Důležité:

- Upozorňujeme, že pro každou novou porci je nutné předehřívání. Před předehříváním se ujistěte, že je spotřebič zavřený a že uvnitř 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



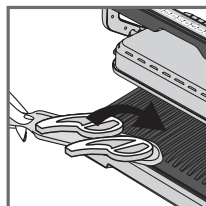
1



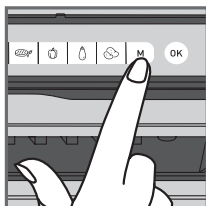
2



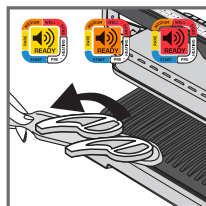
3



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
	265-285°C

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
















1. POLOHA PRO GRILOVÁNÍ

C) PRŮVODCE VAŘENÍM

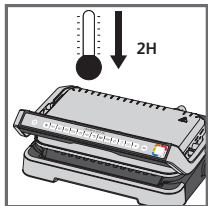
12 AUTOMATICKÝCH PROGRAMŮ PŘÍPRAVY

	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
 VEGETARIÁNSKÝ STEAK	-	-	-	grilované
 PAPRIKY	-	-	Lehce grilované	grilované
 LILEK	-	-	-	grilované
 BRAMBORY	-	-	-	grilované

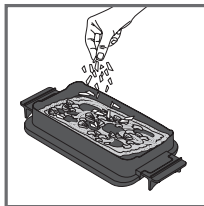
MANUÁLNÍ REŽIM V POLOZE GRILU

			
	180-195°C	220-235°C	265-285°C
CUKETA / DÝŇĚ			
RAJČATA			
CHŘEST			
HOUBY			
CIBULE			
BROKOLICE			
KAROTKA			
FENYLK			
BATÁTY			
PLÁTKY JABLEK			
ANANAS			
BROSKVE			

2. POLOHA PRO PEČENÍ V TROUBĚ



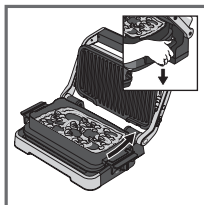
1



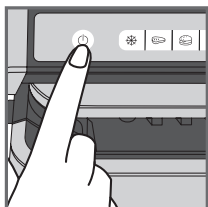
2



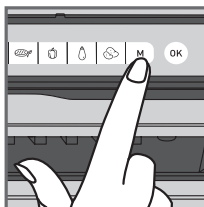
3



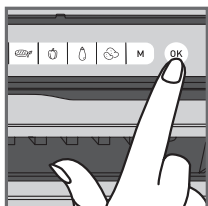
4



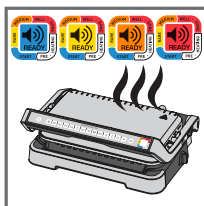
5



6



7



8

1. Pokud je OptiGrill již zapnutý a chcete použít plech na pečení, vypjte 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.

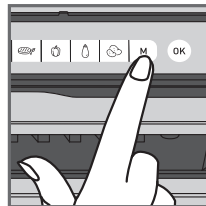
5. Vyberte manuální režim a teplotu vaření několikanásobným stisknutím tlačítka M, dokud barva neodpovídá požadované teplotě:

	95-120°C
	165-190°C
	210-235°C
	245-270°C

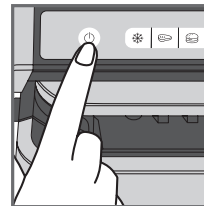
6. Zahajte přehřívání stisknutím tlačítka OK.

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.

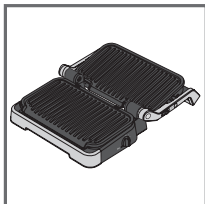
9. Sledujte přípravu pokrmu. Jakmile se vám zdá dostatečně uvařený, ukončete přípravu stisknutím tlačítka ZAP./VYP. Všechna tlačítka se vypnou a gril přestane ohřívat/vařit.

10. Otevřete gril a pomocí úchytů vyjměte plech na pečení.

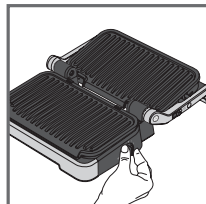
UPOZORNĚNÍ: Povrchy jsou horké, doporučujeme používat rukavice. Plech na pečení je horký, umístěte jej proto na vhodný povrch.

11. Plech na pečení můžete mýt v myčce na nádobí.

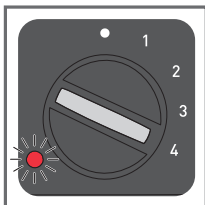
3. POLOHA PRO BARBECUE



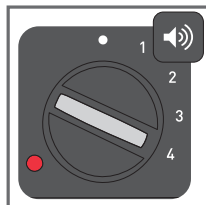
1



2



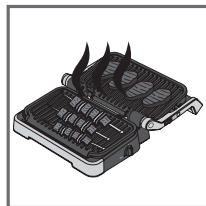
3



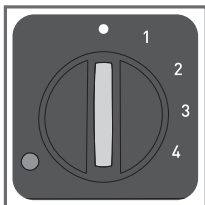
4



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: 170-200°C

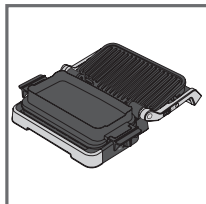
4: 185-225°C

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 •.

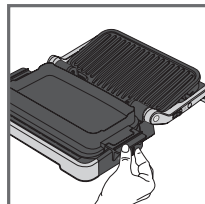
Poznámky:

- Během přípravy pokrmu lze měnit teplotu. Pokud teplotu během přípravy změňte, gril upraví teplotu na nové nastavení.
- Pokud připravujete pokrm pouze na jedné desce, použijte horní desku.

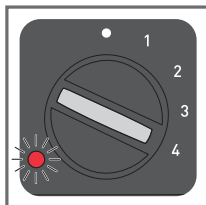
4. POLOHA PRO PŘÍPRAVU CELÝCH POKRMŮ



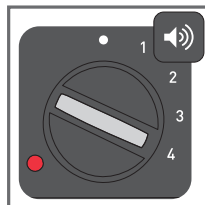
1



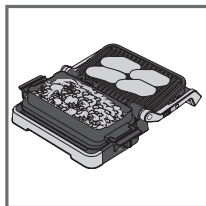
2



3



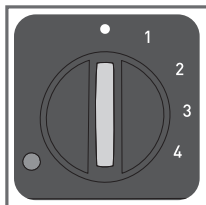
4



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: 170-200°C

4: 185-225°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 •.

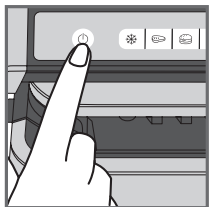
Poznámka:

- Během přípravy pokrmu lze měnit teplotu. Pokud teplotu během přípravy změňte, gril upraví teplotu na nové nastavení.

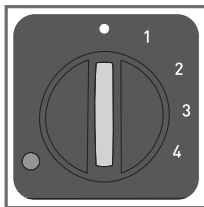
Tipy:

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.

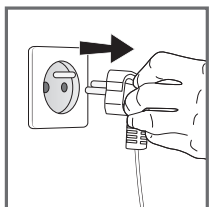
UKONČENÍ POUŽÍVÁNÍ



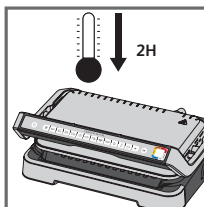
1



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

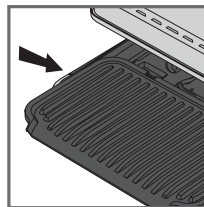


2

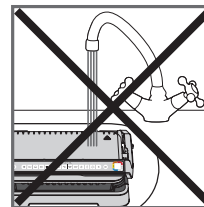


3

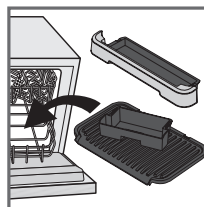
ČIŠTĚNÍ



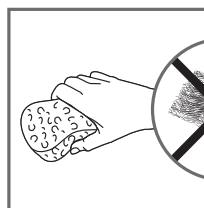
1



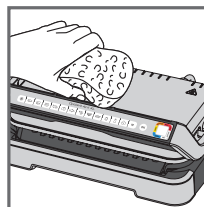
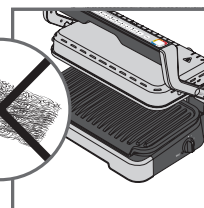
2



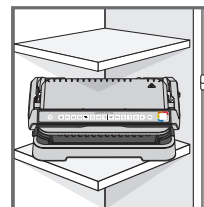
3



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 nepečete 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.

Příručka pro řešení potíží

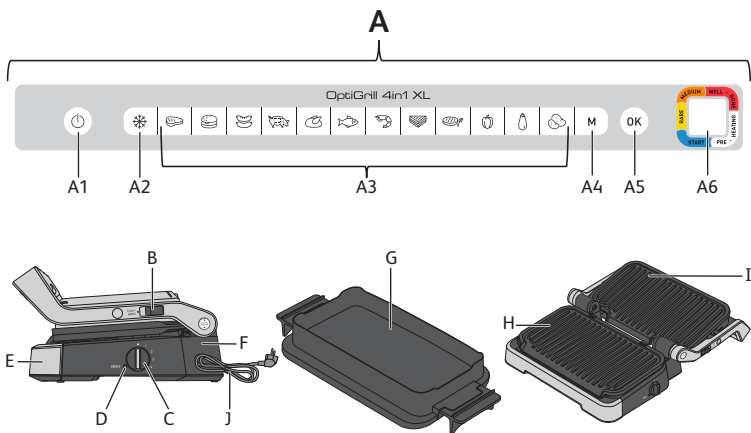
Problém	Příčina	Řešení
<p>Tlačítko M bliká</p> <p>+  Kontrolka svítí modře</p> <p>+ Tlačítko OK bliká</p>	<ul style="list-style-type: none"> Zahájení cyklu přípravy bez předchozího předehřátí. 	<ul style="list-style-type: none"> 2 možnosti: <ul style="list-style-type: none"> – Vyberte nastavení teploty 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.
<p>Spotřebič se zastaví v průběhu předehřevu nebo vaření.</p>	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.
<p> Kontrolka bliká nachový</p> <p>+ Button  /  /  /  blinking</p> <p>+ Přerušované pípání</p>	<ul style="list-style-type: none"> Selhání přístroje. Spotřebič byl uskladněný nebo je používán v místnosti, kde je příliš chladno. 	<ul style="list-style-type: none"> Odpojte a znova připojte spotřebič a okamžitě spusťte cyklus předehřevu. Pokud problém přetrvává, obraťte se na zákaznický servis.
<p>Spotřebič nepípá.</p>		
<p> Kontrolka bliká nachový</p> <p>+ Tlačítko  bliká</p> <p>+ Nepřerušované pípání</p>	<ul style="list-style-type: none"> Selhání přístroje. 	<ul style="list-style-type: none"> Odpojte spotřebič a obraťte se na zákaznický servis.
<p>Po předehřátí jste jídlo vložili dovnitř a zavřeli spotřebič,  ale kontrolka zůstala bílá a příprava nezačíná.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Tloušťka jídla uvnitř spotřebiče je větší než 4 cm. 	<ul style="list-style-type: none"> Tloušťka jídla nesmí přesáhnout 4 cm.
	<ul style="list-style-type: none"> Gril nebyl úplně otevřen při vkládání jídla dovnitř. 	<ul style="list-style-type: none"> Úplně otevřete gril a znovu ho zavřete.
	<ul style="list-style-type: none"> Spotřebič nezjistil jídlo uvnitř. Množství potravin je nedostatečné. „OK“ bliká. 	<ul style="list-style-type: none"> Potvrďte aktivaci vaření stlačením tlačítka OK.
<p>Spotřebič je nyní v manuálním režimu.</p> <p>+  Kontrolka bliká červeně.</p> <p>+ Tlačítko M nastavení teploty a OK svítící kontrolka</p>	<ul style="list-style-type: none"> Předhřívací čas byl krátký. 	<ul style="list-style-type: none"> Pravidelně pozorujte vaření (pro použití v manuálním režimu) nebo Zastavte gril, vyberte potraviny, zavřete gril, vyberte nový program který chcete použít, a počkejte na ukončení předhřívacího cyklu.

OBSAH

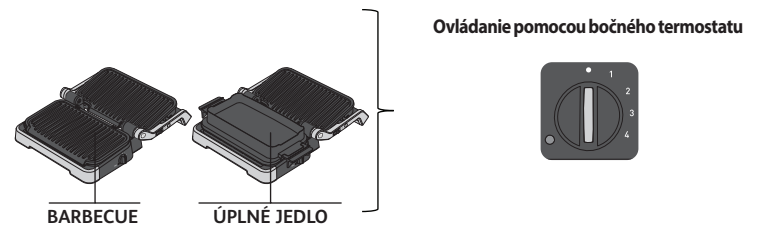
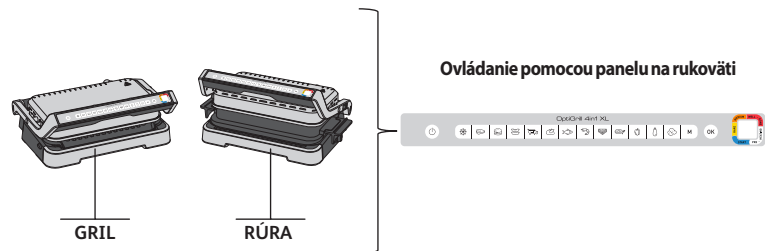
- Popis výrobku 112
- Polohy a rozhrania 113
- Zmena polohy 114
- Kontrolka úrovne varenia 115
- Pred prvým použitím 116
- 1. Poloha grilu 117
 - a) Pri použití automatického programu 117
 - b) Pri použití manuálneho režimu 120
 - c) Sprievodca varením 121
- 2. Poloha rúry 122
- 3. Poloha barbecue 124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

POPIS VÝROBKU

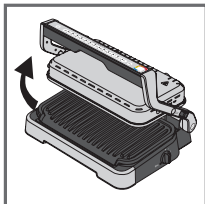
- A. Ovládací panel
- A1. Hlavný vypínač
- A2. Funkcia mrazené potraviny
- A3. Automatické programy varenia
- A4. Manuálny režim so 4 teplotami
- A5. Potvrďte výber a začnite predhrievanie
- A6. Kontrolka úrovne varenia
- B. Uvoľníte západku pre polohy grilu a úplného jedla
- C. Bočný termostat pre polohy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



POLOHY A ROZHRANIA



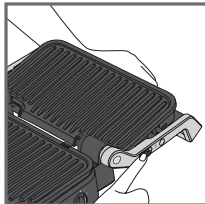
ZMENA POLOHY



Zmena do polohy rúry:

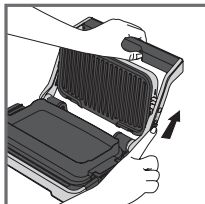
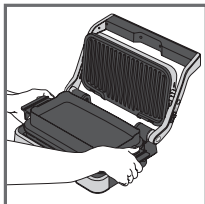
Otvorte gril, vyberte spodnú grilovaciu platňu a nahradte ju plechom na pečenie.

Upozornenie: Plech na pečenie je umiestnený na grile bez toho, aby bol zaistený.



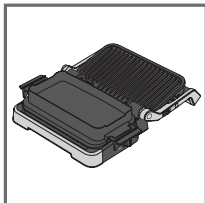
Zmena do polohy barbecue:

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: prípravené 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“



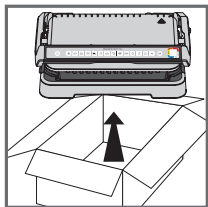
Prebieha úroveň prípravy „dobře prepečené“



Dosiahla sa úroveň prípravy „dobře prepečené“

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

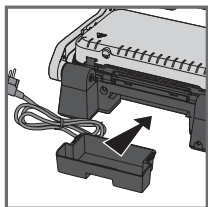
PRED PRVÝM POUŽITÍM



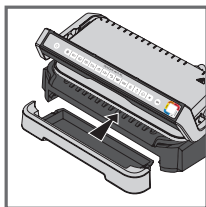
1



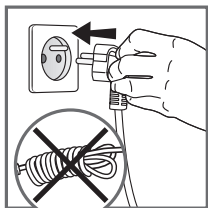
2



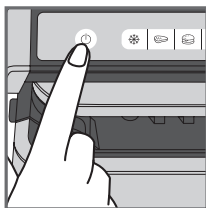
3



4



5

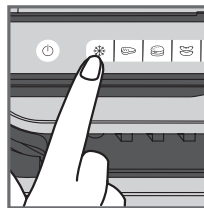


1. Odstráňte všetky obalové materiály, nálepky a príslušenstvo zvnútra aj zvonka spotrebiča. K dispozícii sú ďalšie farebné kruhové nálepky. Na pôvodný farebný krúžok môžete nalepiť preferovaný jazyk.
2. Pred prvým použitím dôkladne vyčistite platne teplou vodou a malým množstvom tekutého prostriedku na umývanie riadu, opláchnite a dôkladne vysušte.
3. Umiestnite odnímateľné odkvapkávacie misky na prednú a zadnú stranu spotrebiča.
4. Uistite sa, že horné a spodné platne sú správne umiestnené vo výrobu. 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.

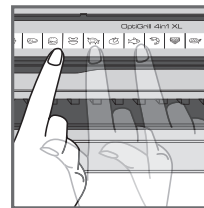
1. POLOHA GRILU

A) PRI POUŽITÍ AUTOMATICKÉHO PROGRAMU

12 automatických programov:
červené mäso, hamburger, klobása,
bravčové mäso, kuracie mäso, ryba, morské
plody, sendvič, paprika, Zemiaky, Baklažán,
Vegetariánsky steak



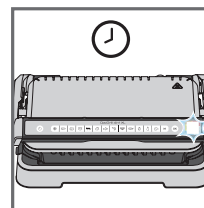
1



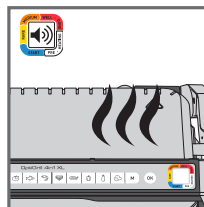
2



3



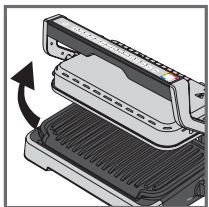
4



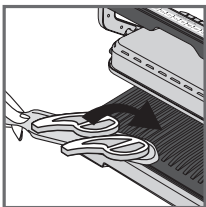
5

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 blikáť 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.

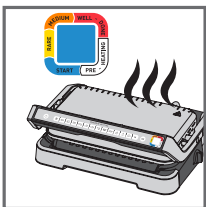
1. POLOHA GRILU



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).

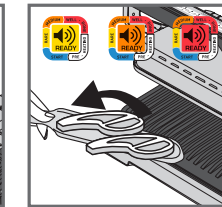
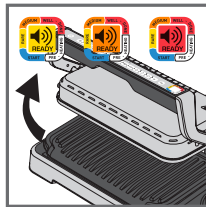
Spotrebič automaticky upraví varný cyklus (čas a teplota) podľa hrúbky a množstva jedla.

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.

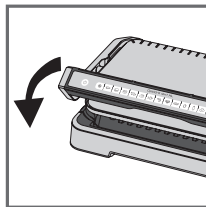
8. V závislosti od úrovne varenia kontrolka mení farbu. Počas varenia vás pípnutie upozorní vždy, keď sa dosiahne úroveň varenia. Keď je kontrolka žltá a spotrebič pípe, jedlo je krvavé, keď je oranžová a spotrebič pípe, jedlo je stredne prepečené a keď je červená a spotrebič pípe, jedlo je dobre prepečené.

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

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 pokrmy vyberte hneď, ako dosiahne požadovanú úroveň prípravy. Potom spotrebič zatvorte a pokračujte v príprave ostatných surovín. Program bude pokračovať v cykle varenia, kým sa nedosiahne konečná úroveň.

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

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

Funkcia udržiavania tepla

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

Poznámka: Bezpečnostný systém po chvíli automaticky vypne spotrebič.

Okamžité varenie druhej várky:

Po uvarení prvej várky jedla:

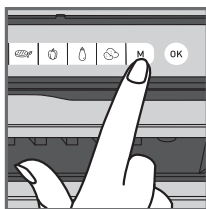
- Uistite sa, že je spotrebič uzavretý a že vo vnútri nezostalo žiadne jedlo.
- Zvoľte program varenia (tento krok je potrebný, aj keď je program ukončené varenie). Rovnako ako pre jedlo, ktoré ste práve.
- Stlačte tlačidlo **„OK“** pre spustenie predhrievania. Počas predhrievania bude farebná kontrolka úrovne blikať nabielo.
- Po skončení predhrievania spotrebič pípe a kontrolka bude svietiť neprerušovane nabielo.
- 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



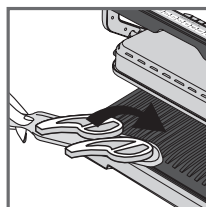
1



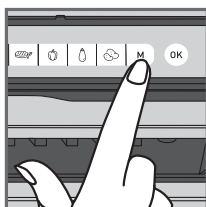
2



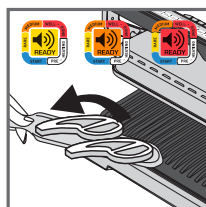
3



4



5



6

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

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

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

1. POLOHA GRILU

C) SPRIEVODCA VARENÍM

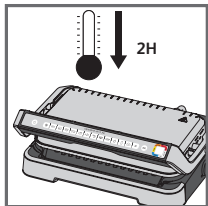
12 AUTOMATICKÝCH PROGRAMOV VARENIA

	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 prepečené
MORSKÉ PLODY	-	Stredne prepečené	stredne až dobre prepečené	dobre prepečené
SENDVIČ	-	Jemne uvarený	grilovaný	chrupkavý
VEGETARIÁNSKY STEAK	-	-	-	grilovaná
PAPRIKA	-	-	Jemne grilovaná	grilovaná
BAKLAŽÁN	-	-	-	grilovaná
ZEMIAKY	-	-	-	grilovaná

MANUÁLNY REŽIM V POLOHE GRILU

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

2. POLOHA RÚRY



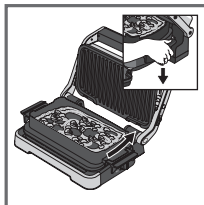
1



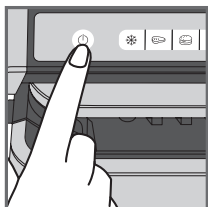
2



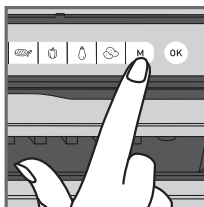
3



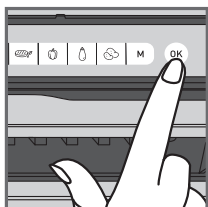
4



5



6







7



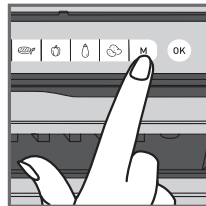
7

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 nahradte 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:

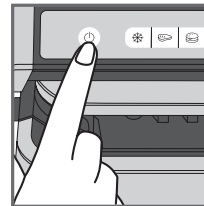
	95-120°C
	165-190°C
	210-235°C
	245-270°C

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

2. POLOHA RÚRY



8



9



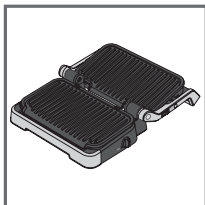
10



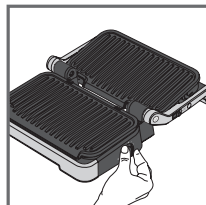
11

8. Počas varenia môžete nastavovať teplotu.
9. Sledujte, ako sa jedlo varí. Keď sa vám zdá byť uvarené, ukončíte varenie stlačením hlavného vypínača. Všetky tlačidlá zhasnú a gril prestane ohrievať/variť.
10. Otvorte gril a pomocou rukoväti 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.

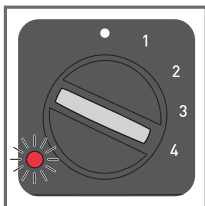
3. POLOHA BARBECUE



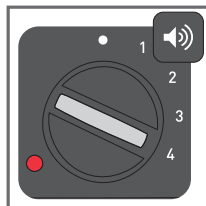
1



2



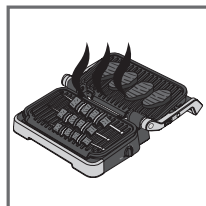
3



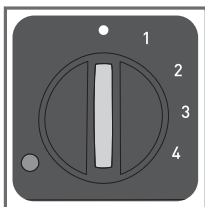
4



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: 170-200°C

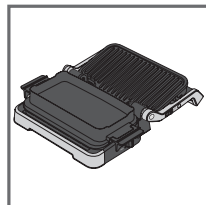
4: 185-225°C

3. Počas predhrievania svieti bočná svetelná kontrolka načerveno.
4. Keď sa svetelná kontrolka rozsvieti načerveno a gril zapája, 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 •.

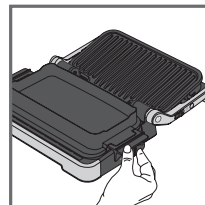
Poznámky:

- 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.

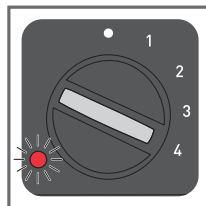
4. POLOHA ÚPLNÉHO JEDLA



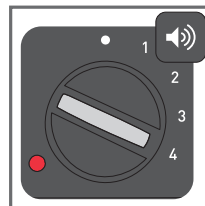
1



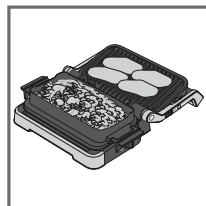
2



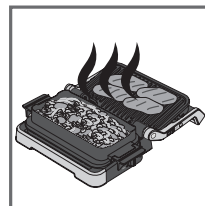
3



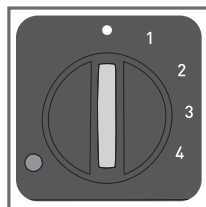
4



5



6



7

1. Dajte gril do polohy pre kompletnejedlo. 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: 170-200°C

4: 185-225°C

3. Počas predhrievania svieti bočná svetelná kontrolka načerveno.
4. Keď sa svetelná kontrolka rozsvieti načerveno a gril zapája, 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 •.

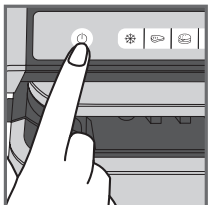
Poznámka:

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

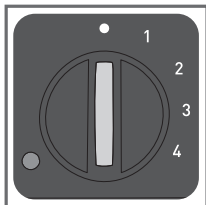
Rady:

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.

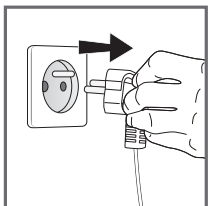
UKONČENIE POUŽÍVANIA



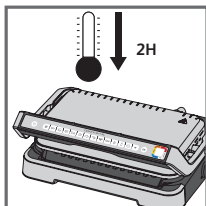
1



1. Vypnite spotrebič:
 - Stlačte hlavný vypínač na rukoväti v polohách grill/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 grill pred čistením riadne vychladnúť.

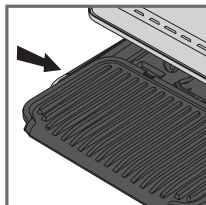


2

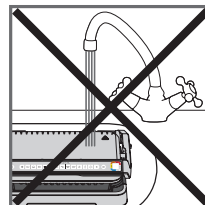


3

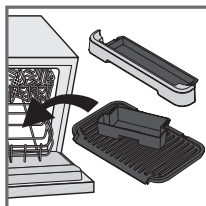
ČISTENIE



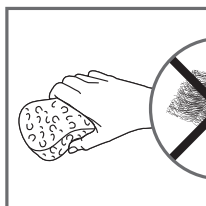
1



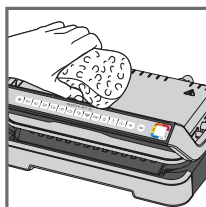
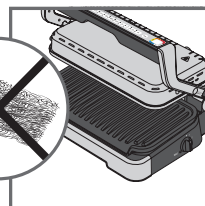
2



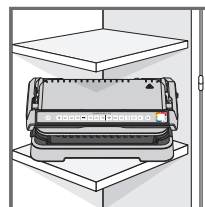
3



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 očistíte 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 grill je čistý a suchý.

Všetky opravy musia byť vykonávané autorizovaným servisným technikom.

Príručka na riešenie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
<p>Tlačidlo  bliká</p> <p>+  Kontrolka svieti na modro</p> <p>+ Tlačidlo  bliká</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Začatie cyklu prípravy bez predchádzajúceho predhriatia. 	<ul style="list-style-type: none"> • 2 možnosti: <ul style="list-style-type: none"> – 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.
<p>Spotrebič sa zastaví počas predohrevu alebo varenia.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Počas predhrievania alebo fázy prípravy zostal spotrebič príliš dlho otvorený. • Spotrebičbol ponechaný príliš dlho v nečinnosti potom, čo sa skončilo predhrievanie, alebo v režime udržiavanie teploty. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vypojte spotrebič zo zásuvky a nechajte 2-3 minúty vypojený. Potom začinite od začiatku. Pri ďalšom použití dbajte, aby ste veko riadne otvorili a zavreli. Tak dosiahnete tie najlepšie výsledky. Ak problém pretrváva, kontaktujte príslušné zákaznícke centrum Tefal.
<p> Kontrolka bliká na fialovo</p> <p>+ Tlačidlo  /  /  /  bliká</p> <p>+ Prerušované pípánie</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Porucha spotrebiča. • Spotrebičbol uskladnený alebo je používaný v miestnosti, kde je príliš chladno. 	<ul style="list-style-type: none"> • Odpojte a znova pripojte spotrebič a okamžite spustíte cyklus predhrievania. Ak problém pretrváva, obráťte sa na zákaznícky servis.
<p>Spotrebič nepípa.</p>		
<p> Kontrolka bliká na fialovo</p> <p>+ Tlačidlo  bliká</p> <p>+ Neprerušované pípánie</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Porucha spotrebiča. 	<ul style="list-style-type: none"> • Odpojte spotrebič a obráťte sa zákaznícky servis.
<p>Po predhriatí ste jedlo vložili dovnútra a zavreli spotrebič,  ale kontrolka zostala biela a príprava nezačína.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Hrúbka jedla vo vnútri spotrebiča je väčšia ako 4 cm. 	<ul style="list-style-type: none"> • Hrúbka jedla nesmie presiahnuť 4 cm.
	<ul style="list-style-type: none"> • Gril nebol úplne otvorený pri vkladaní jedla do vnútra. 	<ul style="list-style-type: none"> • Celkom otvorte gril a znovu ho zatvorte.
	<ul style="list-style-type: none"> • Spotrebič nezistil jedlo vo vnútri. Množstvo potravín je nedostatočné, „OK“ bliká. 	<ul style="list-style-type: none"> • Potvrďte aktiváciu varenia stlačením tlačidla .
<p>Spotrebič je teraz v manuálnom režime.</p> <p>+  Kontrolka bliká červeno.</p> <p>+ tlačidlo  nastavenie teploty a  svietiacia kontrolka</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Predhrievací čas bol krátky. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

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