

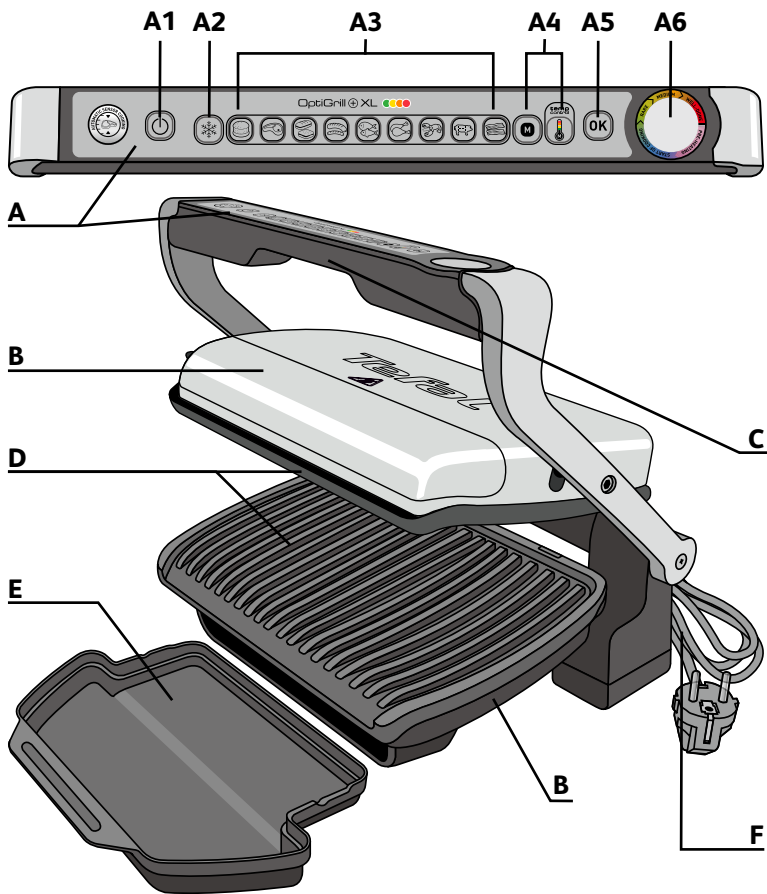
Tefal®

OptiGrill ⊕ XL

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



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



SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

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

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

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

Do

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

Do not

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

Tips/information

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

Environment



Environment protection first!

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

Description

- | | | |
|--------------------------------------|--|-------------------------|
| A Control panel | A4 Manual mode “4 temperature settings”
See specific manual quick start guide. | C Handle |
| A1 On/off button | A5 OK button | D Cooking plates |
| A2 Frozen food mode | A6 Indicator for cooking level or temperature | E Drip tray |
| A3 Automatic cooking programs | B Body | F Power cord |

Colour guide of the cooking level indicator

preheating



PURPLE FLASHING
Wait.



SOLID PURPLE
End of preheating
You can put food.

starting of cooking



BLUE
Starting of cooking.



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

cooking - ready to eat



YELLOW
“Rare” cooking.



ORANGE
“Medium” cooking.



RED
“Well done” cooking.
End of cooking.

keep warm “30’ approximately”



RED FLASHING
End of cooking
for “Well done”.



SOLID GREEN
Manual function selected or automatically activated, refer to “Trouble shooting guide p. 14”.

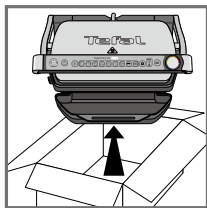


WHITE FLASHING
Malfunction of the product
Refer to “Trouble shooting guide”.
Contact customer services

Guide of cooking programs

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

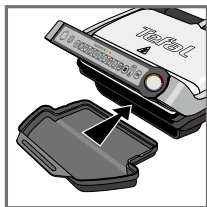
1 Preparing



1



2

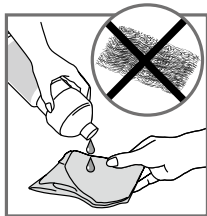


3



4

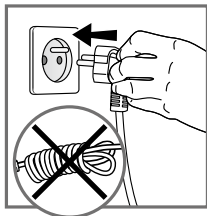
2 Pre-heating



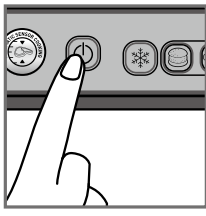
5



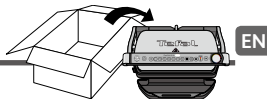
6



7



8



EN

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

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

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



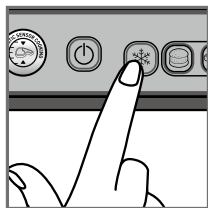
5 For the best results you may wipe the cooking plates using a paper towel dipped in a little cooking oil, to improve the non-stick release.

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

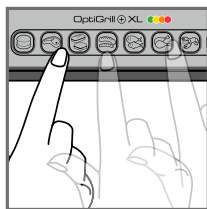
7 Ensure that the bottom cooking plate and the upper cooking plate are correctly positioned in the product before the pre-heating phase begins. Connect the appliance to an outlet. (note the cord should be fully unwound).

8 Press the On/Off button.

Caution: Make sure there are no food between the plates



9



10

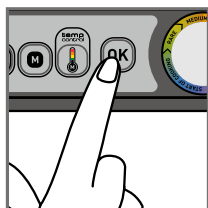
9 If the food that you wish to cook is frozen, press the “frozen food” button.

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

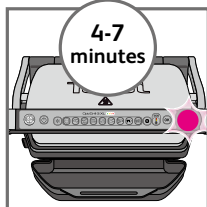
Tip, especially for meat: the cooking results on the preset programs may vary depending on origin, cut and quality of the food being cooked, the programs have been set and tested for good quality food.

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

If you are uncertain about what cooking mode to use for other foods because it is not listed above, please refer to the “cooking guides” page 15.



11

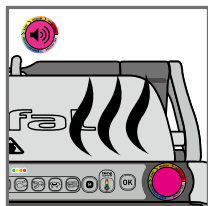


12

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

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

12 Wait for 4-7 minutes.



13

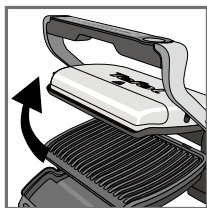
13 An audible tone is heard and the cooking level indicator stops flashing purple the pre-heating mode is complete.

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

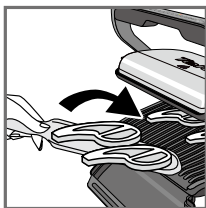
3 Cooking



EN



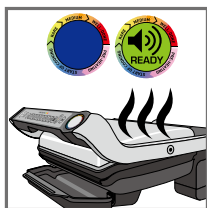
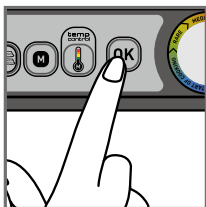
14



15



16



17



18

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

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

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

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

Close the appliance to start the cooking cycle. **Note for very thin pieces of food:** close the appliance, the button "OK" will flash and the indicator will stay "fixed purple", press "OK" to ensure the appliance recognizes the food and that the cooking cycle starts. The cooking level indicator turns blue and then becomes green to indicate the cooking is in progress (for the best results do not open or move your food during the cooking process).

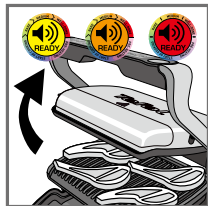
During the cooking progress, there is a beep at each stage of cooking to warn the user that a cooking level (eg rare/yellow) has been reached.

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

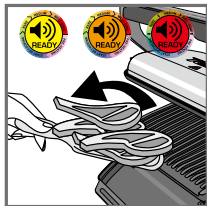
N.B.: if you like your meat very rare, remove the meat when the cooking level indicator turns green.

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

3 Cooking



19



20

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

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

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



21

Successive cookings

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

How to cook another batch of food:

After finishing your first batch of food:

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

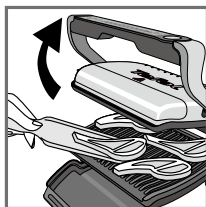
Important:

- Please note that preheating is required for each new cooking of food.

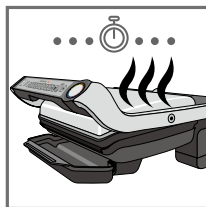
Reminder: before activating preheating, make sure that the appliance is closed and no remnants of food remain inside.

- Then wait for preheating to finish before opening the grill and placing food inside.

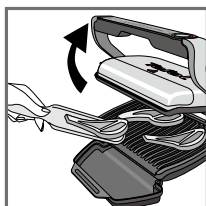
Note: if the new pre-heating cycle is activated immediately after the end of the preceding cycle, the pre-heating time will be reduced.



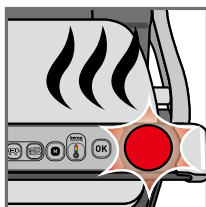
22



23



24



25

22-23-24

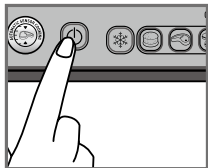
If you want to cook food to different personal tastes, open the grill and remove the food when it has reached the desired level and then close the grill and continue cooking the other food. The program will continue its cooking cycle until it reaches the 'well done' level.

25 Keep warm function

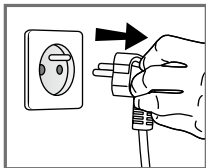
Once the well done cooking is reached, the cooking is finished, the appliance will automatically go on the keep warm setting and the cooking level indicator will automatically go red and an audible tone will sound every 20 seconds. If food is left on the grill it will continue to cook, while the cooking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

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

5 Cleaning and maintenance



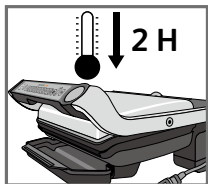
26



27

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

27 Unplug the appliance from wall outlet.

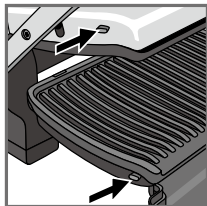


28

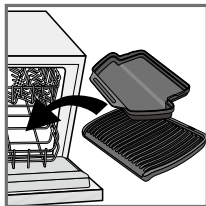
28 Allow to cool for at least 2 hours.

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

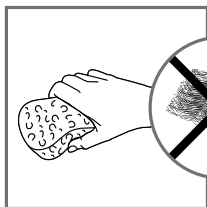
6 Cleaning



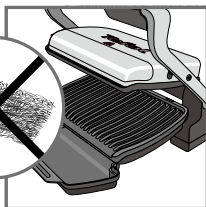
29



30



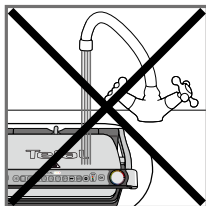
31



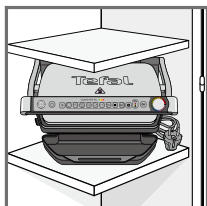
32



33



34



35

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

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

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

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

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

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

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

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

Troubleshooting guide

Problem	Cause	Solution
Button  blinking +  Indicator light solid green + Button  blinking + Button  light fixed	Switching on the appliance or starting an automatic cooking cycle with food and without plates preheating (manual mode is automatically activated).	2 possible options: - Choose the temperature setting by pressing the  button and then press OK. Allow to cook, but you must monitor the cooking (manual mode). - stop the appliance, remove the food, close the appliance properly, re-program the appliance and wait until end of preheating.
The appliance stops during the cycle of pre-heating or cooking.	- The appliance has been kept open for too long while cooking. - The appliance has been idle too long after the end of warm up or keep warm.	Disconnect the appliance from the outlet and leave for 2-3 mins., restart the process. The next time you use the appliance, make sure you open and close it quick for best cooking results. If the problem occurs again contact your local Tefal customer service.
 The indicator light will blink white +  /  /  /  button blinking + Intermittent beeping	- Appliance failure. - Appliance stored or used in a room that is too cold.	Disconnect and reconnect your appliance and immediately restart a preheat cycle. If the problem persists, contact your Customer Service.
The appliance no longer beeps.		
 The indicator light will blink white + Button  blinking + Continuous beeping	Appliance failure.	Unplug the appliance and contact customer service.
After preheating, I placed the food inside and closed the appliance,  but the indicator light stays purple and cooking does not begin.	The quantity of food inside the appliance is greater than 4 cm.	The quantity of food should not exceed 4 cm.
	The grill was not opened completely when placing the food inside.	Open the grill completely and close it again.
	The appliance does not detect food inside. The quantity of food is insufficient, "OK" is blinking.	Confirm cooking activation by pressing the button .
The appliance will activate in manual mode +  The indicator light will blink red. + button  ,  and  light fixed	Preheating time was cut short.	- Monitor the cooking periodically (for use in manual mode). Or - Stop the grill, remove food, close the grill, select the new cooking programme you wish to use and wait for the preheating cycle to finish.

Cooking Guide (automatic programs)

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

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

Cooking Guide (including Manual Mode)

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

For frozen food, press  before selecting your program.

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

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

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

Всегда

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

специализированном сервисном центре.

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

Никогда

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

Советы и информация

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

Окружающая среда



Защита окружающей среды превыше всего!

- 1 Данное устройство содержит материалы, пригодные для переработки и вторичного использования.
- 2 Сдайте его в ближайший пункт сбора отходов.

Описание

A Панель управления	A4 Ручной режим «4 настройки температуры» См. специальные инструкции в кратком руководстве пользователя.	C Ручка
A1 Кнопка включения/выключения	A5 Кнопка «OK»	D Рабочие пластины
A2 Режим разморозки пищи	A6 Индикатор степени прожарки или температуры	E Поддон для жира
A3 Автоматические программы приготовления	B Корпус	F Кабель питания

Цветовое руководство для индикатора уровня приготовления

Предварительный разогрев



МИГАЕТ ФИОЛЕТОВЫМ
Ожидание.



СВЕТИТСЯ ФИОЛЕТОВЫМ
Окончание предварительного разогрева
Можно класть пищу.

Начало приготовления



СИНИЙ
Начало приготовления.



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

Приготовление — готово к употреблению в пищу



ЖЕЛТЫЙ
Прожарка "с кровью"



ОРАНЖЕВЫЙ
Средняя прожарка



КРАСНЫЙ
Полная прожарка
Окончание приготовления.



МИГАЕТ КРАСНЫМ
Окончание приготовления до уровня «полная прожарка»



СВЕТИТСЯ ЗЕЛЕНЫМ
Выбрана или автоматически активирована ручная функция, см. раздел «Инструкции по устранению неполадок» на стр. 27.



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

Руководство по программам приготовления



Бургер



Рыба



Бекон



Стейк



Птица



Ручной режим:



Панини / сэндвичи



Морепродукты



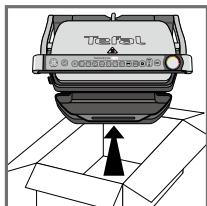
Свинина



Сосиски

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

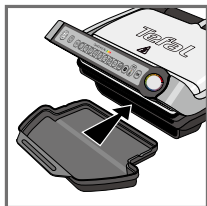
1 Подготовка



1



2

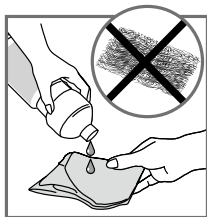


3



4

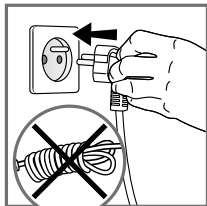
2 Предварительный разогрев



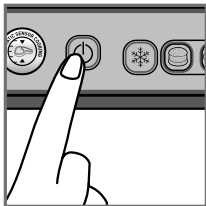
5



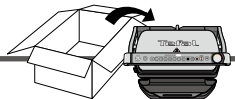
6



7



8



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

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

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



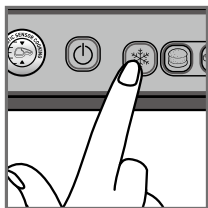
5 Для достижения наилучших результатов и поддержания антипригарных свойств протирайте пластины при помощи бумажного полотенца, смоченного в небольшом количестве растительного масла.

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

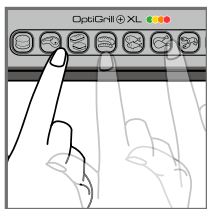
7 Перед началом предварительного разогрева убедитесь, что нижняя и верхняя пластины гриля правильно установлены на устройство. Подключите устройство к источнику питания (помните, что кабель должен быть полностью размотан).

8 Нажмите кнопку включения/выключения.

Внимание! Убедитесь, что между пластинами нет пищи.



9



10

9 Если необходимо приготовить замороженную пищу, нажмите соответствующую кнопку.

RU

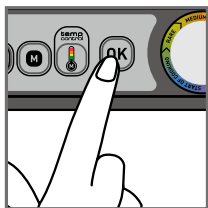
10 Выберите режим приготовления, соответствующий типу пищи.

Совет, особенно относящийся к приготовлению мяса:

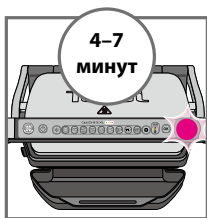
результаты приготовления по предустановленным программам могут меняться в зависимости от происхождения, нарезки и качества приготовляемой пищи. Программы были настроены и проверены для приготовления еды хорошего качества.

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

Если вы не уверены, какой режим приготовления использовать для других продуктов, которые не перечислены выше, см. руководство на стр. 28.



11

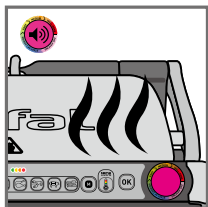


12

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

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

12 Подождите 4–7 минут.

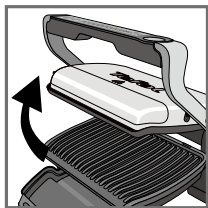


13

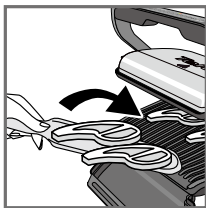
13 После звукового сигнала, когда индикатор перестанет мигать фиолетовым, предварительный подогрев будет завершен.

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

3 Приготовление пищи



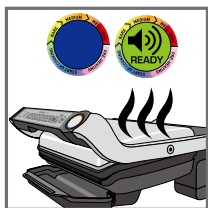
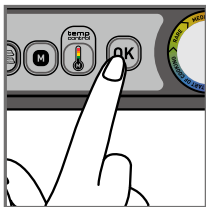
14



15



16



17



18

14-15 После предварительного разогрева устройство готово к использованию.

Откройте гриль и поместите пищу на пластину.

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

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

Закройте устройство, чтобы начать цикл приготовления.

Примечания относительно тонких кусков

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

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

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

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

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

3 Приготовление пищи



RU



19



20



21

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

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

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

Последующее приготовление пищи

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

Как приготовить последующую порцию пищи

После приготовления первой порции выполните следующее.

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

Важно!

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

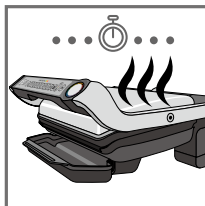
Напоминание. Перед началом предварительного разогрева убедитесь, что устройство закрыто и внутри него нет остатков пищи.

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

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



22



23

22-23-24

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



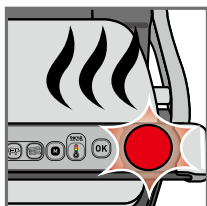
24

25 Функция сохранения тепла

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

П р и м е ч а н и е .

Предохранительная система автоматически отключит устройство через определенное время.

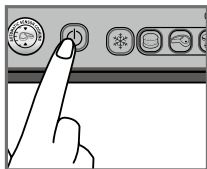


25

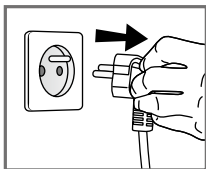
5 Очистка и обслуживание



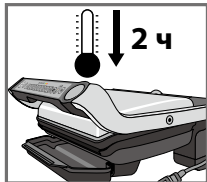
RU



26



27

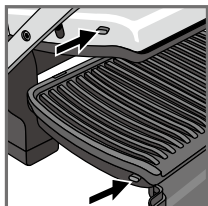
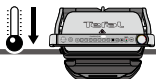


28

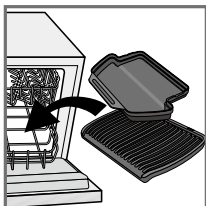
26 Нажмите кнопку включения/выключения, чтобы выключить устройство.

27 Отключите устройство от розетки электросети.

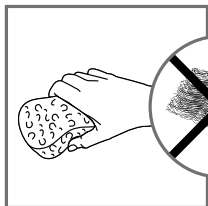
28 Дайте устройству остыть не менее 2 часов.
Чтобы избежать случайных ожогов, перед очисткой дайте грилю полностью остыть.



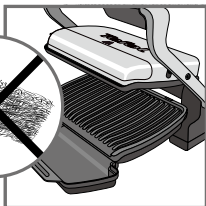
29



30



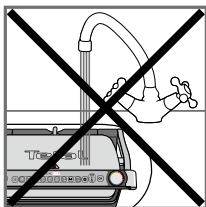
31



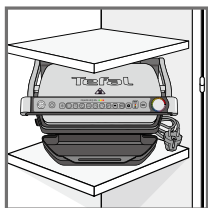
32



33



34



35

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

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

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

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

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

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

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

Любое другое обслуживание должен выполнять представитель авторизованного сервисного центра.

Инструкции по устранению неполадок

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

Руководство по приготовлению пищи (автоматические программы)

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

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

Руководство по приготовлению пищи (включая ручной режим)

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

Для замороженной пищи нажмите  , прежде чем выбирать программу приготовления.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

DŮLEŽITÉ ZÁRUKY

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

CS

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

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

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

Udělat

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

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

Nedělat

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

Rady/Informace

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

Prostředí



Ochrana životního prostředí je na prvním místě!

① Váš spotřebič obsahuje hodnotné materiály, které mohou být obnoveny nebo recyklovány.

➔ Odevzdejte ho do místního zařízení pro sběr odpadu.

Popis

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

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

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

Barevná příručka kontrolky úrovně vaření

předehřev



FIALOVÁ BLIKAJÍCÍ
 Počkejte.



FIALOVÁ NEBLIKAJÍCÍ
 Konec předehřevu
 Můžete vložit jídlo.

spuštění vaření



MODRÁ
 Spuštění vaření



ZELENÁ
 Během začátku cyklu vaření zazní pípnutí, které upozorňuje uživatele, že program vaření „málo přepečené“ se chystá začít.

Udržování teploty
 „30 min přibližně“

Vaření - připravené k jídlu



ŽLUTÁ
 Vaření „málo přepečené“.



ORANŽOVÁ
 Vaření „středně přepečené“.



ČERVENÁ
 Vaření „dobře přepečené“.
 Konec vaření.



BLIKAJÍCÍ ČERVENÁ
 Konec vaření „dobře přepečené“.



NEBLIKAJÍCÍ ZELENÁ
 Zvolena manuální funkce nebo automaticky aktivována, viz „Průvodce řešením problémů“, str.66“.



BLIKAJÍCÍ BÍLÁ
 Porucha výrobku viz „Příručka na řešení problémů“. Obratť se na zákaznický servis.

Průvodce programů vaření



Burger



Ryby



Slanina



Červené maso



Drůbež



Manuální režim:



Panini / Sendvič



Plody moře



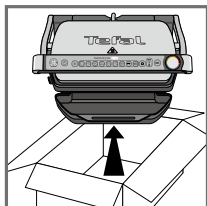
Klobása/jehněčí



Vepřové

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

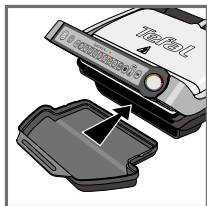
1 Příprava



1



2

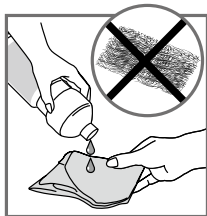


3



4

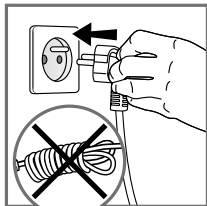
2 Předehřívání



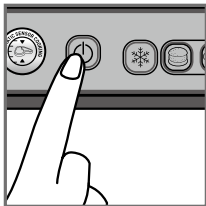
5



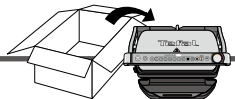
6



7



8



1 Odstraňte všechny obalové materiály, nálepky a příslušenství zevnitř i vně spotřebiče. Barevná nálepka na kontrolce úrovně vaření se může měnit v závislosti na jazyku. Můžete ji nahradit některou na vnitřní straně obalu.

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

3-4 Umístěte vyjímatelnou odkapávací misku na přední stranu přístroje.



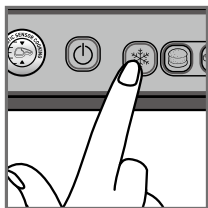
5 Pro dosažení nejlepších výsledků můžete potřít varné plotny pomocí papírové utěrky namočené do malého množství kuchyňského oleje s cílem dosáhnout zlepšení nepřilnavosti.

6 Odstraňte všechny přebytečný olej pomocí čisté papírové utěrky.

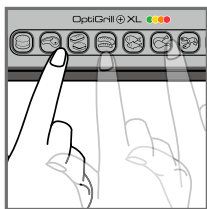
7 Před zahájením předehřívací fáze se ujistěte, že spodní a horní varná plotna jsou správně umístěny ve výrobku. Připojte spotřebič do zásuvky. (Upozorňujeme, že kabel musí být úplně odvinut).

8 Stiskněte tlačítko On/Off (Zap/Vyp).

Upozornění: Ujistěte se, že mezi plotnami není žádné jídlo.



9



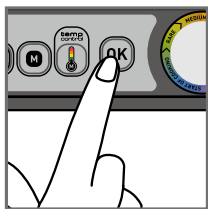
10

9 Pokud jídlo, které chcete vařit, je mražené, pak zmáčkněte tlačítko „mražené potraviny“.

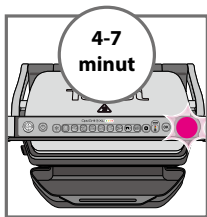
10 Vyberte vhodný režim vaření podle typu jídla, které chcete vařit.

Tip, zejména pro maso: Výsledky vaření přednastavených programů se mohou lišit v závislosti na původu, řezu a kvalitě vařeného jídla. Programy byly nastaveny a testovány na kvalitní potraviny. Stejně tak i tloušťku masa je potřebné vzít v úvahu při vaření; neměli byste vařit potraviny s tloušťkou větší než 4 cm.

Pokud nevíte, jaký způsob vaření použít pro jiné potraviny, které nejsou uvedeny výše, podívejte se do „průvodce vaření“ na straně 67.



11

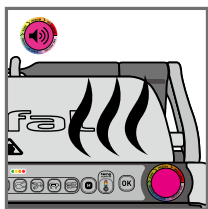


12

11 Stiskněte tlačítko „OK“: Přístroj se začne předehřívat a kontrolka úrovně vaření bliká fialově.

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

12 Počkejte 4-7 minut.



13

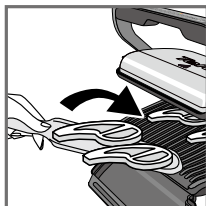
13 Uslyšíte tón, kontrolka úrovně vaření přestane blikat fialově a režim předehřátí je ukončen.

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

3 Vaření



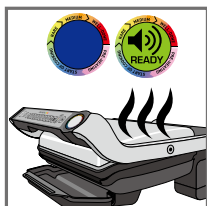
14



15



16



17



18

14-15 Po předehřátí je přístroj připraven k použití.

Otevřete gril a položte potraviny na varní plotnu.

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

CS

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

Zavřete spotřebič pro spuštění cyklu vaření. **Poznámka pro velmi tenké kousky jídla:**

Zavřete spotřebič, tlačítko „OK“ začne blikat a kontrolka svítí „nepřerušovaně fialově“, stisknete tlačítko „OK“, aby přístroj rozpoznal jídlo a začal vařit. Kontrolka úrovně vaření zmodrání a pak zezelená pro informaci, že vaření probíhá (pro dosažení nejlepších výsledků neotvírejte, nebo nepřesunujte jídlo během vaření).

V průběhu vaření zazní zvukový signál v každé fázi vaření pro upozornění uživatele, že bylo dosaženo úrovně vaření (např. málo propečené/žlutá).

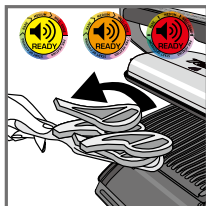
18 V závislosti na úrovni vaření kontrolka mění barvu. Když je kontrolka žlutá s pípnutím, jídlo je málo propečené, když kontrolka svítí oranžově s pípnutím, vaše jídlo je středně propečené a když kontrolka svítí červeně, jídlo je dobře propečené.

Pozn.: Upřednostňujete-li velmi málo propečené maso, vyjměte ho, když se kontrolka změní na zelenou. Upozorňujeme, zejména pro maso, že je normální, pokud se výsledek vaření liší v závislosti na druhu, kvalitě a původu potravin.

3 Vaření



19



20



21

19-20 Pokud se objeví barva, která odpovídá vaší volbě úrovně vaření a když zazní zvukový signál, otevřete spotřebič a vyjměte jídlo.

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

Poznámka: bezpečnostní systém automaticky vypne spotřebič, Pokud nebude vybrán žádný program

Příprava dalších surovin

Pokud chcete připravovat další várku surovin, spotřebič znovu předehejte (viz část 2 Předehřívání, bod 9), a to i tehdy, pokud chcete připravovat stejný druh surovin.

Jak připravit další várku pokrmu

Po přípravě první várky pokrmu:

1. Ujistěte se, že spotřebič je uzavřen bez jídla uvnitř.
2. Vyberte příslušný režim vaření/program (tento krok je nezbytný, i když se rozhodnete používat stejný režim vaření než u předchozí várky potravin).
3. Stiskněte tlačítko „OK“: přístroj spustí předehřívání. Předehřívání je symbolizováno kontrolkou úrovně vaření, která bliká fialově.
4. Předehřívání je dokončeno, když uslyšíte pípnutí a kontrolka úrovně vaření přestane blikat fialově.
5. Po předehřátí je přístroj připraven k použití. Otevřete gril a vložte potraviny dovnitř spotřebiče.

Důležité:

- Upozorňujeme, že předehřívání je potřebné pro přípravu každé várky.

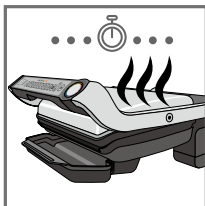
Upozornění: Před zapnutím předehřevu se ujistěte, že spotřebič je uzavřen a žádné zbytky jídla nezůstaly uvnitř.

- Počkejte na dokončení předehřívání než gril otevřete a umístíte do něj novou várku surovin.

Poznámka: Pokud se nový cyklus předehřevu zapne ihned po skončení předcházejícího cyklu, doba předehřevu se sníží.



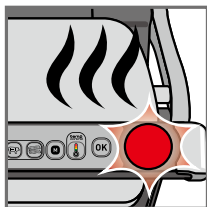
22



23



24



25

22-23-24

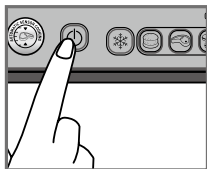
Pokud chcete připravovat pokrm podle různých osobních preferencí, otevřete spotřebič a pokrm vyjměte hned, jak dosáhne požadované úrovně přípravy. Potom spotřebič zavřete a pokračujte v přípravě ostatních surovin. Program bude pokračovat v přípravě pokrmu, až dosáhne úrovně „propečený – well done“.

25 Funkce udržování teploty

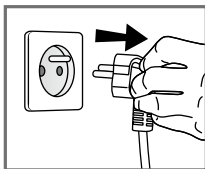
Jakmile proces přípravy skončí, spotřebič přejde do režimu udržování teploty. Kontrolka začne blikat červeně a spotřebič vydá každých 20 sekund zvukový signál. Pokud zůstanou suroviny položené na grilu, budou se dále připravovat, zatímco budou varné desky chladnout, a dále při režimu udržování teploty. Zvukovou signalizaci můžete vypnout stisknutím tlačítka **OK**.

Poznámka: Po určité době bezpečnostní systém spotřebič automaticky vypne.

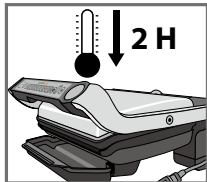
CS



26



27



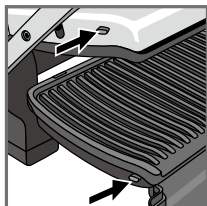
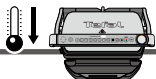
28

26 Stiskněte hlavní vypínač pro vypnutí spotřebiče.

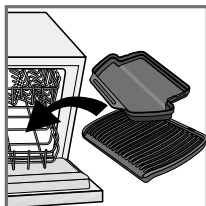
27 Odpojte spotřebič od elektrické zásuvky.

28 Nechte zavřený přístroj vychladnout po dobu nejméně 2 hodin.

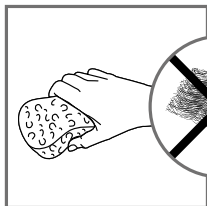
Chcete-li se vyhnout popáleninám, nechte gril před čištěním řádně vychladnout.



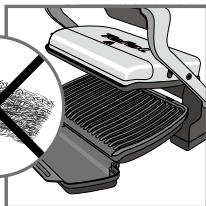
29



30



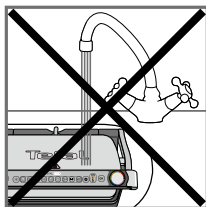
31



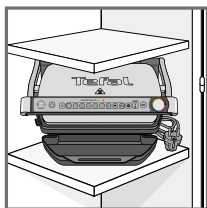
32



33



34



35

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

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

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

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

33 K čištění krytu grilu použijte teplou, vlhkou houbu a osušte měkkým suchým hadříkem.

34 Těleso grilu neponořujte do vody ani do jiných kapalin.

35 Před uložením se vždy přesvědčte, že gril je čistý a suchý. Jakékoliv jiné opravy musí provést autorizovaný servisní technik.

Příručka pro řešení potíží

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

Pokyny pro přípravu pokrmů (automatické programy)

Vyhrazený program	Barevná kontrolka stavu přípravy		
			
 Červené maso	Krvavé	Středně propečené	Dobře propečené
 Burger	Krvavé	Středně propečené	Dobře propečené
 Panini / Sendvič	Lehce zapečený	Opečený	Křupavý
 Ryby	Lehce opečené	Středně propečené	Dobře propečené
 Drůbež			Zcela upečené
 Klobása/jehněčí			Zcela upečené
 Vepřové			Zcela upečené
 Slanina	Lehce zapečené	Dobře přepečené	
 Plody moře		Středně přepečené	Dobře přepečené

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

Pokyny pro přípravu pokrmů (včetně manuálního režimu)

Potraviny		Program vaření	Úroveň vaření		
			 krvavý	 středně propečený	 dobře propečený
Chléb	Krajíce chleba, opékané sendviče				
	Burger: (Po předchozí přípravě masa)				
Maso a drůbež	Jehněčí (vykostěné)				
	Plátek šunky, který má být vařený				
	Zmrazené kuřecí nuggety ❄️				
	Marinovaná kuřecí prsa				
	Vepřový plátek (bez kosti), bůček				
	Kachní prsa				
	Ryby	Celý pstruh			
Steak z tuňáka					
Královské krevety (s nebo bez skořápky)					
Loupané krevety					
Gambas					
Manuální režim Viz příslušná úvodní příručka.			4 různá nastavení teploty		

Pro zmrazené potraviny stiskněte  před výběrem vašeho programu.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

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

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

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

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

Čo urobiť

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

Čo nerobiť

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

Rady/Informácie

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

Prostredie



Ochrana životného prostredia je na prvom mieste!

- ① Váš spotrebič obsahuje hodnotné materiály, ktoré môžu byť obnovené, alebo recyklované.
- ➔ Zaneste ho do miestneho strediska na zber odpadu.

Popis

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

Vysvetlenie farebnej signalizácie LED kontrolky SK

predhrievanie



FIALOVÁ BLIKAJÚCA
Predhrievanie-počkajte.



FIALOVÁ NEBLIKAJÚCA
Koniec predhrievania
Môžete vložiť jedlo.

spustenie varenia



MODRÁ
Spustenie varenia



ZELENÁ
Počas spustením varenia zaznie pípnutie, ktoré upozorní používateľa, že sa chystá spustiť program varenia „krvavý“.
udržovanie tepla
„30 min približne“

príprava jedla



ŽLTÁ
Signalizuje prepečenie stupňa rare - krvavé.



ORANŽOVÁ
Signalizuje prepečenie stupňa medium - stredne prepečené.



ČERVENÁ
Signalizuje prepečenie stupňa well done - dobre prepečené.
Koniec varenia.



BLIKAJÚCA ČERVENÁ
Koniec varenia „dobre prepečené“.



NEBLIKAJÚCA ZELENÁ
Bola vybraná alebo automaticky aktivovaná manuálna funkcia, pozrite si „Príručku na riešenie problémov“, str. 79“.



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

Sprievodca pre programy varenia



Burger



Ryby



Slanina



Červené mäso



Hydina



Manuálny režim:



Panini / Sendvič



Morské plody



Tradičný gril na ručné ovládanie, vrátane 4 rôznych nastavení teploty (od 110 °C do 285 °C)

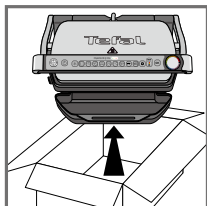


Klobása / jahňasina



Bravčovina

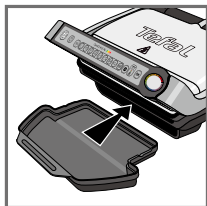
1 Príprava



1



2

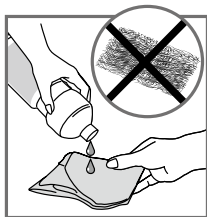


3



4

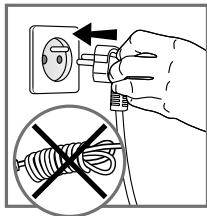
2 Predhrievanie



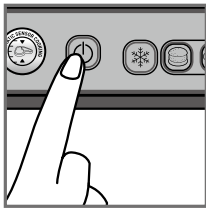
5



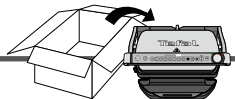
6



7



8



1 Odstráňte všetky obalové materiály, nálepky a príslušenstvo zvnútra aj zvonka spotrebiča. Farebná samolepka na kontrolke stupňa prípravy môže byť vymenená. Príslušnú jazykovú verziu nájdete vo vnútri balenia.

2 Pred prvým použitím dôkladne umyte varné dosky teplou vodou s prídavkom prípravku na riad, opláchnite a riadne osušte.

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



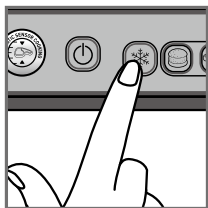
5 Potrite varné dosky papierovou utierkou, na ktorú ste nakapali pár kvapiek oleja. Zvýšite tým ich nepríľnavosť.

6 Odstráňte všetok prebytočný olej pomocou čistej papierovej utierky.

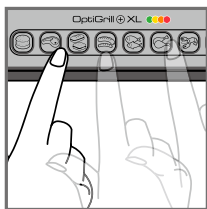
7 Pred začatím predohrevu sa uistite, že spodná a horná varná doska sú správne upevnené vo výrobku. Spotrebič zapojte do zásuvky. (Upozorňujeme, že kábel musí byť plne odvinutý).

8 Stlačte tlačidlo ON/OFF (ZAP/VYP) pre spustenie.

Upozornenie: Uistite sa, že medzi platňami nie je žiadne jedlo.



9



10

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

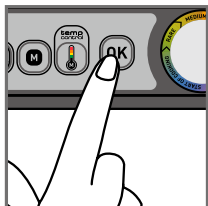
10 Vyberte vhodný režim varenia podľa typu jedla, ktoré chcete variť.

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

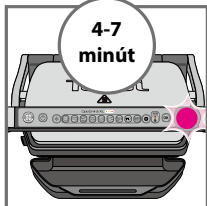
Rovnako aj hrúbku mäsa je potrebné vziať do úvahy pri varení; nemali by ste variť potraviny s hrúbkou väčšou ako 4 cm.

SK

Ak neviete, aký spôsob varenia použiť pre potraviny, pretože nie sú uvedené vyššie, pozrite si „príručku pre varenie“ na strane 80.



11



12

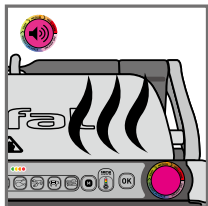
11 Stlačte tlačidlo „OK“: prístroj sa začne predhrievať a kontrolka úrovne varenia bliká fialovo.

Pozn. Ak ste zvolili nesprávny program, vráťte sa k bodu č. 8.

12 Počkajte 4-7 minút.

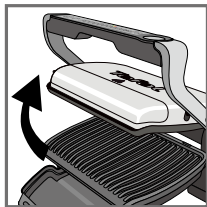
13 Budete počuť tón, kontrolka úrovne varenia prestane blikáť fialovo a režim predhriatia je ukončený.

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

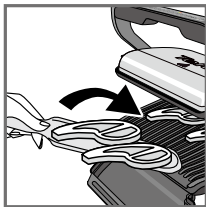


13

3 Príprava jedla



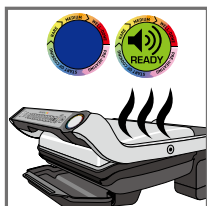
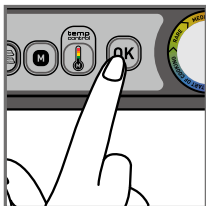
14



15



16



17



18

14-15 Po predhriatí je prístroj pripravený na použitie.

Otvorte gril a položte potraviny na platňu.

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

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

Zatvorte spotrebič pre spustenie prípravy. **Poznámka pre veľmi slabé**

kúsky jedla: Zatvorte spotrebič, tlačidlo „OK“ začne blikať a kontrolka svieti „nepreušovane fialovo“, stlačte tlačidlo „OK“, aby prístroj rozpoznal jedlo a prešiel do režimu prípravy pokrmu. Kontrolka sa rozsvieti modro a potom sa zmení na zelenú, čo značí, že príprava práve prebieha (ak chcete dosiahnuť čo najlepšie výsledky, počas prípravy gril neotvárajte a suroviny neposúvajte).

Počas fázy prípravy pokrmu upozorní zvukový signál užívateľa vždy, akonáhle je dokončená niektorá fáza prípravy (napr. krvavý, rare / žltá).

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

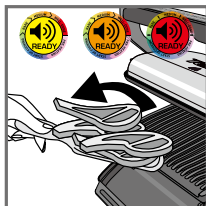
Pozn.: ak uprednostňujete veľmi málo prepečené mäso, vyberte ho, keď sa kontrolka zmení na zelenú.

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

3 Varenie



19



20



21

19-20 Akonáhle farba kontrolky zodpovedá stupni prípravy, ktorú chcete dosiahnuť, otvorte spotrebič a pokrm vyberte.

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

SK

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

Príprava ďalších surovín

Pokiaľ chcete pripravovať ďalšiu várku surovín, spotrebič znovu predhrejte (pozri časť 2 Predhrievanie, bod 9), a to aj vtedy, ak chcete pripravovať rovnaký druh surovín .

Ako uvariť ďalšiu várku jedla:

Po ukončení prvej várky jedla:

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

Dôležité:

- Upozorňujeme, že predhrievanie je potrebné pre prípravu každej várky.

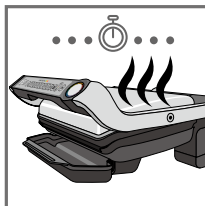
Upozornenie: Pred zapnutím predhrievania sa uistite, že spotrebič je uzavretý a žiadne zvyšky jedla nezostali vo vnútri.

- Počkajte na dokončenie predhrievania než gril otvoríte a umiestnite do neho novú várku surovín.

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



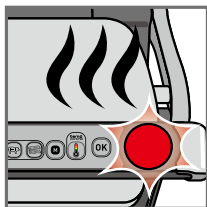
22



23



24



25

22-23-24

Ak chcete pripravovať pokrmy podľa rôznych osobných preferencií, otvorte spotrebič a pokrm vyberte hned, ako dosiahne požadovanú úroveň prípravy.

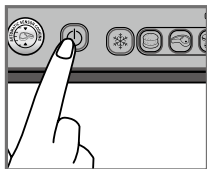
Potom spotrebič zatvorte a pokračujte v príprave ostatných surovín. Program bude pokračovať v príprave pokrmu, až dosiahne úroveň, prepečený - well done!

25 Funkcia udržiavania tepla

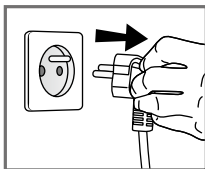
Akonáhle proces prípravy skončí, spotrebič prejde do režimu udržiavania teploty. Kontrolka začne červeno blikať a spotrebič vydá každých 20 sekúnd zvukový signál. Ak zostanú suroviny položené na grilu, budú sa ďalej pripravovať, zatiaľ čo budú varné dosky chladnúť, a ďalej pri režime udržiavanie teploty. Zvukovú signalizáciu môžete vypnúť stlačením tlačidla **OK**.

Poznámka: Po určitej dobe bezpečnostný systém spotrebič automaticky vypne.

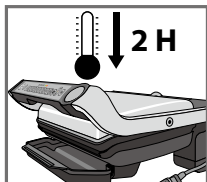
5 Čistenie a údržba



26



27



28

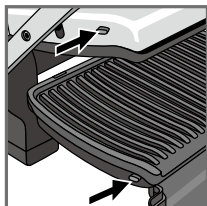
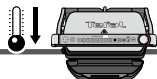
26 Stlačte hlavný vypínač pre vypnutie spotrebiča.

27 Odpojte spotrebič od elektrickej zásuvky.

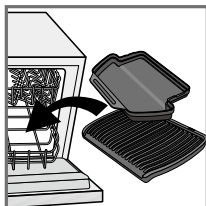
28 Nechajte prístroj zavretý vychladnúť po dobu najmenej 2 hodín.

Ak sa chcete vyhnúť popáleninám, nechajte gril pred čistením riadne vychladnúť.

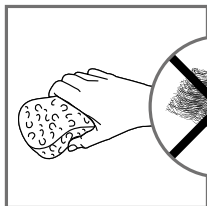
SK



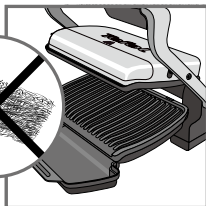
29



30



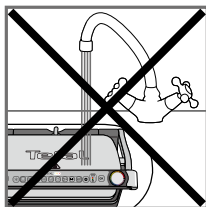
31



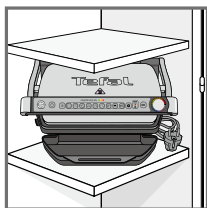
32



33



34



35

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

30 Spotrebič a jeho šnúra sa nesmú dávať do umývačky riadu. Vykurovacie prvky a viditeľné a dostupné časti sa po vybratí platničiek nesmú čistiť. Pokiaľ sú veľmi znečistené, počkajte, až spotrebič úplne vychladne, a potom ich očistite suchou handričkou. Ak ich nechcete čistiť v umývačke riadu, môžete umyť varné dosky v teplej vode s trochou prostriedku na riad, potom dôkladne opláchnite a odstráňte zvyšky. Osušte dôkladne papierovou utierkou.

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

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

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

34 Teleso grilu neponárajte do vody ani do iných kvapalín.

35 Pred odložením sa vždy presvedčte, že gril je čistý a suchý. Akékoľvek iné opravy musia byť vykonané autorizovaným servisným technikom.

Príručka na riešenie problémov

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

SK

Pokyny na prípravu pokrmov (automatické programy)

Určený program	Farebná kontrolka úrovne varenia		
			
 Červené mäso	Krvavé	Stredne prepečené	Dobre prepečené
 Burger	Krvavé	Stredne prepečené	Dobre prepečené
 Panini / Sendvič	Zľahka opečené	Opečený	Chrumkavý
 Ryby	Zľahka zapečené	Stredne prepečené	Dobre prepečené
 Hydina			Celkom upečené
 Klobása/jahňacina			Celkom uvarené
 Bravčovina			Celkom uvarené
 Slanina	Zľahka zapečené	Dobre prepečené	
 Morské plody		Stredne prepečené	Dobre prepečené

Rady: Ak chcete, aby vaše mäso bolo veľmi málo prepečené (modrá), môžete použiť 

Pokyny na prípravu pokrmov (vrátane manuálneho režimu)

Potravina		Program varenia	Úroveň varenia		
			 krvavý	 stredne prepečené	 dobre prepečené
Chlieb	Krajce chleba, opekané sendviče				
	Burger: (Po predchádzajúcej príprave mäsa)				
Mäso a hydina	Jahňacie (vykostené)				
	Plátok šunky, ktorý má byť varený				
	Mrazené kuracie nugety ❄️				
	Marinované kuracie prsia				
	Bravčová panenka (vykostená), bôčik				
	Kačacie prsia				
Ryby	Celý pstruh				
	Steak z tuniaka				
	Kráľovské krevety (s alebo bez škrupiny)				
	Lúpané krevety				
	Krevety				
Manuálny režim	Grilovaná zelenina a ovocie (musia mať rovnaký rez a hrúbku)		4 rôzne nastavenia teploty		

Pre zmrazené potraviny, stlačte  pred výberom vášho programu.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

FONTOS BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEK

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

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

üzemel. Soha ne érjen a készülék felületeihez.

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

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

Teendők

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

használja más készülékekben vagy más célra.

Tilos

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

Tippek/információ

- Köszönjük, hogy megvásárolta a készüléket, amely kizárólag háztartási használatra készült.
- Az Ön biztonsága érdekében a készülék megfelel a megfelelő szabványoknak és szabványoknak – az alacsonyfeszültségi irányelvnek – az elektromágneses interferenciáról szóló szabványnak – A környezeti előírásoknak – az élelekkel érintkező anyagokról szóló előírásoknak.
- Az első használatkor enyhe szag és kevés füst keletkezhet az első pár percben.
- A cégünk folyamatosan végez kutatás-fejlesztést, és előzetes értesítés nélkül módosíthatja a termékeket.
- Ne fogyasszon olyan ételeket, amelyek a  logóval ellátott alkatrészekkel érintkeznek.
- Ha az étel túl vastag, akkor a biztonsági rendszer nem engedi működni a készüléket.
- Az ellenállás nem tisztítható. Amennyiben nagyon piszkos, akkor várja meg, amíg lehűl, és dörzsölje le egy száraz ruhával.

Környezet



A környezetvédelem az első!

- ① A készülék értékes nyersanyagokat tartalmaz, amelyek visszanyerhetők vagy újrahasznosíthatók.
- ➔ Adja le a készüléket a helyi önkormányzati hulladékgyűjtő telepen.

Leírás

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

A sütési szint jelzőlámpa színeinek útmutatója

Előmelegítés



VÖRÖS VILLOGÁS
Várjon.



ÁLLANDÓ VÖRÖS
Előmelegítés vége
Beteheti az ételt.

Sütés kezdése



KÉK
Sütés kezdése.



ZÖLD
A sütési ciklus elindítása alatt
sípóló hang figyelmezteti a
felhasználót, hogy a „Kissé sült”
sütési program kész az indításra.

Melegen tartás
„Körülbelül 30”

Sütés – fogyasztásra kész



SÁRGA
„Alig sült” sütés.



NARANCSÁRGA
„Közepes” sütés.



PIROS
„Átsült” sütés.
Sütés vége.



PIROS VILLOGÁS
Az „átsült” sütés vége.



ÁLLANDÓ ZÖLD
A kézi funkció kiválasztásra került,
vagy automatikusan aktiválódott,
lásd a „Hibaelhárítási utasítások. 92”
fejezetet.



FEHÉR VILLOGÁS
A termék meghibásodása
Lásd „Hibaelhárítási utasítások”.
Forduljon az ügyfélszolgálathoz.

Sütési programok útmutatója



Hamburger



Vörös hús



Panini/szendvics



Kolbász/barány



Hal



Szárnyasok



Tenger
gyümölcssei



Sertés



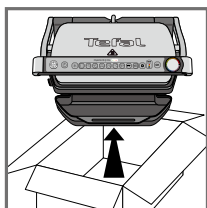
Szalonna



Kézi üzemmód:

A hagyományos kézi működtetésű grillező, 4
különböző hőmérséklet-beállítással (110 °C és
285 °C között)

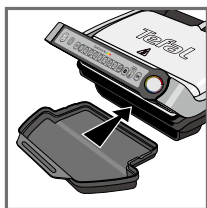
1 Előkészítés



1



2

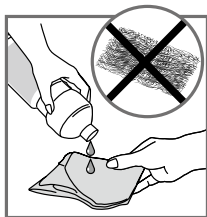


3



4

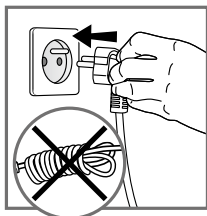
2 Előmelegítés



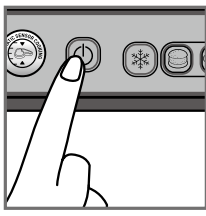
5



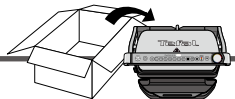
6



7



8



1 Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, matricát és valamennyi tartozékot a készülék belsejéből és külsejéről. A sütési szint jelzőlámpa szín matricája kicserélhető a nyelvnek megfelelően. Kicserélheti a csomagolásban lévő matricákkal.

HU

2 Az első használat előtt alaposan tisztítsa meg a sütőlapokat meleg vízzel és kevés mosogatószerrel, majd alaposan szárítsa meg őket.

3-4 A kivehető csepegtető tálca helyzete a készülék előlső részén.



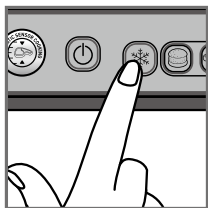
5 A jobb eredmény érdekében a sütőlapokat egy kis sütőolajba mártott konyhai papírtörülővel áttörölheti, hogy fokozza a tapadásmentességet.

6 A felesleges olajat távolítsa el egy tiszta konyhai papírtörülővel.

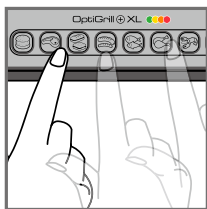
7 Ellenőrizze, hogy a felső sütőlap és az alsó sütőlap megfelelően van-e behelyezve a termékbe, mielőtt az előmelegítési fázis elkezdődik. Csatlakoztassa a készüléket a hálózati aljzathoz. (Figyeljen arra, hogy a kábel teljesen le legyen tekerve.)

8 Nyomja meg a BE/KI gombot.

Figyelem: Ellenőrizze, hogy ne legyen étel a sütőlapok között.



9



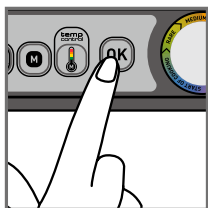
10

9 Ha a sütni kívánt étel fagyasztott, akkor nyomja meg a „Fagyasztott étel” gombot.

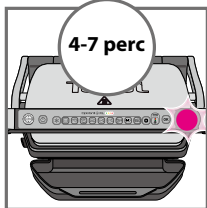
10 A megfelelő sütési üzemmódot a sütni kívánt étel típusának megfelelően válassza ki.

Tipp, előre beállított húshoz: a beállított programok szerinti sütési eredmények változók lehetnek az étel eredetétől, szeletelésétől és minőségétől függően, a programokat jó minőségű ételekkel teszteltük és állítottuk be. Ehhez hasonlóan a hús vastagságát is figyelembe kell venni sütés közben; 4 cm-nél vastagabb ételeket ne süssön.

Ha nem biztos abban, hogy melyik sütési üzemmódot használja, mert az nincs lent felsorolva, akkor kérjük, nézze meg a „Sütési utasítások” fejezetben 93.



11

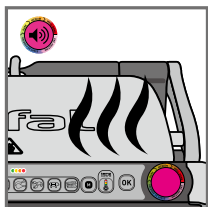


12

11 Nyomja meg az „OK” gombot: a készülék elkezd felmelegedni, és a sütési szint jelzőlámpa pirosan villog.

Megj.: Ha rossz programot választott ki, akkor térjen vissza a 8. szinthez.

12 Várjon 4-7 percig.



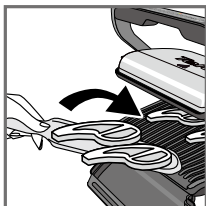
13

13 Hangjelzést hall, és a sütési szint jelzőlámpa abbahagyja a piros villogást, ha az előmelegítés üzemmód befejeződött.

Megjegyzések: Ha a készülék zárva marad, akkor az előmelegítés végén a biztonsági rendszer kapcsolja a készüléket.



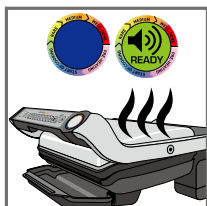
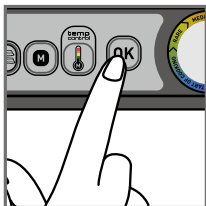
14



15



16



17



18

14-15 Az előmelegítés után a készülék használatra kész.

Nyissa ki a grillstűtő, és helyezzen ételt a sütőlapokra.

Megjegyzések: ha a készülék túl sokáig nyitva marad, akkor a biztonsági rendszer automatikusan kikapcsolja a készüléket.

HU

16-17 A készülék automatikusan beállítja a sütési ciklust (az időt és hőmérsékletet) az étel vastagságának és mennyiségének megfelelően.

Zárja le a készüléket, és indítsa el a sütési ciklust. **Megjegyzés a nagyon vékony ételekhez:** zárja le a készüléket, az „OK” gomb villogni kezd, és a „fix piros” jelzőlámpa világít, nyomja meg az „OK” gombot, hogy a készülék biztosan felismerje az ételt, és elinduljon a sütési ciklus. A sütési szint jelzőlámpa kékre vált, majd zöldre, hogy jelezze, a sütés folyamatban van (a jobb eredmények érdekében ne nyissa ki, és ne mozgassa az ételt a sütési folyamat során).

A sütési folyamat alatt minden sütési szintnél hangjelzés hallatszik, hogy figyelmeztesse a használat, hogy a készülék elért egy sütési szintet (pl. kissé sült/sárga).

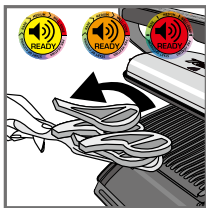
18 A sütés fokozatának megfelelően változtatja a jelzőlámpa a színét. Ha a jelzőlámpa sárga, és sípoló hang hallatszik, akkor az étel kissé sült, ha a jelzőlámpa narancssárga, és sípoló hang hallatszik, akkor az étel közepesen sült, és ha a jelzőlámpa piros, és sípoló hang hallatszik, akkor az étel átsült.

N.B.: Ha alig sültén szereti a húst, akkor vegye ki a húst, ha a jelzőlámpa zöldre vált.

Kérjük, vegye figyelembe különösen a húsoknál, hogy normális, hogy az eredmény az étel típusától, minőségétől és eredetétől függően változik.



19



20



21

19-20 Ha a szín a kiválasztott sütési szintnek megfelelően megjelenik, és sípóló hangot hall, akkor nyissa ki a készüléket, és vegye ki az ételt.

21 Zárja le a készüléket. A vezérlőpulton a jelzőlámpa világít és a „program kiválasztása” üzemmódba állítja magát.

Megjegyzés: A biztonsági rendszer automatikusan kikapcsolja a készüléket, ha nincs program kiválasztva.

Egymást követő sütések

Ha nagyobb mennyiséget szeretne sütni, állítsa be újra a készülék hőmérsékletét (lásd a 2). „Előmelegítés” fejezetben, a 9. ponttól kezdve), akkor is, ha ugyanolyan típusú ételt süt, vagy ugyanazt a programot használja.

Hogyan süssek másik adag ételt:

Az első adag étel befejezése után:

1. Ellenőrizze, hogy a készülék le van-e zárva, és nem maradt a belsejében étel.
2. Válassza ki a megfelelő sütési módot/programot (ez a lépés akkor is szükséges, ha ugyanazt a sütési módot választja, mint az imént befejezett sütésnél).
3. Nyomja meg az „OK” gombot: a készülék elindítja az előmelegítést. Az előmelegítést a sütési szint jelzőlámpa piros villogással jelzi.
4. Az előmelegítés akkor fejeződik be, ha sípólás hallatszik, és a sütési szint jelzőlámpa abbahagyja a pirosan villogást.
5. Az előmelegítés után a készülék használatra kész. Nyissa fel a grillsütőt, és helyezzen ételt a készülék belsejébe.

Fontos:

- Kérjük, vegye figyelembe, hogy az előmelegítés minden új sütés előtt szükséges.

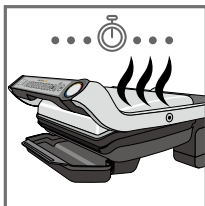
Emlékeztető: az előmelegítés előtt ellenőrizze, hogy a készülék le van-e zárva, és nem maradt a belsejében étel.

- Majd várja meg, amíg az előmelegítés befejeződik, mielőtt kinyitja a grillsütőt, és ételt helyez bele.

Megjegyzés: ha az új előmelegítési ciklust közvetlenül az előmelegítési ciklus befejezése után aktiválja, akkor csökken az előmelegítési idő.



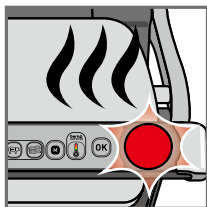
22



23



24



25

22-23-24

Ha az ételt különböző ízekben szeretné megsütni, akkor nyissa ki a grillsütőt, és vegye ki az ételt, ha elérte a kívánt szintet, majd zárja le a grillsütőt, és folytassa a sütést a többi étellel. A program folytatja a sütési ciklust, amíg el nem éri az „átsült” szintet.

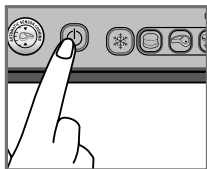
25 Melegen tartó funkció

Amikor a készülék eléri az átsült sütési szintet, a sütés befejeződik, a készülék automatikusan aktiválja a melegen tartó funkciót, a jelzőlámpa pirosra vált, és a készülék 20 másodpercenként sípol. Ha étel maradt a grillsütőben, akkor addig folytatja a sütést, amíg a sütőlapok ki nem hűlnek. A hangjelzést az „OK” gomb megnyomásával állíthatja le.

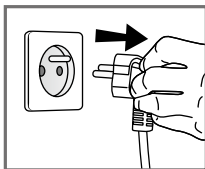
Megjegyzés: a biztonsági rendszer egy idő után automatikusan kikapcsolja a készüléket.

HU

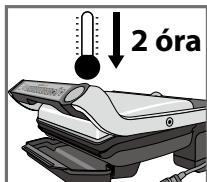
5 Tisztítás és karbantartás



26



27



28

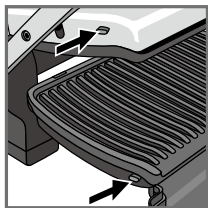
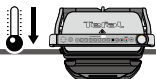
26 Nyomja meg a be/ki gombot a készülék bekapcsolásához.

27 Húzza ki a készüléket a fali aljzatból.

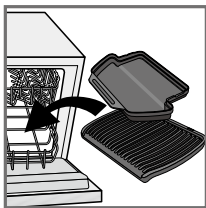
28 Hagyja legalább 2 órán keresztül hűlni.

Az égések elkerülése érdekében tisztítás előtt hagyja rendesen kihűlni a grillsütőt.

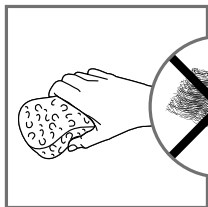
6 Tisztítás



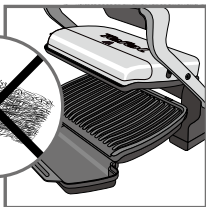
29



30



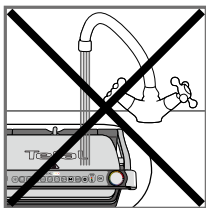
31



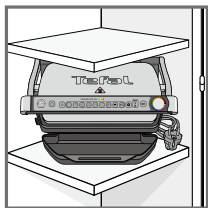
32



33



34



35

29 Tisztítás előtt vegye ki a sütőlapokat a sütőfelület sérülésének elkerülése érdekében. A csepegtető tálca és a sütőlapok mosogatógépben mosogathatók.

30 A készülék és a kábele nem helyezhető mosogatógépbe. A fűtőelemek, látható és elérhető alkatrészek nem tisztíthatók a sütőlapok kivétele után. Ha nagyon piszkosak, akkor várjon, amíg a készülék teljesen lehűlt, és tisztítsa meg egy száraz ruhával. Ha nem akarja mosogatógépben mosogatni őket, akkor használjon forró vizet és kevés mosogatószerrel a tisztításhoz, majd alaposan öblítse le a maradékok eltávolításához. Papírtörővel alaposan szárítsa meg.

31-32 Ne használjon fém súrolószivacsot, acélgyapotot vagy súroló hatású tisztítószereket a grillsütő bármely alkatrészének tisztításához, csak nylon vagy nem fémes tisztító lapokat használjon.

Ürítse ki a csepegtető tálcát, és mosogassa el meleg vízben és kevés mosogatószerrel, majd papírtörővel alaposan szárítsa meg.

33 A grillsütő burkolatának tisztításához törölje át egy meleg, nedves szivaccsal, és szárítsa meg egy puha és száraz ruhával.

34 Ne merítse a grillsütőt, a hálózati vezetéket vagy a csatlakozódugót vízbe, illetve más folyadékba.

35 Mindig ügyeljen arra, hogy a grillsütő tárolás előtt tiszta és száraz legyen. Bármilyen más karbantartást felhatalmazott szerviz képviselője végezze el.

Hibakeresési útmutató

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

Sütési útmutató (automatikus program)

Célzott program	Sütési szint jelzőlámpa		
Vörös hús	Nyers	Közepes	Átsült
Hamburger	Nyers	Közepes	Átsült
Panini/szendvics	Enyhén sült	Pirított	Ropogós
Hal	Enyhén sült	Közepes	Átsült
Szárnyasok			Teljesen átsült
Kolbász/bárány			Teljesen átsült
Sertés			Teljesen átsült
Szalonna	Enyhén sült	Átsült	
Tenger gyümölcsei		Közepes	Átsült

Tipp: ha alig sültén – kék – szeretné a húst, akkor használhatja a(z) -t

Sütési útmutató (kézi üzemmóddal)

Étel		Sütési program	Sütési szint		
			 nyers	 közepes	 átsült
Kenyér	Kenyérszeletek, melegszendvicsek				
	Hamburger: (a hús elősütése után)				
Hús és szárnyasok	Bárány (csont nélkül)				
	Bárányszelet sütéshez				
	Fagyasztott csirkehús ❄️				
	Pácolt csirkemell				
	Szűzpecsenye (csont nélkül), sertés hasalja				
	Kacsamell				
	Hal	Egész pisztráng			
Tonhal szelet					
Garnélarák (páncéllal vagy páncél nélkül)					
Fűrészes garnéla páncéllal					
Gambas					
Kézi üzemmód	Grillezett zöldségek és gyümölcsök (egyforma vastagságúra kell vágni őket)		4 különböző hőmérséklet-beállítás		

Fagyasztott ételek esetén nyomja meg a(z) gombot a program kiválasztása előtt.

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST

www.tefal.com

			
ARGENTINA	0800-122-2732	2 años 2 years	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	010 55-76-07	2 տարի 2 years	ՓԲԸ <<ԳՐՈՒՊԱ ՄԵԲ>> 125171, ՄՈՍԿՎԱ, ԼԵՆԻՆԳՐԱԴՍԿԱՆ ԽճՈՒՂԻ, 16A, ՇԽ.3
AUSTRALIA	1300307824	1 year	GROUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	2 Jahre 2 years	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Theodor-Stern-Kai 1 60486 Frankfurt am Main
البحرين BAHRAIN	17716666	1 year	www.tefal-me.com
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	2 ans 2 jaar 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine 2 years	SEB Developpement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	1 ano 1 year	SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433, Pompéia, São Paulo/SP
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	2 години 2 years	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД бул. България 81 В, ет. 5 1404 София
CANADA	1-800-418-3325	1 an 1 year	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8
CHILE	02 2 884 46 06	2 años 2 years	GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, piso 5, oficina 501 Santiago
COLOMBIA	018000520022	2 años 2 years	GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquirá Cajica Cundinamarca
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	2 godine 2 years	SEB mku & p d.o.o. Sarajevska 29, 10000 Zagreb
ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	731 010 111	2 roky 2 years	Groupe SEB ČR s.r.o. Futura Business Park (budova A) Sokolovská 651/136a 186 00 Praha 8
DANMARK DENMARK	44 663 155	2 år 2 years	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup
مصر EGYPT	16622	سنة واحدة 1year	جروب سب ايجيبت القاهرة: ١٢١ شارع الحجاز، مصر الجديدة الإسكندرية: طريق أمايو، سموحة

			
EESTI ESTONIA	668 1286	2 aastat 2 years	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa
SUOMI FINLAND	09 622 94 20	2 Vuotta 2 years	Groupe SEB Finland Kutojantie 7 02630 Espoo
France Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, St-Martin	09 74 50 47 74	2 ans 2 years	GRUPE SEB France Service Consommateur Tefal 112 Ch. Moulin Carron, TSA 92002 69134 ECULLY Cedex
DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	2 Jahre 2 years	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Theodor-Stern-Kai 1 60486 Frankfurt am Main
ELLADA GREECE	2106371251	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Κ. Κηφισιά
香港 HONG KONG	8130 8998	1 year	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon Hong-Kong
MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	2 év 2 years	GRUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Táviró köz 4 2040 Budaörs
INDIA	1860-200-1232	2 years	Groupe SEB India (P) Limited A-25, 1st Floor, Rear Tower, Mohan Cooperative Industrial Suites, Mathura Road, New Delhi-110044
INDONESIA	+62 21 5793 7007	1 year	GRUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia
ITALIA ITALY	1 99 207 354	2 anni 2 years	GRUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
日本 JAPAN	0570-077772	1 year	株式会社グループセブジャパン 〒144-0042 東京都大田区羽田旭町11-1 羽田クロノゲート事務棟5F
الأردن JORDAN	5665505	1 year	www.tefal-me.com
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	2 жыл 2 years	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссесі, 16А, 3 үйі
한국어 KOREA	1588-1588	1 year	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 청계천로 35 관정빌딩 2층 110- 790
الكويت KUWAIT	24831000	1 year	www.tefal-me.com
LATVIA LATVIA	6 616 3403	2 gadi 2 years	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
لبنان LEBANON	4414727	1 year	www.tefal-me.com

			
LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	2 metai 2 years	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	2 ans 2 years	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319	2 години 2 years	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЈА ЕООД бул. България 81 В, ет. 5 1404 София
MALAYSIA	603 7802 3000	1 year	GRUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E Malaysia
MEXICO	(01800) 112 8325	1 año 1 year	Groupe.S.E.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegación Miguel Hildalgo 11 560 México D.F.
MOLDOVA	22 929249	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24	2 jaar 2 years	GRUPE SEB NEDERLAND B.V. De Schutterij 27 3905 PK Veenendaal
NEW ZEALAND	0800 700 711	1 year	GRUPE SEB NEW ZEALAND PO Box 17 – 298, Greenlane, 1546 Auckland New Zealand
NORGE NORWAY	815 09 567	2 år 2 years	GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup
عمان سلطنة OMAN	24703471	1 year	www.tefal-me.com
POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata 2 years	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa
PORTUGAL	808 284 735	2 anos 2 years	GRUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa
قطر QATAR	44485555	1 year	www.tefal-me.com
REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	1 year	GRUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
ROMANIA	0 21 316 87 84	2 ani 2 years	GRUPE SEB ROMÂNIA Str. Ernil Pangratti nr. 13 011881 București
РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
السعودية العربية المملكة SAUDI ARABIA	920023701	2 years	www.tefal-me.com
SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	2 godine 2 years	SEB Developpement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd

			
SINGAPORE	6550 8900	2 years	GROUP SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemimpin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218
SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930	2 roky 2 years	GROUP SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	2 leti 2 years	SEB d.o.o. Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR
SOUTH AFRICA	0100201730	1 year	GS South Africa Building 17, PO BOX 107 The Woodlands Office Park, 20 Woodlands Drive, Woodmead 2080
ESPAÑA SPAIN	902 31 24 00	2 años 2 years	GROUP SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona
SVERIGE SWEDEN	08 594 213 30	2 år 2 years	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUP SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby
SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40	2 ans 2 Jahre 2 years	GROUP SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattpark
ประเทศไทย THAILAND	02 769 7477	2 years	GROUP SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320
TÜRKIYE TURKEY	444 40 50	2 YIL 2 years	GROUP SEB ISTANBUL AS Dereboyu Cd. Bilim Sk. Sun Plaza No:5 K:2 Maslak 34398 Istanbul
المتحدة العربية الامارات UAE	8002272	1 year	www.tefal-me.com
Україна UKRAINE	044 300 13 04	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
UNITED KINGDOM	0345 602 1454	1 year	GROUP SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
U.S.A.	800-395-8325	1 year	GROUP SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332
VENEZUELA	0800-7268724	2 años 2 years	GROUP SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase: / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inkøpsdatum / Kjøpsdato / Ostoptäva / Data zakupu / Data vânzării / Isigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nákupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng / Satın alma tarihi / Дата продажи / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылган мерзімі / Ημερομηνία αγοράς / Чыдаһары өрп / 購買日期 / 購入日 / 구입일자 / تاريخ حري / تاريخ الشراء / تاريخ خرید

Product reference: / Référence du produit / Referencia del producto / Nome do produto / Tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferenz / Artikelnummer / Tuotenumero / referencia produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Úrün kodu / Модель / Модел на уреда / Моделі / Кодикὸς προϊόντος / Уηηηη / 產品編號 / 製品番号/제품명 / مرجع المنتج الكامل / مرجع كمل محصول / مرجع المنتج الكامل

Retailer name & address: / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo del negozio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele și adresa vânzătorului / Parduotuvis pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja address / Naziv in naslov trgovine / Tipuszmám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume și adresă vânzător / Název a adresa prodejce / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Sateci firmamın adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва i адреса продавця / Търговски обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушыныц аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Чыдаһарнын аты һәм уаһын / 零售商的店名和地址/販売店名、住所/소매점 이름과 주소/ نام درس خردہ فروش / عنوانه / اسم بائع التجزئة و عنوانه / اسم بائع التجزئة

Distributor stamp / Cachet distributeur / Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Ștampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razitko predajcu / Zloms / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ștampila vânzătorului/ Razitko prodajce/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đồng dáu/ Sateci Firmamın Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавця / Печат на търговския обект / Печат на продавницата / Сатушынын мөрі / Сөргөтдөбө / καταστήματος / Чыдаһарнын кыһыры / 零售商的盖章 / 販売店印/販売店印/소매점 직인/ ختم بائع التجزئة / مهر خردہ فرو / ختم بائع التجزئة

EN	3 - 15
RU	16 - 28
UK	29 - 41
PL	42 - 54
CS	55 - 67
SK	68 - 80
HU	81 - 93
BG	94 - 106
HR	107 - 119
RO	120 - 132
SL	133 - 145
BS	146 - 158
SR	159 - 171
ET	172 - 184
LT	185 - 197
LV	198 - 210