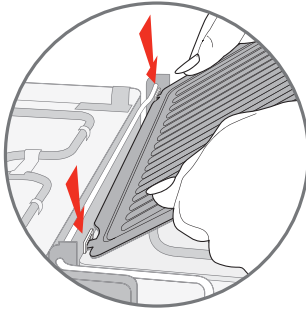


TEFAL

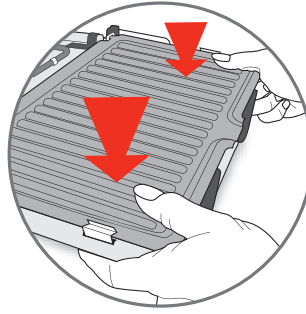
ULTRACOMPACT GRILL

Grill
GC3060

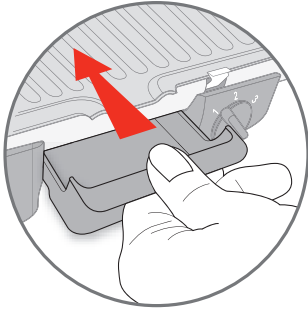




1



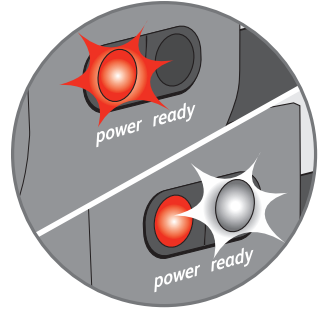
2



3

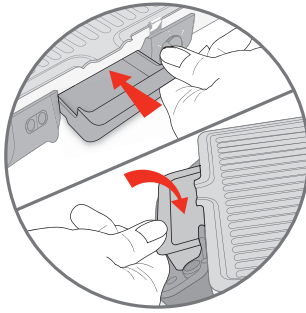


4

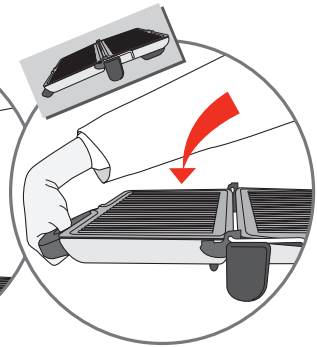
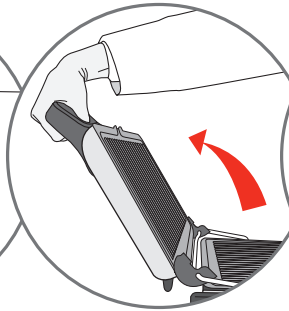
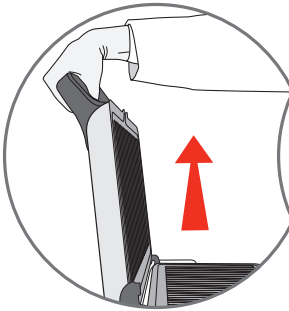


5a

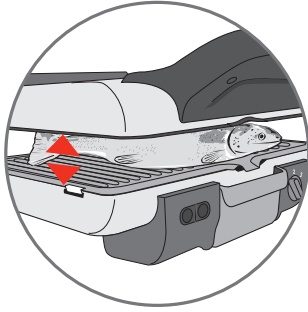
5b



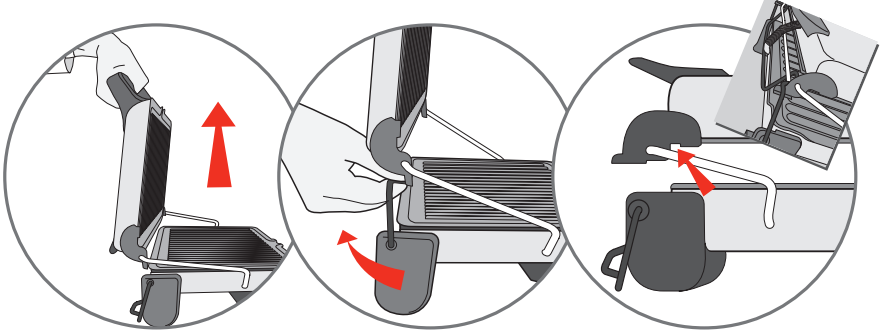
6



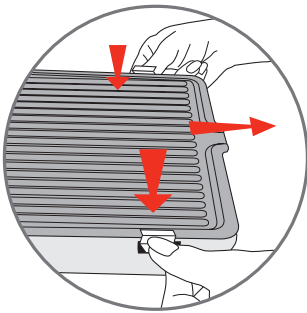
7



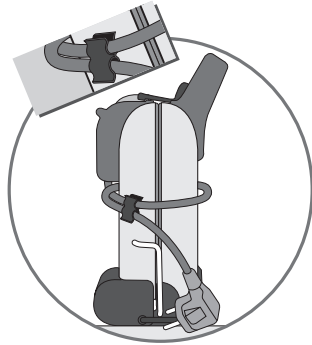
8



9



10



11

Täname teid, et olete otsustanud meie ainult koduseks kasutuseks ettenähtud seadme kasuks!
Lugege tähelepanelikult läbi ja hoidke käepärast juhendis sisalduv info, mis käib seadme erinevate lisatarvikutega varustatud variantide kohta.

Et garanteerida teie turvalisus, vastab seade kohaldatavatele normatiividele ja seadustele (Madalpingeseadmete Direktiividele, Elektromagnetiline Ühilduvus, Toiduga kokku puutuda lubatud materjalid, Keskkonnakaitse...).

Me jätame enesele õiguse muuta tarbija huvides mistahes hetkel oma toodete ehitust või detaile.

Vedelaid või tahked toiduaineid, mis on kokku puutunud mõne seadme osaga, millel on logo , ei tohi toiduks tarvitada.

Olmetraumade ärahoidmine

- Seadet ei tohi kasutada isikud (s.h. lapsed), kelle füüsilised ja vaimsed võimed ning meeled on piiratud või siis isikud, kes seda ei oska või ei tea, kuidas seade toimib, välja arvatud juhul, kui nende turvalisuse eest vastutav isik kas nende järele valvab või on neile eelnevalt seadme tööpõhimõtteid ja kasutamist selgitanud. Ka tuleb valvata selle järele, et lapsed seadmega ei mängiks.
- Seadme korpus võib selle töötamise ajal kuumeneda. Ärge puudutage seadme kuumenevaid osi.
- Ärge jätke seadet vooluvõrku, kui te seda ei kasuta.
- Põletuse korral hoidke põletada saanud kohta külma vee alla ja pöörduge vajadusel arsti poole.
- Küpsetamisel eralduvad aarud võivad teatud erakordselt tundliku hingamisaparaadiga lemmikloomadele (mitmesugused linnud) ohtlikud olla. Soovitatav on linde mitte kõõgisa hoida.

Kokkupanek

Enne esmakordset kasutamist

- Võtke ära kõik võimalikud seadme peal või sees olevad pakkematerjali osad, kleebised ja lisatarvikud.
- Puhastage grilli küpsetusplaadid : selleks järgige juhiseid lõigus "Peale kasutamist".
- Käige grilli plaadid pehme õlise lapiga üle.
- Seadme all olev pind peab olema stabiilne. Ärge pange grilli pehmele alusele (nt. vakstule).

Seadet ei tohi panna purunemisohtlikule või kuumakartlikule pinnale (nt. klaaslaud, laudlina, lakitud mööbel vms.).

Ärge pange seadet kunagi seinale kinnitatud kappide või riulite alla või tuleohtlike materjalide (rulood, kardinad, drapeeringud) vahetusse lähedusse.

Seadme ülekuumenemise vältimiseks ärge pange seda nurka ega vastu seinu.

Ärge kasutage grilli määrdumise vältimiseks fooliumi.

- **Grilli plaatide paigaldamine :**
 - pange plaat poolviltu vastu seadme tagaosas olevaid nagasid - 1
 - seejärel vajutage kahelt poolt plaadile, et see paigale lukustada - 2

Grilli režiim

Grillroogade ja mitmesuguste täidisega võileibade valmistamiseks.

- Pange vedelikukoguja plaatide küljes oleva tila alla, et küpsetamisel eralduv lihamahl vms. sinna voolaks - 6
- Seadistage termostaat vastavalt küpsetustabelis äratoodud juhistele - 4
- Pange seade kinni.

„Grillipeo“ (barbecue) režiim

Selleks, et grillida korraga liha ja juurvilja.

- Pange vedelikukogujad plaatide küljes oleva tila alla, et küpsetamisel eralduv lihamahl vms. sinna voolaks - 6
- Avage grill.
- Võtke käepidemest kinni ja keerake grill jõuliselt selle ülemisest osast tõmmates 180° all lahti : plaadid moodustavad nüüd ühe tasapinna - 7

Ahju režiim

Värskete või küpsetatud toitude soojendamiseks (lahtised pirukad, pannkoogid, üleküpsetatud võileivad jne.) ja habraste toiduainete grillimiseks (näiteks kala, šašlõkk jne.) ilma neid muljumata..

- Avage grill: võtke käepidemest kinni (mis on teatud mudelitel isoleeritud) ja tõmmake grilli pealmist poolt ülespoole.
- Liigutage alust 2 astme võrra ülespoole.
- Laske pealmine osa ettevaatlikult tagasi alusele, kuni see jääb ahju asendisse - 9
- Laske käepidemest lahti. 2 plaati jäävad teineteisest maksimumkaugusele.

EST

Vooluvõrku ühendamine ja eelsoojendus

- Kerige juhe täielikult lahti.
- Kontrollige, et seadme all oleval infoetiketil äratoodud võimsus ja toitepinge sobivad kasutatava võrgupingega.
- Kasutage ainult maandusega pistikut.
- Pikendusjuhtme kasutamise korral :
 - peab see olema varustatud maandusega;
 - võtke tarvitusele kõik ettevaatusabinõud, vältimaks seda, et keegi juhtme otsa komistab.

Äravõetava juhtmega seadmete korral : kui toitejuhe on viga saanud, tuleb see asendada uue juhtme või spetsiaalse komplektiga, mis on saadaval tootja juures või tema volitatud teeninduskeskuses.

Fikseeritud juhtmega seadmete korral : kui toitejuhe on katki, tuleb ohuolukordade ärahoidmiseks lasta see tootjal, tema müügijärgsel teenindusel või vastavat kvalifikatsiooni omaval isikul välja vahetada.

Seade ei ole ett nähtud kasutamiseks välise taimeri või muu seadmest eraldiseisva kaugjuhtimissüsteemiga.

- Seadistage termostaat vastavalt küpsetustabelis äratoodud juhistele - 4
Termostaat on samas asendis nii küpsetamise kui eelsoojenduse ajal.
- Pange toitejuhe seadme külge (sõltuvalt mudelist) ja ühendage seade seejärel vooluvõrku: punane lambike süttib ja seade hakkab soojenema - 5a

Ärge jätke seadet vooluvõrku, kui te seda ei kasuta.

Ärge ühendage seadet vooluvõrku, kui selle küpsetusplaadid on pealt ära võetud.

Ärge laske seadet kunagi tühjalt sees olla.

- Eelsoojenduseks vajalik aeg on umbes 5 minutit. Eelsoojenduse lõppedes süttib roheline lambike - 5b

Et plaatide katematerjali külgehakkamisvastased omadused säilitada, ärge kuumutage seadet liiga kaua.

Esmakordsel kasutamisel võib seadmest algul eralduda kergelt kõrbelõhna ja veidi suitsu.

Ärge jätke seadet kunagi järelevetva.

Küpsetamine

- Eelsoojenduse järel on seade kasutusvalmis.

Et plaatide katematerjali külgehakkamisvastased omadused säilitada:

- kasutage küpsetatava toidu ümberkeeramiseks soovitatavalt puulabidat,
- ärge löigake toitu otse plaatide peal,
- ärge küpsetage grillis fooliumisse keeratud toitu.

Ärge kasutage seadet köögiriistade soojendamiseks.

Ärge puudutage soojeneva või töötava seadme metallosi, need on tulised: hoidke seadet käepidemest ja kasutage vajadusel pajakindaid.

Seadet ei tohi selle töötamise ajal ümber tõsta.

- Küpsetamise ajal jälgige, et vedelikukogujad poleks liiga täis (üle neile märgitud maksimumi).
Vajadusel tühjendage need. Olge ettevaatlik, et mitte põletada saada, vedelikusahtlid on tulised.

Grilli režiim

- Pange toiduained alumisele plaadile.
- Pange seade kinni.
- Küpsetage vastavalt küpsetustabelis äratoodud juhistele.
- Plaadid reguleeruvad (skaalal 0 cm kuni 3,5 cm) vastavalt küpsetatavate toiduainete paksusele ise - 8

Kondiga liha küpsetades on parema läbiküpsetamise huvides soovitatav kasutada barbecue asendit.

„Grillipeo“ (barbecue) režiim

- Pange toiduained ühtlase kihina mõlemale grilliplaadile.
- Ainult üht grilli poolt kasutades on soovitatav küpsetada ülemisel grilliplaadil.
- Küpsetage vastavalt küpsetustabelis äratoodud juhistele.

Ahju režiim

- Pange toiduained alumisele küpsetusplaadile.
- Hapraid toiduaineid saab grillida ilma neid muljumata.
- Funktsiooni abil saab soojendada värskeid või külmutatud valmistoite (lahtised pirukad, pannkoogid, üle küpsetatud võileivad jne.).

Oluline: seadme abil ei saa toite üle küpsetada (pitsad vms.).

Peale kasutamist

- Võtke seade vooluvõrgust välja. Tehke see lahti.
- Laske seadmel umbes tund aega lahtiselt jahtuda.
- Tühjendage vedelikusahtlid. Ärge liigutage seadet, kui sahtlid on täis.
- Kui seade on jahtunud, sulgege see.
- **Grillimisplaatide äravõtmiseks :**
vajutage kahele küpsetusplaadi külgedel olevale konksule, et see lahti tuleks, siis keerake see poolviltu ja võtke ära - 10
- Grilli korpusi ja grillimisplaate saab puhastada käsna, sooja vee ja nõudepesumasinas.
- Plaatide võib pesta nõudepesumasinas.

Ärge kasutage metallnustikut ega küürimispulbrit.

- Juhul kui plaate korduvalt nõudepesumasinas pestakse, on soovitatav neid aeg-ajalt toiduõliga määrida, et plaatide külgehakkamisvastase katte efektiivsus säiliks.

Plaadid võivad aja jooksul veidi värvist ära minna.

- Puhastage vedelikukogujad peale iga kasutuskorda.

Ärge kastke seadet ja selle toitejuhet mitte kunagi vette.

- Seadme saab selle hoiukohta panna püstiasendis - 11

• Ahjuklambriga seadmed :

- pange seade kokku, keerake klamber selle ülemisesse asendisse ja pange seade püsti seisma.
- Kerige toitejuhe seadme ümber ja kinnitage see juhtmeheidjaga.

Ärge kandke seadet käepidemest hoides.

Küpsetusajad

Äratoodud kestused on soovitusliku iseloomuga: need sõltuvad toiduainete kogusest, igapäevastest, tükide suurusest ja nende kujust.

Liha ja šašlõkid

Termostaat 3	Funktsioon	Küpsetamisaeg
Veiseribi	grill	9-11 min
Veisefilee	grill	3-4 min
Veise sisefilee	grill	4-5 min
Vasikaribi	barbecue	8-9 min/kummaltki poolt
Lambaribi	barbecue	7-8 min/kummaltki poolt
Searibi	grill	7-9 min
Romsteek	grill	3-4 min
Hakkbiifsteek	grill	4 min
Vorstid	grill	7-9 min
Lambašašlõkk	barbecue	20-22 min
Maksa/rupskišašlõkk	barbecue	20-25 min
Kanašašlõkk	barbecue	20-25 min
Kokteilivorstikesed	barbecue	7-9 min

Kala

Termostaat 3	Funktsioon	Küpsetamisaeg
Merikeelefilee	barbecue	6-7 min/kummaltki poolt
Fileeritud sardiinid	barbecue	4-5 min/kummaltki poolt
Lõhesteik	barbecue	5-6 min/kummaltki poolt

Köögiviljad

Termostaat 3	Funktsioon	Küpsetamisaeg
Seened	barbecue	5-7 min/kummaltki poolt
Tomatid	barbecue	5-7 min/kummaltki poolt
Suvikõrvits	barbecue	5-10 min/kummaltki poolt
Baklažaan	barbecue	5-10 min/kummaltki poolt

Võileivad

Termostaat 2	Funktsioon	Küpsetamisaeg
Täidisega pikk sai	grill	7-9 min
Täidisega võileib	grill	4-5 min



Aitame hoida looduskeskkonda!

- 1 Teie seadme juures on kasutatud väga mitmeid ümbertöötlemist või kogumist võimaldavaid materjale.
- 2 Viige seade kogumispunkti või selle puudumisel volitatud teeninduskeskusesse, et oleks võimalik selle ümbertöötlemine.